

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 · 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
ANOSTEKE	blonde	Flandre	8°	4,8	9	23
GRIMBERGEN	blonde / saison	Abbaye		4,8	9	23
GRIMBERGEN BLANCHE	blanche	Abbaye	6°	4,8	9	23
LA BÊTE	ambrée	Strong Ale	8°	4,8	9	23
LA BÊTE ROUGE	rouge	Fruit beer	8°	5	9,5	24,5
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
Abricot • Ananas • Mangue	
Pomme • Fraise	
JUS DE FRUITS GRANINI 25cl	4,5
Tomate, orange	
COCA COLA / ZERO	4
ORANGINA, LIMONADE, ICE TEA	4
SCHWEPPES Tonic / Agrumes	4
GINGER ALE / BEER	5
TOURTEL TWIST Citron	4,5

RED BULL	5,5
BADOIT ROUGE 33cl	4
SAN BENEDETTO 75cl	6
GAZEUSE / PLATE	
SAN BENEDETTO 25cl	3
Plate	
CAFÉ	2
THÉ Vert / Vert à la menthe	4
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
	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
	ARBEG	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
GIN	FOUR ROSES	8
	WILLIAM LAWSON	7,5
	MC CONNELLS	12
	TANQUERAY TEN	12
	HENDRICK'S	10
	BOMBAY SAPPHIRE	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 "SCHWEPPES" 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	

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
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-Boulanger		75
MEURSAULT « CLOS DU CROMIN » Domaine Génot-Boulanger		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'Amaurigue	5,5	30

NOS BULLES

	12,5CL	BOUTEILLE
DRAPPIER 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

FRITES MAISON 6,5	SAINT-MARCELLIN RÔTI AU MIEL ET THYM 11
Frites double cuisson en graisse de bœuf	Charcuteries, toasts, salade
POUTINE SAVOYARDE 11	FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU STINGER 14
Frites maison, fromage à raclette, oignons frits, lardons	80gr · Brioche toastée, confit d'oignons
WINGS DE POULET 10 pièces 19	ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 : 7,5 · X12 : 15
Frites maison, sauce tartare & BBQ, salade	PÂTÉ EN CROÛTE AUX CHAMPIGNONS 8
	Salade

PLANCHES À PARTAGER

- POUR 2 À 4 PERSONNES ENVIRON -

LA FRANÇAISE 27	L'ASIATIQUE 36
Mix de charcuteries et fromages du moment	4 nems poulet, 4 samoussas légumes, 4 gyozas, 4 brochettes yakitori, 4 shrimp twisters, salade, sauce nuoc-mâm et aigre douce
PLANCHE DE CHARCUTERIES 12	LA FÊTARDE 42
PLANCHE DE FROMAGES 12	Foie gras de canard maison au Stinger 110gr, brioche toastée, confit d'oignons
L'AMÉRICAIN 36	6 escargots de Bourgogne, saumon fumé maison, perle de citron, toast, salade
6 chicken wings, 6 onion rings, 6 cheese camembert, 6 aiguillettes de poulet panées, fries cheese, salade	L'ÉPICURIENNE 50
PINSA SAVOYARDE 17	Bavette, ribs sauce BBQ, diots confits, paleron de bœuf, pommes de terre grenaille, salade, sauce BBQ et tartare
Base crème, lardons, fromage à raclette, oignons, pomme de terre	

PLATS

SALADE SAVOYARDE 16	LE SUD-OUEST 20
Diots, tomme de Savoie, oignons, tomates, croûtons	Steak haché boucher 150gr, confit d'oignons, tranche de foie gras maison, magret de canard fumé
FISH AND CHIPS EN BEIGNET 18	Frites maison et salade
Sauce tartare, frites maison, salade	CLASSIC CHEESE BURGER 18
LE MONTAGNARD 18	► Classic 23
Steak haché boucher 150gr, confit d'oignons, poitrine fumée, fromage à raclette	► XXL double steak 23
Frites maison et salade	Steak haché boucher 150gr, bacon, cheddar sauce barbecue, oignons rouges
LE CROQUE DOCKERS 16	Frites maison et salade
Jambon, cheddar	THE DOCKER BASTARD 28
	3 steaks hachés boucher 150gr, rösti, poitrine de cochon, sauce cheddar
	Frites maison et salade

DESSERTS

LA PLANCHE DE DESSERTS 10	FONDANT CHOCOLAT 8
► Supplément café ou thé : 1€	Glace vanille et chantilly
CRÈME BRÛLÉE DU CHEF 8	

MENU ENFANT

9€

AIGUILLETES DE POULETS PANÉES, FRITES MAISON ou STEAK HACHÉ BOUCHER, FRITES 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

RESTAURATION DE 18H30 À 22H00

