



BIÉROTHÈQUE

CAVE • RESTAURANT • BAR

GRAMONT

• D'UNE BIÈRE, DEUX COUPS •

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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



APERITIFS

CAMPARI 4CL 25% 4,50€

KIR 125CL 4,50€

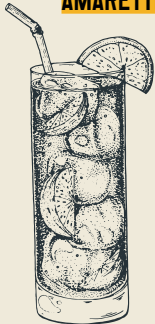
PARDI SPRITZ 20CL 8,00€

AMARETTO 4CL 25% 4,50€

VERMOUTH BLANC OU ROUGE 6CL 4,50€

PORTO BLANC OU ROUGE 6CL 6,00€

ANISÉ 2CL 3,50€



SODAS

SIROP À L'EAU MONIN 22CL 2,50€

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€

Fanta (33cl), Sprite (25cl), Perrier (33cl), Fuzetea pêche (20cl), Coca-Cola (33cl), Coca sans sucre (33cl), Coca cherry (33cl), Ginger beer (25cl), Tropic (25cl), London Essence Tonic (25cl)

SPUNKY 25 CL 3,50€

Citron & Gingembre, Fruit de la passion & Bergamote, Poire & Sirop d'érable, Mangue & poivron

• À DÉCOUVRIR •

SAKÉ SÉLECTION CAVISTE 6CL 6,00€

JUS PRESSÉS 20 CL 4,00€

Citron et/ou orange

JUS DE FRUIT 20 CL 3,50€

Abricot, multifruits, ananas, orange, tomate

LIMONADE 25 CL 3,50€



COCKTAILS

8€

MOJITOS BIÉROTHÈQUE 18CL

Disponibles dans la carte sélection

GIN TONICS 24CL

Disponibles dans la carte sélection

CAÍPIRINHA 8CL

Cachaça, citron vert, cassonade

MOSCOW MULE 18CL

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

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

EXPRESSO MARTINI 12CL

Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, espresso

SANS ALCOOL

6€

THE REAL LEMONADE 24CL

Jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier

BETTY FRUIT 18CL

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

PRETTY PINK 22CL

Jus de cranberry, jus de fraise, feuille de menthe, sucre de canne, citron



POUR PLUS DE CHOIX,
DEMANDEZ LA CARTE SÉLECTION



Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. couverture



BLANC SEC

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 HUARDS, ROMO, 2018

A.O.C. Cour-Cheverny, Biodynamie 14° xx / 32,00€
Cépage typique du domaine et de l'AOC Cour-Cheverny, le Romorantin offre des notes fruitées, agrumes, minérales, bouche tendue, pure mais en gardant une touche gourmande

MONSIEUR S, JUSTE LE BLANC, 2020

Vin de France, Biodynamie 13° 5,00€ / 26,00€
Nez floral, fruité, la bouche offre un certain volume mais avec beaucoup de fraîcheur et de plaisir

PHILIPPE ZINC, PORTRAIT, 2019

A.O.C. Alsace Riesling, Biodynamie, 12.5° 6,00€ / 30,00€
Notes d'agrumes, florales, bouche gourmande et tendue

DOMAINE DE LA TOURLAUDIÈRE, MUSCADET SÈVRE & MAINE, 2020

A.O.C. Muscadet Sèvre & Maine, Nature, 12° xx / 21,00€
Vin vif, fruité, sec, belle tension.

PHILIPPE GILBERT, MENETOU- SALON, 2019

A.O.C. Menetou- Salon, Biodynamie 13,5° 7,00€ / 35,00€
Sauvignon pur, vif, tendu, salin

BLANCS DOUX

DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE, JOUR DE FRUIT, 2019

A.O.C. Côtes de Bergerac, Bio 13° 5,00€ / 26,00€
Fruits à chair blanche. Bouche ronde, intense et fraîche

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

CHÂTEAU ROMANIN, GRAND VIN ROSÉ, 2020 12,5cl / 75cl

A.O.C. Baux de Provence, Biodynamie 13,5° 7,00€ / 35,00€
Nez floral, frais, très beau rosé de Provence, élégant, droit, sec

CHÂTEAU ROMANIN, 2020

I.G.P. Alpilles 2020, Biodynamie 13,5° 5,30€ / 31,00€
Grenache / Counoise
Nez floral, notes d'agrumes, vif et sec

ROUGE

DOMAINE DES HUARDS, L'ENVOI, 2018

A.O.C. Cheverny, Biodynamie 13° xx / 30,00€
Joli fruit, croquant, légèrement épicé, gourmand, beaucoup d'éclat

DOMAINE JEAN DAVID, 2016

A.O.C. Côtes du Rhône 13,5° 4,50€ / 22,50€
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° 5,00€ / 26,00€
Fruits noirs, gourmand, bouche : ronde, 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, OLIVIER, 2019

A.O.C. Saint-Chinian, Biodynamie 13,5° 6,50€ / 32,00€
Raisins issus de vieilles vignes, vin profond, notes de fruits noirs, épices. Belle structure en bouche

CLOS DEL REY, LE SABINA

A.O.C. Maury Sec, Bio 14,5° XX / 26,00€
Nez avec un beau fruit, concentré, du volume en bouche, notes de garrigues, épices, fruits noirs ; très belle fluidité, joli jus

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

Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. couverture

MENUS

HORAIRES

DU LUNDI AU VENDREDI :
11H45 - 14H30 HORS JOURS FÉRIÉS

FORMULES DU MIDI

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



TAPLIST

Scannez et découvrez notre liste de bières à la pression actualisée en temps réel. Untappd c'est l'application de référence des amateurs de bière. 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.

LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H30

LE SOIR

DE LUNDI À MERCREDI : 18H30 - 22H
DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H

MENU ENFANT.....8,90€

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

LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H30

LE SOIR

DE LUNDI À MERCREDI : 18H30 - 22H
DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H



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€

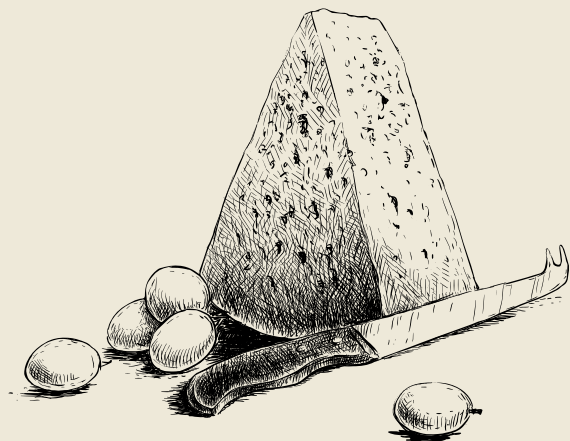
Pain brioché, jambon blanc, Emmental, sauce Cheddar à la bière, frites, croûtons de jambon

MAC & CHEESE 9,00€

Macaronis au fromage, sauce Cheddar à la bière, ciboulette, croûtons de pain

JAMBON GRILLÉ, MARINÉ À LA BIÈRE 9,90€

Tranche épaisse de jambon blanc mariné à la bière, salade verte, frites, sauce BBQ



LA SAUCE BIÈROTHÈQUE

Avec cette sauce Cheddar à la bière, nous souhaitons rassembler les amateurs de bière et de pornfood. Un savoureux mariage entre la générosité du Cheddar et l'amertume de la bière. Une sauce préparée maison sur l'instant. Vous pourrez la retrouver en accompagnement sur les frites fraîches ou dans certains plats !

• LA BIÈROTHÈQUE C'EST QUOI ? •

Une passion : la bière artisanale et plus généralement les boissons artisanales. Nous valorisons les produits artisanaux mais aussi les artisans au maximum. Nous sommes convaincus que le goût et la qualité prennent encore plus d'ampleur avec la connaissance des hommes et des femmes qui font les produits.

Au delà d'être un QG pour l'ambiance chaleureuse et les bons produits ; la Bièrothèque c'est du diversement avec de multiples animations durant la semaine.

Ainsi on peut s'y sentir bien pour une soirée entre amis, un week-end en famille, une réunion de travail, un séminaire, chiller en terrasse, inviter un « date » en tête à tête, un déjeuner ou afterwork entre collègues, un anniversaire...

La Bièrothèque sera toujours l'endroit « sûr » dans lequel on a envie de passer ces bons moments et se faire plaisir.



BIÈRES
ARTISANALES



ÉVÈNEMENTS



PORN FOOD



ESPACE
BOUTIQUE



VINS & SPIRITUEUX



COCKTAILS



OFFRES GROUPES
ET SEMINAIRES



COFFRETS
CADEAUX



RETRANSMISSIONS
SPORTIVES

LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H30

LE SOIR

DE LUNDI À MERCREDI : 18H30 - 22H

DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H

BRIOCHE ROLLS

SALADES

CHICKEN ROLLS13,50€

Pain brioché, aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, salade, sauce Cheddar à la bière, oignon frit

MAC & CHEESE ROLLS9,90€

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

CHILI ROLLS13,50€

Pain brioché, chili con carne, sauce Cheddar, oignons frits, brisures de tacos

EGG N BACON ROLL10,50€

Pain brioché, œuf, lard grillé, mayonnaise estragon, salade, sauce Cheddar à la bière

CAESAR SALAD14,00€

Aiguillettes de volaille panées, salade romaine, sauce César, tomate, croûtons, œuf mollet, Grana Padano, ciboulette

FISH SALAD15,50€

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

AVOCAT CHILI14,00€

Avocat, chili con carne, sauce Cheddar à la bière, brisures de tacos, ciboulette

ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU SALADE





LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H30

LE SOIR

DE LUNDI À MERCREDI : 18H30 - 22H
DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H



ACCOMPAGNEMENT : FRITES OU SALADE

INCONTOURNABLES

CLASSIQUE USA 12,00€ / **DOUBLE STEAK** 15,50€

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

CHICKEN BURGER 16,00€

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

FISH BURGER 14,00€

Buns, aiguillettes de poisson et pâte à friture à la bière, sauce tartare, Cheddar, salade, tomate, coleslaw

PULLED BURGERS

PULLED PORK BURGER 16,00€

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

PULLED BEEF BURGER 16,00€

Buns, viande de bœuf confite à la bière, Cheddar, sauce Cheddar, sauce relish, salade



• BURGERS DE GAMBRINUS •

GAMBRINUS BURGER 22,00€

Buns, 2 steaks hachés façon bouchère, œuf, sauce relish, sauce Cheddar à la bière, salade, tomate

VEGAN BURGER 16,00€

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

BLACK JACK 16,00€ / **DOUBLE STEAK** 19,50€

Buns noir, steak haché, sauce BBQ whisky, Cheddar, sauce Cheddar à la bière, tomate, salade

AMANITE BURGER.... 16,00€ / **DOUBLE STEAK** 19,50€

Buns rose, steak haché façon bouchère, Cheddar, sauce Cheddar, sauce piment, tomate, salade, poivrons confits

Prix ttc service compris

Liste des allergènes cf. couverture



SIGNATURES

LE MIDI

DU LUNDI AU SAMEDI : 11H45 - 14H30

LE SOIR

DE LUNDI À MERCREDI : 18H30 - 22H
DU JEUDI AU SAMEDI : 18H30 - 23H

ARROW PIC'N CHEESE 55,00€

Brochette verticale de grilled cheese : Pain brioché, jambon blanc, emmental, frites, sauce Cheddar à la bière, brisures de jambon, oignons frits, ciboulette

UNE MONTAGNE DE GRILLED CHEESE

Ça colle aux doigts mais quel plaisir ! Un petit moment de gourmandise dégoulinante à partager (ou pas !) après un nappage en live par votre serveur. Une expérience à vivre au moins une fois dans sa vie.

CONSEILLÉ POUR 4 À L'APÉRITIF

« JEAN SANS PEUR » 3 KG 99,00€

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

LE MEGA BURGER : CONSEILLÉ POUR 6 INTRÉPIDES SOIT 16,50€ PAR PERSONNE



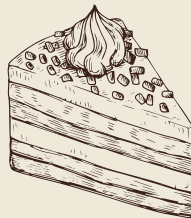
Gambrinus est un roi mythique de Flandre et Barbant (une province de Belgique). Considéré comme le roi de la bière, c'est le symbole des amateurs de bières. Pour nous il représente la bonne humeur, la joie de vivre, le partage et le côté épicurien. Lors d'une bataille il gagna son surnom de « Jean sans peur » pour récompenser son courage. Ce burger lui rend hommage et s'adresse à tous les téméraires qui oseront le commander.

Prix ttc service compris
Liste des allergènes cf. couverture



DIGESTIFS 4CL

COGNAC VS	8,00€
BAS-ARMAGNAC SAOUBIS VSOP 45%	6,50€
BAS-ARMAGNAC SAOUBIS HA 42%	10,50€
EAU-DE-VIE	7,00€
RHUM ARRANGÉ 35%	7,00€



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	8,00€
Cheese cake, coulis de fruits, glace Bulgare	
CAFÉ GOURMAND	7,00€
Café, 4 mignardises	
BROWNIE	6,00€
Brownie, crème battue, glace chocolat	
TARTE DU MOMENT	6,00€



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 EXPRESSO	3,00€	PETIT CRÈME	2,50€



• OFFRE DÉCOUVERTE •

4 bières 12,5cl de différents styles
sélectionnées par les cavistes

11,00€

• OFFRE DUO DÉCOUVERTE •

2 x 4 bières 12,5cl de différents styles
+ 1 planche charcuterie

38,00€

TAPAS

DISPONIBLE DU LUNDI AU MERCREDI DE 18H30 À 22H
DU JEUDI AU SAMEDI 18H30 À 23H
GRIGNOTAGE DISPONIBLE À LA DEMANDE

À L'UNITÉ

Frites 4,50€ Frites de pomme de terre, sauce BBQ, paprika, herbes de Provence	TATAKI DE BŒUF 9,00€ Emincé de bœuf, condiments, sésame, gingembre, herbes fraîches
CHEESE & FRIES 6,50€ Frites de pomme de terre nappées de sauce Cheddar à la bière	GNOCCHIS DE «LA NONNA LINA» 9,00€ Gnocchis artisanaux frits, sauce Cheddar à la bière, grana padano, ciboulette
FRITO 11,00€ Friture de chipirons juste farinés, citron, sauce tartare	RAVIOLIS FRITS DE PULLED PORK 10PCS. 9,00€ Pâte à raviolis, échine de porc confite, sauce BBQ
NACHOS ET GUACAMOLE 5,00€ Guacamole d'avocat épicé, chips de maïs	CORN DOG 4PCS. 8,00€ Saucisses Knacks, pâte à friture à la farine de maïs, sauce BBQ
ACCRAS DE CABILLAUD 5PCS. 6,50€ Accras de Cabillaud au citron combawa, sauce sweet chili	CROQUETTAS DE JAMBON CRU 5PCS. ... 8,00€ Crème de jambon cru et Comté pané à l'anglaise
PIMENTOS DEL PADRON 7,00€ Pimentos del padron frits, fleur de sel, herbes de Provence	CROQUANT DE PIED DE PORC À LA FOURME D'AMBERT 8PCS. 9,00€ Pied de porc cuisiné à la fourme d'Ambert, pané à l'anglaise, sauce tomate épicée
CROUSTILLANTS D'ESCARGOTS 10PCS. .. 9,00€ Gros escargots panés, crème d'ail doux	

LES PLANCHES

CHARCUTERIE 19,00€ Jambon Serrano, chorizo, saucisson de canard, charcuterie du moment, cornichons, Grana Padano, beurre
MIXTE 24,00€ Jambon Serrano, chorizo, saucisson de canard, Comté, Cabécou, Fourme d'Ambert, Bethmale, cornichons, Grana Padano, beurre
FROMAGE 18,00€ Comté, Fourme d'Ambert, Bethmale, Cabécou, salade, Grana Padano, beurre

L'IMPÉRIAL « GAMBRINUS » 75,00€

Cheddar frit, grilled cheese, croustillant de poulet corn flakes, raviolis de pulled pork, accras, pimentos del padron, 1 kg de frites nappées de sauce Cheddar à la bière, sauce curry mango, sauce Cheddar à la bière, sauce aigre douce, ciboulette et cébettes



120CM DE PUR BONHEUR !



ÉVÈNEMENTS



QUIZ TOUS LES MERCREDIS À PARTIR DE 19H

Finale mensuelle tous les derniers mercredis du mois à partir de 18h30



KAROKÉ TOUS LES SAMEDIS À PARTIR DE 22H À MINUIT



BLIND-TEST TOUS LES JEUDIS À PARTIR DE 20H



JEUX DE SOCIÉTÉ LUNDI & MARDI À PARTIR DE 18H

La Bièrothèque c'est aussi un lieu de divertissement. Tout au long de l'année nous proposons des événements récurrents ainsi que des événements ponctuels. Toujours orientés sur la découverte et la bonne humeur, ces événements sont organisés pour partager avec vous un moment de plaisir !



FESTIVALS



CONCOURS
D'ARCADES



SOIRÉE
MIXOLOGIE



RETRANSMISSIONS
SPORTIVES



MASTERCLASS



TAP TAKEOVER

Et bien d'autres : suivez-nous sur Facebook et Instagram pour retrouver les détails de nos événements @labierothequetoulousegramont

LOCATION TIREUSE

Pour vos événements vous pouvez louer des tireuses mobiles et acheter des fûts. Demandez plus de renseignements à un manager.

WEBSHOP

L'espace boutique ferme ses portes à 21h30, vous pouvez néanmoins retrouver l'ensemble de nos produits sur le webshop 7/7 - 24/24 : www.labierotheque.fr

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux :
@labierothequeshop





Découvrez notre liste de **bières à la pression actualisée en temps réel**. Untappd 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 de **consulter chez vous 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.