

# BIÈRE BOUTEILLE

	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
 CHOUFFE	33cl	blonde	Strong Ale	8°	7
 TRIPEL 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
 CAROLUS CLASSIC	33cl	brune	Strong Ale	8,5°	7
 CORSENDONK ROUSSE	33cl	rousse	Amber Ale	8°	7
 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
 LINDEMANS PECHERESSE	25cl	ambrée	Fruit Beer Lambic	3,8°	6,5
 BON SECOURS MYRTILLE	33cl	fruit	Fruit Beer	6,4°	7
 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 ALE&ROCK 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
 CIMES IMPERIALE STOUT	33cl	noire	Stout	9°	7,5
 BRIQUE HOUSE UNDER ACID	33cl	rouge	Sour	4,5°	8
 MAGNERS	33cl		Cidre	4,5°	7
 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
 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
 FRANZISKANER DUNKEL	50cl	brune	Dunkel Weisse	5°	7,5
 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 · SC : 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
GRIMBERGEN BLANCHE	blanche	Abbaye	6°	4,8	9	23
GRIMBERGEN AMBRÉE	ambrée	Abbaye	6,5°	4,8	9	23
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
● LA HOUPPE	75cl	blonde	7,5°	17
● DEUS BRUT DES FLANDRES	75cl	blonde	11,5°	45
● BUSH AMBRÉE TRIPLE	75cl	ambrée	12°	19
● BLANCHE DE NAMUR	75cl	blanche	4,5°	15
🇺🇸 BROOKLYN BLACK OPS	75cl	noire	11,5°	55
🇺🇸 BROOKLYN CUVÉE NOIRE	75cl	noire	10,6°	55

# 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	RED BULL	5,5
Abricot • Orange • Ananas • Mangue 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, LIMONADE, ICE TEA	4	Plate	
SCHWEPPEs Tonic / Agrume	4	CAFÉ	2
GINGER ALE / BEER	5	THÉ Vert / Vert à la menthe	4
TOURTEL TWIST Citron	4,5	VERVEINE	4

SERVICE AU BAR

# ALCOOL

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

**RHUM**  
 CENTENARIO ..... 14  
 RON ZACAPA ..... 14  
 MILLONARIO ..... 12  
 EMINENTE RESERVA ..... 12  
 BUMBU ..... 10  
 BACARDI RESERVA OCHO ..... 9,5  
 DIPLOMATICO ..... 9,5  
 DON PAPA ..... 9,5  
 PÈRE LABAT 59° ..... 9,5  
 SIX SAINTS ..... 9,5  
 BACARDI BLANCO ..... 7,5  
 CAPTAIN MORGAN ..... 8  
 SAINT-JAMES Blanc / Ambré ..... 7,5  
 SANTA TERESA ..... 15

**TEQUILA**  
 PATRÓN ..... 10  
 Reposado, Anejo  
 ou Silver  
 LOS TETILLAS ..... 7,5

**VODKA**  
 GREY GOOSE ..... 10  
 BELVEDERE ..... 10  
 ERISTOFF ..... 7,5

JÄGER BOMB ..... 6,5  
 SHOOTER 2cl ..... 3,7  
 SHOOTER MIDDLE 2cl ..... 4  
 SHOOTER PREMIUM 2cl ..... 4,7  
 10 SHOOTERS ..... 34  
 10 SHOOTERS MIDDLE ..... 36  
 10 SHOOTERS PREMIUM ..... 43

**WHISKY**  
 OBAN 14 ANS ..... 13  
 ARDBEG ..... 12  
 LAGAVULIN 16 ANS ..... 12  
 SCAPA ..... 12  
 TALISKER ..... 12  
 NIKKA ..... 11  
 LAPHROAIG 10 ANS ..... 12  
 JACK DANIEL'S ..... 8,5  
 JACK FIRE ..... 8,5  
 JACK HONEY ..... 8,5  
 FOUR ROSES ..... 8  
 J&B ..... 7,5

**GIN**  
 TANQUERAY TEN ..... 12  
 HENDRICK'S ..... 10  
 BOMBAY SAPHIRE ..... 7,5  
 BOMBAY LEMON ..... 10  
 BRICK GIN ..... 8

# COCKTAIL

**LES CLASSIQUES**  
 MOJITO ..... 10  
 Canne liquide, citron vert, menthe,  
 rhum «Bacardi», eau gazeuse  
 MOJITO ROYAL ..... 12  
 Canne liquide, citron vert, menthe,  
 rhum «Bacardi»,  
 champagne «Moët et Chandon»  
 LONG ISLAND ..... 10  
 Jus de citron vert, rhum «Bacardi»,  
 tequila, vodka «Smirnoff»,  
 gin «Bombay»,  
 Triple Sec «Cointreau», coca cola  
 APÉROL SPRITZ ..... 8,5  
 «Apérol», prosecco, eau gazeuse

**LES MULES**  
 MOSCOW MULE ..... 10,5  
 Jus de citron vert, vodka «Smirnoff»,  
 ginger beer «La french»  
 LONDON MULE ..... 10,5  
 Jus de citron vert, gin «Brick Gin»,  
 ginger beer «La french»

SODA PREMIUM "SCHWEPES" GINGER BEER / GINGER ALE ..... +1,5€ / verre

TI PUNCH ..... 9  
 Canne liquide, citron vert,  
 rhum agricole «Saint-James»  
 CAIPIRINHA ..... 9  
 Canne liquide, citron vert, Cachaça  
 STINGER ..... 9  
 Cognac «Hennessy XO», «Get 31»  
 SEX ON THE BEACH ..... 10  
 Crème de pêche, vodka «Smirnoff»,  
 jus d'orange, jus de cramberry  
 HUGO SPRITZ ..... 10  
 Menthe, «Saint-Germain», prosecco,  
 eau gazeuse

KENTUKY MULE ..... 10,5  
 Jus de citron vert, bourbon «Bulliet»,  
 ginger Ale «Thomas Henry»  
 CARRIBBEAN MULE ..... 10,5  
 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

# NOTRE CAVE

## BLANC

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

## ROUGE

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

## ROSÉ

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

## NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
<b>MOËT &amp; CHANDON Brut</b>	11	65
<b>PROSECCO TURA VINO SPUMANTE DRY</b>	7,5	45

La carte des vins est réalisée par notre sommelier

# SERVICE AU BAR

# FINGER FOOD

<b>FRIES CHEESE BACON</b> .....	10,5
Frites maison, sauce cheddar du chef, bacon, oignons frits	
<b>WINGS DE POULET</b> 10 pièces .....	19
Frites maison, sauce tartare & aigre douce Accompagnement salade et tartines	

<b>FRIES MAISON</b> .....	6,5
Frites double cuisson en graisse de bœuf	
<b>CAMEMBERT AU CALVADOS RÔTI AU FOUR</b> .....	14
Charcuterie, pommes grenailles, salade	
<b>DIPS DE LÉGUMES</b> .....	9,5
Légumes frais du moment à tremper dans une sauce maison	

# FONDUES

<b>FONDUE SAVOYARDE DE LA COOP DE TRÉVIGNIN</b> .....	20 /PERS
Abondance, le Cousin, fromage des Bornes, salade • Environ 250gr par personne, 2 pers. min.	
<b>FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE LA COOP DE TRÉVIGNIN</b> (comme la suisse mais meilleur) .....	21 /PERS
Moelleux de Saint-Ours, le Cousin, salade • Environ 250gr par personne, 2 pers. minimum	
► <b>Suppléments : Charcuterie : 5,5€ • Cèpes : 1€ /pers • Morilles : 2€ /pers</b>	

# PLANCHES À PARTAGER

- POUR 2 À 4 PERSONNES ENVIRON -

<b>LA FRANÇAISE</b> .....	25
Mix de charcuterie et fromages du moment	
► <b>Planche de charcuteries</b> .....	11
► <b>Planche de fromages</b> .....	11
<b>L'AMÉRICAIN</b> .....	34
6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, fries cheese, salade	
<b>PIZZA SAVOYARDE</b> (Pinsa Romana) .....	16
Fond blanc, Reblochon, lardons, oignons	

<b>L'ASIATIQUE</b> .....	35
4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twister, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce	
<b>LA PLANCHE BBQ</b> (environ 750 gr) .....	48
Assortiment de viandes grillées (bœuf, agneau, porc et poulet), sauce béarnaise et barbecue, frites maison et salade	

# PLATS

<b>SALADE CESAR</b> .....	15
Salade, tomates, poulet mariné, copeaux de Parmesan, œuf dur, filet d'anchois, croûtons de pain, oignons frits et « sauce César »	
<b>ESCALOPE SAVOYARDE</b> .....	18
Gratin d'escalope de poulet, pommes de terre, crème de Reblochon	
<b>THE DOCKER BASTARD XXL</b> .....	28
3 steaks hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate Frites maison et salade	

<b>BURGER MONTAGNARD</b> .....	
► <b>Classic</b> .....	18
► <b>XXL double steak</b> .....	23
Steak haché boucher 150gr, poitrine de cochon, Reblochon, sauce crémée moutarde à l'ancienne, oignons confits Frites maison et salade	
<b>BURGER PULLED PORC</b> .....	18
Burger d'effiloché de porc 150gr, coleslaw Frites maison et salade	
<b>BURGER DE POULET</b> .....	16
Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole, sauce tartare Frites maison et salade	

# DESSERTS

<b>LA PLANCHE DE DESSERTS</b> .....	10
► <b>Supplément café ou thé : 1€</b>	
<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT, BOULE VANILLE</b> .....	8

<b>CRÈME BRÛLÉE DU CHEF</b> .....	7
<b>MOUSSE CARAMEL</b> .....	6
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> .....	6,5

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](http://www.ledocker.fr)



**RESTAURATION DE 18H30 À 22H00**