

# 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 / blanche			4,8	9	23
1664 BLANC	blanche	blanche	5°	4	7,8	20
LA BÊTE	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
LA BÊTE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	5	9,5	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 • Ananas • Mangue		BADOIT ROUGE 33cl	4
Pomme • Fraise		SAN BENEDETTO 75cl	6
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5	GAZEUSE / PLATE	
Tomate, orange		SAN BENEDETTO 25cl	3
COCA COLA / ZERO	4	Plate	
ORANGINA, LIMONADE, ICE TEA	4	CAFÉ	2
SCHWEPPEs Tonic / Agrume	4	THÉ Vert / Vert à la menthe	4
GINGER ALE / BEER	5	VERVEINE	4
TOURTEL TWIST Citron	4,5		

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  
 ANNE BONNY(SPICY RHUM) ..... 10

**TEQUILA**  
 PATRÓN ..... 10  
 Reposado, Anejo  
 ou Silver  
 LOST EXPLORER ..... 8

**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  
 WILLIAM LAWSON ..... 7,5  
 MC CONNELLS ..... 12

**GIN**  
 TANQUERAY TEN ..... 12  
 HENDRICK'S ..... 10  
 BOMBAY SAPHIRE ..... 7,5  
 BOMBAY LEMON ..... 10  
 GIN G'VINE FLORAISSON ..... 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  
 LONG ISLAND ..... 10  
 Jus de citron vert, rhum «Bacardi»,  
 tequila, vodka «Eristoff», gin  
 «Bombay»,  
 Triple Sec «Cointreau», coca cola  
 APÉROL SPRITZ ..... 8,5  
 «Apérol», prosecco, eau gazeuse  
 TI PUNCH ..... 9  
 Canne liquide, citron vert,  
 rhum agricole «Saint-James»

**LES MULES**  
 MOSCOW MULE ..... 10,5  
 Jus de citron vert, vodka «Eristoff»,  
 ginger beer «La french»  
 LONDON MULE ..... 10,5  
 Jus de citron vert, gin «Bombay  
 Sapphire», ginger beer «La french»

SODA PREMIUM "SCHWEPPE" GINGER BEER / GINGER ALE ..... +1,5€ / verre  
**MOCKTAILS**  
 VIRGIN MOJITO ..... 7  
 Citron vert, menthe, sucre de canne, soda  
 VIRGIN MARTINI SPRITZ ..... 7  
 Martin floreale / vibrante et tonic  
 VIRGIN SEX ON THE BEACH ..... 7  
 Sirop de pêche, jus d'orange et jus de cranberry

CAIPIRINHA ..... 9  
 Canne liquide, citron vert, Cachaça  
 STINGER ..... 9  
 Cognac «Hennessy VS», «Mint  
 Blanc»  
 SEX ON THE BEACH ..... 10  
 Crème de pêche, vodka «Eristoff»,  
 jus d'orange, jus de cranberry  
 HUGO SPRITZ ..... 10  
 Menthe, «Saint-Germain», prosecco,  
 eau gazeuse  
 LE PALOMA ..... 10,5  
 Tequila, jus de citron vert,  
 sirop de sucre, jus de  
 pamplemousse,  
 eau gazeuse  
 KENTUCKY 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>DRAPPIER 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>FRIES MAISON</b> ..... 6,5
Frites double cuisson en graisse de bœuf

<b>WINGS DE POULET</b> 10 pièces ..... 19
Frites maison, sauce tartare & aigre douce Accompagnement salade et tartines
<b>DIPS DE LÉGUMES</b> ..... 9,5
Légumes frais du moment à tremper dans une sauce maison

# PLANCHES À PARTAGER

- POUR 2 À 4 PERSONNES ENVIRON -

<b>PLANCHE FRAÎCHEUR</b> ..... 28
Dips de légumes, rilette de thon ricotta, terrine campagnarde, charcuterie, fromage
<b>PLANCHE ITALIENNE</b> ..... 25
La Vrai Burrata di Bufala d'Italie (335gr), jambon de Parme, tomates du moment, roquette, Gressin, Pesto, réduction de vinaigre Balsamique, huile d'olive, gros sel
<b>L'ASIATIQUE</b> ..... 35
4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twisters, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce

<b>LA FRANÇAISE</b> ..... 27
Mix de charcuteries et fromages du moment
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b> ..... 12
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b> ..... 12
<b>PIZZA ITALIENNE (Pinsa Romana)</b> ..... 17
Sauce tomate, crème de Burrata, jambon de parme, tomates cerise, oignons rouges
<b>L'AMÉRICAINNE</b> ..... 35
6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, fries cheese, salade
<b>LA PLANCHE BBQ</b> ..... 49
- Environ 800gr pour 4 pers Ribs de porc, brochettes de poulet, merguez, pièces de boeuf, sauce béarnaise et BBQ, frites maison, salade

# PLATS

<b>POKE BOWL VÉGÉTARIEN</b> ..... 17
Houmous, sticky rize, avocat, concombre, carotte, choux rouge, coriandre
<b>CARPACCIO DE BOEUF ET BURRATA 100GR</b> ..... 19
Frites maison et salade
<b>BROCHETTE DE POULET TANDORI</b> ..... 17
Riz basmati
<b>BURGER DE POULET</b> ..... 16
Tender de poulet, oignons, tomate, salade, guacamole, sauce tartare Frites maison et salade

<b>BURGER PULLED PORC</b> ..... 18
Burger d'effiloché de porc 150gr, coleslaw Frites maison et salade
<b>CLASSIC CHEESE BURGER</b> ..... 18
▶ <b>Classic</b> ..... 18
▶ <b>XXL double steak</b> ..... 23
Steak haché boucher 150gr, bacon, cheddar sauce barbecue, oignons rouges Frites maison et salade
<b>THE DOCKER BASTARD</b> ..... 28
3 steaks hachés boucher, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar, tomate Frites maison et salade

# DESSERTS

<b>LA PLANCHE DE DESSERTS</b> ..... 10
▶ <b>Supplément café ou thé : 1€</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE DU CHEF</b> ..... 7

<b>PROFITEROLES AU CHOCOLAT, BOULE VANILLE</b> ..... 8
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> ..... 6,5
<b>GLACES</b> ..... Demander les glaces du jour

# MENU ENFANT

9€

AIGUILLETES DE POULETS PANÉES, FRIES MAISON ou STEAK HACHÉ BOUCHER, FRIES MAISON  
1 SIROP • DESSERT

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**