

NOTRE CAVE

BLANC

	12,5CL	BOUTEILLE
APREMONT « LES JUMELLES » Julie Portaz	5,5	30
CÔTES DE GASCOGNE « ODE À LA JOIE » Domaine de Joÿ	6	34
PAYS D'OC « CHARDONNAY » Domaine Altugnac	7,5	42
SANCERRE Domaine Pierre Martin		60
PULIGNY MONTRACHET « LES LEVRONS » Domaine Génot-Boulangier		75
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN » Domaine Génot-Boulangier		75

ROUGE

	12,5CL	BOUTEILLE
LE MAS DE VESSIÈRE « PAYS D'OC » Château de Vessière	6	34
CÔTES-DU-RHÔNE « LA PART DES VIVANTS » Domaine Garon	6	34
LANGUEDOC « TERRASSES DU LARZAC » Domaine de Coston	7,5	42
SAINT-JOSEPH « MÉRIBETS » Domaine Vallet		42
CÔTE-RÔTIE « LES TRIOTES » Domaine Garon		75

ROSÉ

	12,5CL	BOUTEILLE
LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS Domaine Cellier des Chartreux · IGP du Gard	6	34
CÔTES DE PROVENCE « FLEUR » Domaine de l'Amaurigüe	5,5	30

NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
MOËT & CHANDON Brut	11	65
PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY	7,5	45

La carte des vins est réalisée par notre sommelier

SERVICE AU BAR

FINGER FOOD

FRIES CHEESE BACON	10,5	SAINT-FÉLICIEN CHAUD AUX OLIVES NOIRES	10
Frites maison, sauce cheddar du chef, bacon, oignons frits		180gr · Accompagnement salade et tartines	
Frites maison	6,5	DIPS DE LÉGUMES	9,5
Frites double cuisson en graisse de bœuf		Légumes frais du moment à tremper dans une sauce maison	
WINGS DE POULET 10 pièces	19		
Frites maison, sauce tartare & aigre douce			

PLANCHES À PARTAGER

- POUR 2 À 4 PERSONNES ENVIRON -

LA FRANÇAISE	24	PIZZA ITALIENNE (Pinsa Romana)	16
Mix de charcuterie et fromages du moment		Fond blanc, Burratina, jambon de Parme, basilic	
► Planche de charcuteries	11	LA PLANCHE BBQ (environ 750 gr)	48
► Planche de fromages	11	Merguez, côtelettes d'agneau, pièce du boucher, pilons de poulet, ribs, sauce béarnaise et BBQ, frites maison, salade	
L'AMÉRICAINNE	34	L'ITALIENNE	24
6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, frites cheese, salade		Burrata di Bufala 350gr, tomates du moment, jambon de Parme, roquette, gressin, réduction vinaigre balsamique, pesto, huile d'olive	
L'ASIATIQUE	35		
4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twister, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce			

PLATS

SALADE CESAR	15	THE DOCKER BASTARD XXL	28
Salade, tomates, poulet mariné, copeaux de Parmesan, œuf dur, filet d'anchois, oignons frits et « sauce César »		3 steaks hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate Frites maison et salade	
BURGER EGG AND PEPPER	18	BURGER VÉGÉTARIEN	17
Steak haché boucher 150gr, œuf au plat, poitrine grillée, cheddar, sauce au poivre, roquette, oignons		Rösti, oignons, tomates, cheddar, œuf poêlé Frites et salade	
Frites maison et salade		BURGER DE POULET	16
BURGER MONTAGNARD	18	Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole, sauce tartare Frites maison et salade	
► Classic	18	TARTARE DE BOEUF	18
► XXL double steak	23	Tartare classique 180gr, jaune d'oeuf, oignons, câpres, cornichons, persil Frites maison et salade	
Steak haché boucher 150gr, poitrine de cochon, Reblochon, sauce crémée moutarde à l'ancienne, oignons confits		LOBSTER ROLLS	18
Frites maison et salade		Pain brioché, chair de homard et cabillaud, sauce du chef, cébette, frites maison, salade	

DESSERTS

LA PLANCHE DE DESSERTS	10	PROFITEOLES AU CHOCOLAT BOULE VANILLE	8
Crème brûlée, tarte tatin, profiterole, glace vanille		CRÈME BRÛLÉE DU CHEF	7
► Supplément café ou thé : 1€		Nutella et Sirop d'érable	
		TARTE TATIN GLACE VANILLE	8

Tous nos plats sont élaborés avec des produits frais et de saison

 -10 % À EMPORTER

Location de tireuse à bière et vente de fût
Plus d'info sur www.ledocker.fr



RESTAURATION DE 18H30 À 22H00

BAR · PUB · RESTAURANT

LE DOCKER

BIÈRE BOUTELLE

	FORMAT	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	PRIX
DELIRIUM TREMENS	33cl	blonde	Strong Ale	8,5°	7,5
DUVEL	33cl	blonde	Strong Ale	8,5°	7,5
TRIPLE KARMELIET	33cl	blonde	Triple	8°	7,5
PAIX DIEU	33cl	blonde	Strong triple	10°	8
STRAFFE HENDRIK WILD	33cl	blonde	Triple	9°	8
GROSSE BERTHA	33cl	blanche	Wheat beer	7°	7,5
KWAK	33cl	ambrée	Strong Ale	8,4°	7,5
PECHE MEL'BUSH	33cl	ambrée	Strong Fruit Beer	8,5°	7,5
CHIMAY BLEUE	33cl	brune	Strong Ale trappiste	9°	7,5
DELIRIUM RED	33cl	rubis	Strong fruit beer	8,5°	7,5
BACCHUS FRAMBOISE	37,5cl	rubis	Lambic	5°	8
LIEFMANS FRUITESSE	25cl	rubis	Fruit Beer	3,8°	6,5

DESPERADOS	33cl	blonde	Lager aromatisée	5,9°	7,5
SAINTE CRU HARA-KIRI	33cl	blonde	IPA Sorachi Ace	8°	8
SAINTE CRU ORANGE MECANIQUE	33cl	blonde	Honey Ale	7°	8
SAINTE CRU AMERICAN DREAM	33cl	blonde	Session Neipa	4,8°	8
SAINTE CRU SOFT POWER	33cl	blonde	Neipa	6,5°	9
SAINTE CRU PEACE CONNECTION	33cl	blonde	Sour	4,8°	9
SAINTE CRU SEX ALEGROCK N'ROLL	33cl	ambrée	Dipa	8°	8,5
SAINTE CRU WHITE RABBIT	33cl	blanche	IPA	5°	8
SAINTE CRU CHERRY MECANIQUE	33cl	rubis	Fruit Beer	7,5°	8
LA DÉBAUCHE HAZY DIAMOND	33cl	blonde	Sour fruit jaune	5°	9
LA DÉBAUCHE FRENCH IPA	33cl	blonde	IPA	5,7°	9
LA DÉBAUCHE COOL JAZZ	33cl	blonde	Ddh IPA	5,7°	9
LA DÉBAUCHE SCARLET	33cl	rubis	Sour fruit rouge	8°	9
BIG MOUNTAIN PALE ALE SG*	33cl	blonde	Pale Ale	4,6°	8
BIG MOUNTAIN TROPICAL	33cl	blonde	Smoothie IPA	6°	8
BIG MOUNTAIN NEIPA	33cl	blonde	Neipa	6°	8
BIG MOUNTAIN RYE IPA	33cl	ambrée	IPA Seigle	5,3°	8
BIG MOUNTAIN BREAKFAST	33cl	noire	Smoothie stout	6,2°	8
BRIQUE HOUSE UNDER ACID	33cl	rouge	Sour	4,5°	8
CIDRE LA MORDUE	25cl		Cidre	6°	6,5

+ GALIBIER MATCHUT	33cl	blonde	IPA	6°	8,5
+ MAELSTROM PACHAMAMA	33cl	blonde	Session IPA	4,9°	8
+ MAELSTROM NO COUNTRY FOR OLD MEN	33cl	blonde	IPA	5,6°	9

+ BEAVERTOWN GAMMARAY	33cl	blonde	APA	5,4°	8
+ BEAVERTOWN NECK OIL	33cl	blonde	Session IPA	4,3°	8
+ BEAVERTOWN LUPULOID	33cl	blonde	IPA	6,7°	8
+ BEAVERTOWN BLOODY ELL	33cl	blonde	Blood orange IPA	5,5°	8

+ SKOLL	33cl	blonde	Lager aromatisée	6°	7,5
---------	------	--------	------------------	----	-----

WEIHENSTEPHANER VITUS	50cl	blonde	Weizenbock	7,7°	8,5
LOWENBRAU ORIGINAL	50cl	blonde	Lager	5,2°	8,5
KONIG LUDWIG WEISSBIER	50cl	blonde	Weissbeir	5,5°	8,5
SCHLENKERLA MARZEN	50cl	noire	Rauchbier	5,1°	8,5

BROOKLYN SPECIAL EFFECT SA*	35,5cl	ambrée	Pale Lager SA*	0,4°	6
BROOKLYN SPECIAL EFFECT IPA SA*	37,5cl	blonde	IPA SA*	0,4°	6

CORONA	35,5cl	blonde	Lager	4,6°	7,5
--------	--------	--------	-------	------	-----

*SA : Sans alcool - SG : Sans gluten

BIÈRE PRESSION

	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	25CL	50CL	PICHET 1,5L
TIGRE BOCK	blonde	French Lager	5,5°	3,6	7	17,5
ÉLÉPHANT « CARLSBERG »	blonde	Strong Ale	7,2°	4,8	9	23
BROOKLYN DEFENDER IPA	blonde	IPA	4,5°	5	9,5	24,5
NUAGE "BRASSERIE GALIBIER"	blonde	DDH NEIPA	5,4°	5	9,5	24,5
GRIMBERGEN	blonde / saison	Abbaye		4,8	9	23
1664 BLANC	blanche	blanche	5°	3,8	7,5	19
LA BÊTE	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
LA BÊTE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	4,8	9	23
GUINNESS	noire	Stout	4,2°	4,8	9	23
PANACHE/ MONACO				3,8	7,5	

PICON +1€ - SIROP +0,20€

DEMANDEZ NOTRE BIÈRE DU MOMENT

BIÈRE DÉGUSTATION

- BOUTEILLE 75CL -

	FORMAT	COULEUR	DEGRÉ	PRIX
CHOUFFE	75cl	blonde	8°	17
CUVÉE DES TROLLS	75cl	blonde	7°	17
BUSH AMBRÉE TRIPLE	75cl	ambrée	12°	19
LA HOUPPE	75cl	blonde	7,5°	17
BLANCHE DE NAMUR	75cl	blanche	4,5°	15

BIÈRE LOCALE

- BOUTEILLE 75CL -

	FORMAT	COULEUR	DEGRÉ	PRIX
+ GALIBIER AVALANCHE	75cl	blanche	5°	17
+ GALIBIER MATCHUT	75cl	blonde IPA	6°	17
+ GALIBIER SNOWBALL	75cl	blonde	5,2°	17
+ BRASSERIE DES CIMES YÉTI	75cl	blonde	8°	17
+ BRASSERIE DES CIMES PISTE NOIRE	75cl	ambrée	5,9°	17

SODA - SOFT - CHAUD

JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4	LIMONADE	4
Abricot · Orange · Ananas · Mangue		RED BULL	5,5
Pomme · Fraîse		BADOIT ROUGE 33cl	4
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5	SAN BENEDETTO 75cl	6
Tomate		GAZEUSE / PLATE	
COCA COLA / ZERO	4	SAN BENEDETTO 25cl	3
ORANGINA	4	Plate	
ICE TEA	4	CAFÉ	2
SCHWEPES Tonic / Agrume	4	THÉ Vert / Vert à la menthe	4
GINGER ALE / BEER	5	VERVEINE	4
TOURTEL TWIST Citron	4,5		

SERVICE AU BAR

Prix et service compris - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

ALCOOL

ALCOOL (4cl) + SOFT 7,5
SODA PREMIUM 1,5€ / verre
«Schweppes» tonic / Red Bull

RHUM	VODKA	TEQUILA
CENTENARIO		PATRÓN
RON ZACAPA		Reposado, Anejo
MILLONARIO		ou Silver
EMINENTE RESERVA		LOS TETILLAS
DZAMA Blanc / Ambré		GREY GOOSE
BUMBU		BELVEDERE
BACARDI RESERVA OCHO		ERISTOFF
DIPLOMATICO		
DON PAPA		
PÈRE LABAT 59°		
SIX SAINTS		
BACARDI BLANCO		
CAPTAIN MORGAN		
SAINT-JAMES Blanc / Ambré		
SANTA TERESA		

WHISKY	GIN
JÄGER BOMB	TANQUERAY TEN
SHOOTER 2cl	HENDRICK'S
SHOOTER MIDDLE 2cl	BOMBAY SAPHIRE
SHOOTER PREMIUM 2cl	BOMBAY LEMON
10 SHOOTERS	BRICK GIN
10 SHOOTERS MIDDLE	
10 SHOOTERS PREMIUM	
OBAN 14 ANS	
ARBEG	
LAGAVULIN 16 ANS	
SCAPA	
TALISKER	
NIKKA	
LAPHROAIG 10 ANS	
JACK DANIEL'S	
JACK FIRE	
JACK HONEY	
FOUR ROSES	
J&B	

COCKTAIL

LES CLASSIQUES	LES MULES
MOJITO	MOSCOW MULE
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», eau gazeuse	Jus de citron vert, vodka «Smirnoff», ginger beer «La french»
MOJITO ROYAL	LONDON MULE
Canne liquide, citron vert, menthe, rhum «Bacardi», champagne «Moët et Chandon»	Jus de citron vert, gin «Brick Gin», ginger beer «La french»
LONG ISLAND	SODA PREMIUM "SCHWEPES" GINGER BEER / GINGER ALE
Jus de citron vert, rhum «Bacardi», tequila, vodka «Smirnoff», gin «Bombay», Triple Sec «Cointreau», coca cola	+1,5€ / verre
APÉROL SPRITZ	
«Apérol», prosecco, eau gazeuse	
TI PUNCH	
Canne liquide, citron vert, rhum agricole «Saint-James»	
CAIPIRINHA	
Canne liquide, citron vert, Cachaça	
STINGER	
Cognac «Hennessy XO», «Get 31»	
SEX ON THE BEACH	
Crème de pêche, vodka «Smirnoff», jus d'orange, jus de framboise	
HUGO SPRITZ	
Menthe, «Saint-Germain», prosecco, eau gazeuse	
KENTUKY MULE	
Jus de citron vert, bourbon «Bulliet», ginger Ale «Thomas Henry»	
CARRIBBEAN MULE	
Jus de citron vert, rhum «Bacardi Cuatro», ginger beer «La french»	

HAPPY HOUR

TOUS LES AFTER WORK DE 17H30 À 19H

BIÈRE TIGRE BOCK : 25CL : 3 - 50CL : 5,5 - PICHET 1,5L : 15
VIN ROSÉ · LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS : 4,5 LE VERRE
VIN BLANC · APREMONT LES JUMELLES : 4 LE VERRE
COCKTAIL : 7,5 · COCKTAIL SANS ALCOOL : 4