



 **BIÉROTHÈQUE**
CAVE • RESTAURANT • BAR

Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides). Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.

La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit
Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris.



APERITIFS

CAMPARI 4CL 4,50€	SAKÉ SÉLECTION CAVISTE 6CL 6,00€	VERMOUTH ROUGE 6CL 4,50€
KIR DU MOMENT 12,5CL 4,50€	AMARETTO 4CL 4,50€	PORTO ROUGE 6CL 6,00€
APÉROL SPRITZ 20CL 8,00€	VERMOUTH BLANC 6CL 4,50€	PORTO BLANC 6CL 6,00€



SODAS

JUS PRESSÉS 20 CL 4,00€
Citron et/ou orange
LIMONADE 25 CL 3,00€

SIROP À L'EAU MONIN 22CL 2,50€

Citron, pêche, orgeat, menthe, grenadine, cassis, violette, kiwi, fraise, framboise, fruit de la passion, cerise, melon

DIABOLO MONIN 22CL 3,50€
RED BULL 25CL 4,00€
SAN PELLEGRINO 50CL / 1L .. 4,00 / 6,00€
VITTEL 50CL / 1L 3,50 / 5,50€

SODA 3,50€

Orangina (25cl), Sprite (25cl), Fuzetea pêche (20cl), Schweppes indian tonic (25cl), Coca-Cola (33cl), Coca zéro (33cl), Perrier (33cl), Ginger beer (25cl)

JUS DE FRUIT 20 CL 3,50€

Abricot, multifruits, ananas, orange, tomate



COCKTAILS

8€

MOJITO 18CL

Rhum, citron vert, cassonade, menthe fraîche, Perrier

CAÏPIRINHA 8CL

Cachaça, citron vert, cassonade

CAÏPIRINHA SAKÉ 8CL

Saké, Cachaça, citron vert, cassonade

NEGRONI 8CL

Gin, Campari, Vermouth

MARGARITA 10CL

Tequila, Cointreau, jus de citron vert

SEX ON THE BEACH 22CL

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

PIÑA COLADA 18CL

Rhum ambré, purée de coco, jus d'ananas

OLD FASHIONED 12CL

Zeste d'orange, demi sucre imbibé d'Angostura, Whisky

SANS ALCOOL

6€

THE REAL LEMONADE 24CL

Jus citron, sirop sucre canne, eau gazeuse

BETTY FRUIT 18CL

Jus cranberry, purée passion Monin, jus ananas, sirop framboise, jus citron vert

BLOSSOM 22CL

Jus cranberry, orange fraîche, feuille de menthe, eau gazeuse

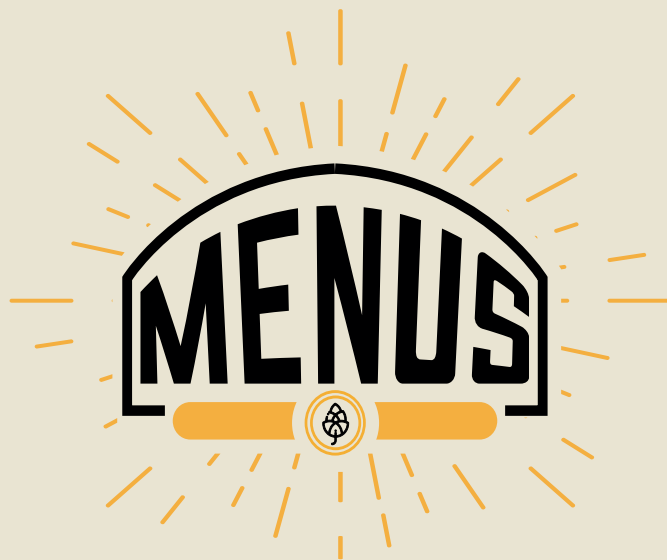
POUR PLUS DE CHOIX VOIR CARTE SÉLECTION

MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI :

SAUF JOURS FÉRIÉS

11h45 - 14h



MENU DU JOUR

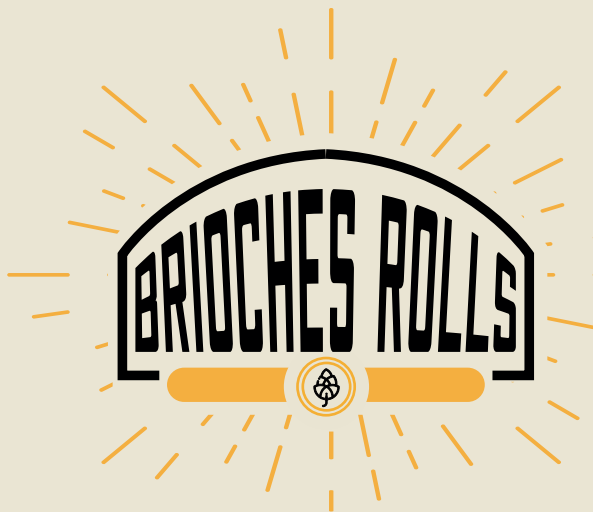
PLAT DU JOUR	10,50€
ENTRÉE + PLAT	14,00€
PLAT + DESSERT	14,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	16,50€
BIÈRE PILS OU LAGER SÉLECTIONNÉE 25CL	+3,00€

CLASSIQUES / BEER FOOD

PIÈCE DU BOUCHER	12,00€
180gr de viande de bœuf marinée à la bière, frites, salade verte Sauce au choix : poivre, cheddar à la bière, relish, BBQ	
FISH & CHIPS	14,00€
Aiguillettes de poisson et pâte à friture à la bière, frites, salade verte, sauce tartare, citron	
GRILLED CHEESE	9,90€
Pain brioché, jambon blanc, emmental, sauce cheddar à la bière, frites, croûtons de jambon	
MAC & CHEESE	9,00€
Macaronis au fromage, sauce cheddar à la bière, ciboulette, croûtons	
JAMBON GRILLÉ, MARINÉ À LA BIÈRE	9,90€
Tranche épaisse de jambon blanc mariné à la bière, salade verte, frites, sauce BBQ	

Prix ttc service compris

Liste des allergènes cf. couverture



MIDI ET SOIR

DU LUNDI AU SAMEDI :

11h45 - 14h

DIMANCHE :

11h45 - 15h

DE DIMANCHE À MERCREDI :

18h30 - 22h

DU JEUDI AU SAMEDI :

18h30 - 23h

CHICKEN ROLLS 13,50€

Pain brioché, aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, salade, sauce cheddar à la bière, oignons frits

OCEAN ROLLS 9,90€

Pain brioché, crevettes sauce cocktail, salade, flocons de paprika, sauce cheddar à la bière

MAC & CHEESE ROLLS 9,90€

Pain brioché, macaronis au fromage, sauce cheddar à la bière, salade, croûtons de jambon

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU SALADE

CAESAR SALAD 14,00€

Aiguillettes de volaille panées, salade Romaine, sauce César, tomate, croûtons, œuf mollet, grana padano, ciboulette

FISH SALAD 15,50€

Aiguillettes de poisson et pâte à friture à la bière, salade Romaine, sauce tartare, tomate, croûtons, œuf mollet, grana padano, ciboulette

COLESLAW L 8,00€ XL 12,00€

Salade coleslaw, choux, carotte, mayonnaise, croûtons, mesclun, ciboulette, vinaigrette moutarde/miel





MIDI ET SOIR

DU LUNDI AU SAMEDI :

11h45 - 14h

DIMANCHE :

11h45 - 15h

DE DIMANCHE À MERCREDI :

18h30 - 22h

DU JEUDI AU SAMEDI :

18h30 - 23h

ACCOMPAGNEMENTS : FRITES OU SALADE

LES INCONTOURNABLES

CLASSIQUE USA 12,00€

Buns, steak haché façon bouchère, cheddar, salade, tomate, ketchup

CHICKEN BURGER 16,00€

Buns, aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, cheddar, salade, tomate

PULLED PORK BURGER 16,00€

Buns, échine de porc confite, sauce BBQ fumée, coleslaw, cheddar, sauce cheddar à la bière, sauce relish, salade

LES BURGERS DE GAMBRINUS

GAMBRINUS BURGER 22,00€

Buns, 2 steaks hachés façon bouchère, œuf, sauce relish, sauce cheddar, salade, tomate

VEGAN BURGER 16,00€

Pain végan, avocat, tofu, guacamole, sauce sweet chili, tomate, salade

BLACK JACK 16,00€

Buns noir, steak haché, sauce BBQ wiskey, cheddar, sauce cheddar à la bière, tomate, salade

MENU ENFANT 8,90€

Classique USA ou aiguillettes de poulet panées, frites ou salade mixte, boule de glace et sirop

« **JEAN SANS PEUR** » **3 KG** **99€**

Buns géant, 6 steacks hachés façon bouchère, 6 oeufs, sauce BBQ, cheddar, sauce cheddar à la bière, sauce relish, tomate, salade, frites

IDÉAL POUR 6 SOIT 16,50€ PAR PERSONNE

TAPAS

DISPONIBLE TOUS LES SOIRS DÈS 18H30
LE SAMEDI DE 11H45 À 14H ET LE DIMANCHE 11H45 À 15H

À L'UNITÉ

Frites 4,50€

Frites de pomme de terre, sauce BBQ, paprika, herbes de Provence

CHEESE & FRIES 6,50€

Frites de pomme de terre nappées de sauce cheddar à la bière

Frito 11,00€

Friture de chipirons juste farinés, citron, sauce tartare

NACHOS ET GUACAMOLE 5,00€

Guacamole d'avocat épicé, chips de maïs

PIMENTOS DEL PADRON 5,50€

Pimentos del padron frites, fleur de sel, herbes de Provence

TATAKI DE BŒUF 9,00€

Emincé de bœuf, condiments, sésame, gingembre, herbes fraîches

GNOCCHIS DE «LA NONNA LINA» . 9,00€

Gnocchis artisanaux frites, sauce cheddar à la bière, grana padano, ciboulette

ACCRAS DE CABILLAUD 6,50€

Accras de Cabillaud au citron combawa, sauce sweet chili

À PARTAGER

CHARCUTERIE 16,00€

Charcuteries Aveyronnaises : jambon, chorizo, saucisson, beurre, cornichons, grana padano, ciboulette, salade

MIXTE 19,00€

Charcuterie Aveyronnaises, chorizo, saucisse sèche, jambon sec, Cabécou, Comté, Fourme d'Ambert, beurre, cornichons, grana padano, ciboulette, salade

FROMAGE 18,00€

Comté, Fourme d'Ambert, Bethmale, Cabécou, salade, grana padano

ARROW PIC & CHEESE

55€

Pain brioché, jambon blanc, emmental, sauce cheddar à la bière, brisures de jambon, oignons frites, ciboulette



DESSERTS

- BROOKIE** 5,50€
Brookie, crème battue, coulis caramel
- MAXI COOKIE** 5,50€
Cookie chocolat, crème battue, glace chocolat
- DONUTS** 5,50€
Donuts nature, glace Bulgare, sauce caramel, cacahuètes
- CHEESE CAKE** 6,00€
Cheese cake, coulis de fruits, glace Bulgare
- SALADE DE FRUITS** 6,00€
Salade de fruits du moment, sirop léger et brisures de meringue
- CAFÉ GOURMAND** 7,00€
Café, 4 mignardises



GLACES

- COUPE GLACÉE**
1, 2 OU 3 BOULES 2,50€/4,50€/7,50€
Parfum au choix : chocolat, vanille, fraise, framboise, citron, café, caramel beurre salé
- MEXICAKE CHOCOLAT PIMENT** 7,50€/12,50€
Glace chocolat, sauce chocolat, brisures de brownie, crème battue, tabasco vert, Pastry Stout sélectionnée par Gambrinus
- DOUBLE FRAPPÉ CARAMEL** 8,00€/13,50€
Glace caramel, sauce caramel, beurre de cacahuètes, cacahuètes, brisures de brookie, crème battue praliné, bière Stout sélection Gambrinus
- ICE « CRIME » DONUTS** 8,00€
Donuts, churros, glace Bulgare, sauce caramel, cacahuètes, crème pralinée



CAFÉS

- | | | |
|---|---|---------------------------------|
| EXPRESSO/SERRÉ/ALLONGÉ 1,70€ | GRAND CRÈME 3,50€ | CAPPUCCINO 3,70€ |
| NOISETTE / DÉCAFÉINÉ 1,80€ | CHOCOLAT À L'ANCIENNE 3,50€ | THÉ BIO 3,20€ |
| EXPRESSO DE PAPOUASIE 2,50€ | CHOCOLAT/CAFÉ VIENNOIS 4,00€ | INFUSION BIO 3,20€ |
| MOKA NOISETTE 2,50€ | DOUBLE 3,00€ | PETIT CRÈME 2,50€ |
- CAFÉ FRAPPÉ** 4,50€
Sirop «Maison Monin» au choix : chocolat, gingembre, cerise griotte, vanille, caramel, pop-corn, coco, noisette grillée



DIGESTIFS 4CL

- COGNAC VS** 8,00€
- BAS-ARMAGNAC SAOUBIS HA** 10,50€
- BLANCHE ARMAGNAC SAOUBIS** 7,00€
- EAUX-DE-VIE** 7,00€
- BAS-ARMAGNAC SAOUBIS VSOP** 6,50€
- RHUM ARRANGÉ** 7,00€
- BAS-ARMAGNAC SAOUBIS XO** 9,00€



VINS

ROUGES

MOUTHES LE BIHAN, L'AIMÉ CHAI 2016 12,5cl / 75cl
A.O.C. Côtes de Duras, Biodynamie 13° .. 4,00€/20,00€
Fruits rouges, tannins fins, beaucoup de fraîcheur, beau jus.

DOMAINE DES HUARDS, L'ENVOL, 2018
A.O.C. Cheverny, Biodynamie 13° 6,00€/30,00€
Joli fruit, croquant, légèrement épicé, gourmand,
beaucoup d'éclat.

DOMAINE JEAN DAVID, 2016
A.O.C. Côtes du Rhône 13,5° 5,00€/25,00€
Fruits rouges, épices, garrigue, bouche souple, avec du
volume, juteuse, fraîche, beaux tannins.

CHÂTEAU LASCOURS, NOBILIS, 2019
A.O.C. Pic Saint- Loup, Bio 13,5° 4,50€/22,50€
Fruits noirs, gourmand, bouche : ronde, épicée.

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE, PIF GAMAY, 2020
A.O.C. Touraine, Bio, Nature non certifié 13,5° 5,50€/27,50€
Beau fruit croquant, bouche : bien glouglou, fraîche,
juteuse, légèrement épicée.

DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT, MADIRAN TRADITION, 2017
A.O.C. Madiran, Biodynamie 14° 5,00€/25,00€
Beaucoup de finesse, de concentration et
de gourmandise pour ce Madiran. Très bel équilibre.

DOMAINE THIERRY NAVARRE, VIN D'OEILLADES 2020
Vin de France, Biodynamie non certifiée 12° 4,00€/20€
Cépage (autochtone) oublié du Languedoc : notes de
garrigue, de fruits noirs. Bouche juteuse, souple et
rafraîchissante.

DOMAINE THIERRY NAVARRE, LAOUZIL, 2019
A.O.C. Saint-Chinian, Biodynamie 13,5° 5,00€/25,00€
Arômes de garrigue, beau fruit, épices, bouche,
dynamique, fraîche, tannins fondus.



BLANCS SECS

DOMAINE DE LASCOURS, VIOGNIER, 2018 12,5cl / 75cl
I.G.P. OC, Bio 13° 4,50€/22,50€
Abricot, fruits jaunes, bouche aromatique, tout en rondeur.

DOMAINE DES HAUTES TERRES, AUTRES TERRES 2019
Vin de France, Biodynamie 12° 4,50€/22,50€
Situé sur les auteurs du très beau terroir de Roque-
taillade (Limoux), ce très joli chardonnay, fruité, floral,
équilibré, rond mais non dénué de vivacité, de minéralité,
est idéal pour l'apéritif.

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE, L'AHUMAT, 2019
Vin de France, Biodynamie 13° 5,00€/25,00€
Agrumes, fleurs blanches, beaucoup de fraîcheur.
Bouche vive et fruitée.

DOMAINE DE LA GARRELIÈRE, LE BLANC DE LA MARIÉE
A.O.C. Touraine, Biodynamie 13,5° 5,50€/27,50€
Joli fruit, précision, tension en bouche.

LA NOUVELLE DONNE, NOUVELLE VAGUE, 2019
Vin de France, Biodynamie 11,5° 5,50€/27,50€
Bel équilibre entre le fruité et l'acidité.

DOMAINE DES HUARDS, ROMO, 2018
A.O.C. Cour-Cheverny, Biodynamie 14° . 6,00€/30,00€
Cépage typique du domaine et de l'AOC Cour-Cheverny,
Loire, le romorantin offre des notes fruitées, agrumes,
minérales, bouche tendue, pure mais en gardant une
touche gourmande.

DÉCOUVERTE

DOMAINE DE L'ARLAY VIN JAUNE, 2011 6cl/12,5cl/62cl
A.O.C. Côtes du Jura, 2011 14° ... 6,50€/12,00€/70,00€
Vin sec et puissant aux arômes oxydatifs de noix,
obtenu à partir du cépage emblématique : le Savagnin.
Issu de vieilles vignes, élevé près de 7 années en fût de
chêne sans ouillage .
Une expérience rare, à vivre au verre.

BLANCS MOELLEUX / LIQUOREUX

DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE, JOUR DE FRUIT, 2019
A.O.C. Côtes de Bergerac, Bio 13° 4,50€/22,50€
Fruits à chair blanche. Bouche ronde, intense et fraîche.

DOMAINE LABARTHE, GAILLAC DOUX, 2019
A.O.C. Gaillac, Bio 11,5° 5,00€/25,00€
Nez bien fruité, pomme, poire. Bouche ronde, avec du
volume, mais beaucoup de fraîcheur pour ce vin doux.

CAMIN LARREOYA, LES GRAINS DES COPAINS, 2019
A.O.C. Jurançon, Biodynamie 13° 7,00€/35,00€
Nez exotique, mûr, agrumes. Bouche gourmande, ronde
et fraîche, fruitée et équilibrée.

ROSÉ

ROMANIN, I.G.P. ALPILLES, 2020
I.G.P. Alpilles, Biodynamie 13° 6,00€/30,00€
Très frais, floral, notes d'agrumes et fruits rouges, légè-
rement fruité, vif et sec.

CHÂTEAU ROMANIN, GRAND VIN ROSÉ, 2020
A.O.C. Baux de Provence, Biodynamie 13,5° 6,00€/35,00€
Nez floral, frais, très beau rosé de Provence, élégant,
droit, sec.

DOMAINE DE LA PIFFAUDIÈRE, PIF ROSÉ, 2020
A.O.C. Bio, Nature 12,5° 4,50€/22,50€
Beau rosé plein de gourmandise, de fruits, légèrement
poivré.

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE, FRONTON ROSÉ, 2020
A.O.C. Fronton, Biodynamie 12° 4,00€/20,00€
Rosé fruité, floral, très agréable en apéritif ou à table,
très frais, sec.

NOS BIÈRES



EXPERIMENTAL BREWERY

Experimental Brewery, la micro-brasserie sur place. L'idée derrière ce projet, c'est de revisiter les styles de bière emblématiques en y ajoutant une touche nouvelle.

Un houblon à expérimenter, une souche «originale» récemment découverte, chaque brassin est unique.

Regarder l'histoire de la bière par le prisme science, resserrer le lien entre brasseur et le consommateur, c'est ça Experimental Brewery.

COLLAB' BIÈROTHÈQUE

Grâce à notre réseau de plus de 400 brasseries artisanales, nous sortons, en collaboration avec celles-ci, des bières en édition limitée uniquement disponible à la Bièrothèque Labège.

Vous pouvez demander les bières du moment à la pression ou bien aller chercher votre perle directement dans notre cave.

**RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS
DE NOS SERVEURS**



TOUTES LES SEMAINES NOUS ORGANISONS DES ÉVÉNEMENTS !

Des quiz, des rencontres avec des brasseurs, des master class, des bottle share, des battle de brasseurs et pleins d'autres événements tout au long de l'année.

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux pour vous tenir au courant de notre actualité et être informé de nos événements à venir !

WEBSHOP

La cave ferme ses portes à 21h, vous pouvez néanmoins retrouver l'ensemble de nos produits ainsi que nos 1500 références de bières sur le webshop : www.labierotheque.fr/

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux pour être au courant des événements





Découvrez notre liste de **50 bières à la pression actualisée en temps réel**. Untappd c'est **l'application de référence des amateurs de bière**. Elle se positionne comme un guide pratique de la bière. Que ce soit pour les connaisseurs ou pour les néophytes.



Cela vous permet également chez vous de **consulter ce que nous proposons avant votre venue**. Vous pouvez, **scanner et noter** les bières que vous dégustez afin de vous en souvenir.

Nous vous encourageons à utiliser l'application pour nous permettre d'avoir vos retours directement sur l'ensemble de vos dégustations.
L'application est téléchargeable gratuitement sur IOS et Androïd.