



**FRANCE**

**MENU**

**2018**

## NOS BIÈRES

Inspirées par l'histoire unique de notre domaine sur la péninsule de Mornington en Australie et fabriquées avec les meilleurs ingrédients, les bières de St Andrews Beach Brewery raviront les amateurs de bière artisanale.

Demi / 25cl .....	3,5€
Pinte / 50cl .....	6,5€
Planche de dégustation : Nos 4 Bières en 16cl .....	8€



### 6 FURLONGS Pale Ale

Une Pale Ale de style américain conçue pour les amateurs de bières d'aujourd'hui et brassée exclusivement avec des houblons aromatiques qui lui donnent une amertume tout en retenue, son fort arôme houblonné étant équilibré par des malts allemands spécifiques, utilisés dans nos cuves.

**Intensité du malt :**



**Intensité du houblon :**



### BOX 54 Golden Ale

Une Ale estivale sèche et fraîche, brassée avec du malt de blé pour lui donner mousse et corps. Sa subtile note houblonnée et tropicale lui vient des houblons Victorian Galaxy. Non filtrée et non pasteurisée pour une saveur plus fraîche.

**Intensité du malt :**



**Intensité du houblon :**



### RACE DAY Pilsner

Une bière à la saveur douce et fraîche brassée dans le plus pur style de la Bohemia Regent à partir de houblons aromatiques Saaz, qui lui donnent cette note complexe d'épices et son goût herbacé. Non filtrée et non pasteurisée pour une saveur plus fraîche.

**Intensité du malt :**



**Intensité du houblon :**



### THE APPRENTICE Session Ale

The Apprentice est produite à partir d'un malt aux notes caramélisées épice d'arômes de citron et de résine de pin. Sa douceur est relevée par l'amertume discrète d'une levure traditionnelle des Ale californiennes.

Notre Session Ale, est d'un goût puissant mais son niveau d'alcool est très bas : la bière parfaite pour vous raccompagner sur le chemin du retour.

**Intensité du malt :**



**Intensité du houblon :**



## POUR COMMENCER

### TARTARE DE BONITE PIMENTÉ ..... 9€

cacahuètes, oignons nouveaux, coriandre, chips de riz soufflées.

*Bonite tartare, peanuts, green onions, coriander, Korean chili paste, puffed rice chips.*

### CEVICHE DU JOUR ..... 8€

aux tomates fraîches, avocat, coriandre et menthe, tortilla chips maison.

*Ceviche du jour, tomato, avocado, coriander, mint, house tortilla chips.*

### MOUSSE D'AUBERGINE ..... 6€

au miel relevée de Harissa, papadum.

*Honey harissa eggplant, papadum.*

### ASSIETTE ..... 12€

brebis et jambon, guindillas.

*Serrano Ham, brebis and guindillas to share.*

## PIZZAS

### FAÇON « PRÉFOU » ..... 9€

Purée d'ail confit, mozzarella, romarin, fleur de sel.

*Confit garlic purée, mozzarella, rosemary, sea salt.*

### MARGHERITA ..... 10€

Base tomate, mozzarella di buffala, tomate fraîche, basilic.

*Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomato, basil.*

### PEPPERONI ..... 12€

Base tomate, chorizo grillé, mozzarella di buffala, tomate fraîche, menthe.

*Tomato, chorizo, buffalo mozzarella, fresh tomato, mint.*

### PORCHETTA ..... 14€

Base pomme/moutarde, jambon aux herbes, mozzarella, oignons balsamiques, radicchio.

*Apple Dijon, porchetta, mozzarella, balsamic onions, radicchio.*

### CREVETTE PIMENTÉE ..... 14€

Base tomate, crevettes, mozzarella, tomate fraîche, piquillos, sauce pistou.

*Tomato, chili prawn, mozzarella, fresh tomato, piquillos, salsa verde.*

### L'ASPERGE ..... 14€

Bleu de brebis, asperges, oignons braisés, noix caramélisées, œuf, huile de truffe.

*Sheep curd, asparagus, braised onions, buttered walnuts, egg, truffle oil.*

### LA FARCE ..... 12€

Base tomate, boulettes de viande, mozzarella di buffala, fenouil et pomme frais.

*Tomato, pork sausage, buffalo mozzarella, fennel, apple.*

### SERRANO ..... 14€

Base tomate, jambon Serrano, tomate fraîche, roquette, Brebis.

*Tomato, Serrano ham, fresh tomato, rocket, brebis.*

## SALADES

### SOBA NOODLE ..... 10€

Radis, avocat, oignons nouveaux, concombre, pomme, coriandre et sauce soja sésame.

*Radish, avocado, green onion, cucumber, apple, coriander, sesame soy dressing.*

### TOUT CRU ..... 9€

Broccoli, choux-fleur, asperge, courgette, purée de graines de tournesol, sauce ponzu.

*Broccoli, cauliflower, asparagus, zucchini, sunflower seed purée, ponzu dressing.*

### GORGONZOLA ..... 9€

Jeunes pousses d'épinards, oseille, gorgonzola, pain de seigle, myrtille.

*Baby spinach, sorrel, gorgonzola, pumpernickel, blueberries.*

### TOUT CHOU ..... 7€

Cerfeuil, aneth, chou, Brebis, vinaigrette au citron.

*Chervil, dill, cabbage, brebis, lemon dressing.*

### PANZANELLA ..... 9€

Croutons, tomates, câpres, oignons nouveaux, basilic, vinaigrette de Xeres.

*Bread, tomato, capers, spanish onion, basil, sherry dressing.*

### ORECCHIETTE ..... 12€

Pâte Orecchiette, bonite, roquette, Brebis, câpres, piment fort, sauce ail rôti et citron.

*Tuna, rocket, brebis, caper, garlic confit, lemon chili dressing.*

## DESSERTS

### GLACE ARTISANALES, GLACES ROMANES

Vanille, Yaourt, Noix de Coco – Cacao, Mangue (sorbet). <i>Vanilla, Yoghurt, Coconut – Cacao, Mango (sorbet)</i>	
Coupe simple.....	2,5€
Double .....	3,5€
Triple .....	6€

## KIDS

### Pizza Margherita

+ 1 boule de glace + 1 sirop à l'eau .....	10€
<i>Margherita + 1 scoop ice cream + water syrup</i>	

## BOISSONS

### LES FRAICHES

Coca Cola – Coca Zéro – Orangina	
Perrier – Ice Tea .....	3€
Jus d'Orange – Jus Tropical .....	3€
Sirop à l'eau .....	2€

### LES CHAUDES

Café expresso .....	1,5€
Double expresso .....	3€
Allongé .....	1,5€
Cappuccino .....	4€
Thé (Earl Grey – thé vert) .....	3,5€

## « SMILE THERE IS WINE »

### VIN BLANC

Verre de Sauvignon .....	4€
Biface.....	19€
SAUVIGNON BLANC - Esprit Libre, Côte Atlantique	
Bergerie de l'Hortus .....	31€
IGP Val De Monferrand	

### VIN ROUGE

Verre de Merlot .....	4€
L'Onde : .....	19€
Cabernet Franc - Esprit Libre, Côte Atlantique	
Château Mont Pérat 2012 .....	29€
AOP Bordeaux	

### VIN ROSÉ

Verre de rosé .....	4€
Le Mythe D'Amphorie.....	19€
CABERNET SAUVIGNON - Esprit Libre, Côte Atlantique	
Magnum.....	38€
Rimauresq .....	31€
AOP Provence Cru Classé	

### CHAMPAGNE / SPIRITS

Le Brun de Neuville .....	39€
Laurent Perrier .....	75€
HSE, rhum .....	7€
Nikka, Whisky .....	8€
Darroze, Bas Armagnac .....	10€
Spritz, Gin Tonic .....	8€

