BAR • PUB • RESTAURANT

LE DOCXER

Nos Tapas

Falafel menthe et coriandre x8
Saumon fumé maison et crème d'aneth 100g
Foie gras brioché toasté 80g
Bavette d'Angus 125g
Acras de morue x8
Onion rings x8
Mini camembert x8
Mini brie pané x8
Nems de poulet x6
Samoussa de poulet x6
Beignet de fleur de courgette x6
Gyozas de légumes x8
St Marclin rôti
Croquetas de jambon ibérique x6

1 tapas : **10 €**
2 tapas : **19 €**
3 tapas : **28 €**
4 tapas : **37 €**

Salade de saumon fumé maison	18 €
Frite maison	6,50 €
Poutine savoyarde *(Crème de reblochon, lard, oignons crispy)*	12 €

Nos Planches

La Française *(mix de charcuterie et fromage du moment)*	27 €
Planche de charcuterie	12 €
Planche de fromage	12 €
L'Américaine *(Wings panée, onion rings, bouchée camembert, crispy de poulet, frite et cheddar)*	38 €
L'Asiatique *(Nems, samoussa, gyoza, brochette yakitori, beignet de crevette)*	38 €
Pinsa savoyarde *(reblochon, lard, crème)*	18 €
La Fetarde *(Saumon fumé maison crème d'aneth & foie gras, maison confit oignons, brioche toasté)*	35 €
La Viandarde *(Bavette d'Angus d'Irlande à partager, frite et salade) (500 g)*	45 €
La Mezze selon inspiration du chef *(Mix de nos tapas)*	60 €

Nos Plats

Rostie Burger *(Frite et salade)* — 19 €
Galette de pommes de terre, steak haché 150g, cheddar, lard fumé, ketchup et pickles

Cheese Burger *(Frite et salade)* — 19 €
Pain brioché, steak haché de 150g, cheddar, lard fumé, ketchup, pickles

Fondue savoyarde — 21 € / pers.
De fromages et breuvage (250g)

Nos Desserts

Maxi cookie cuit minute *et glace chouchou*	9 €
Moelleux pommes et noix	7 €
Brioche perdue *sauce chocolat et glace vanille*	9 €
Pavlova d'hiver *Chantilly, marrons, glace marron*	8 €
La coupe chartreuse *2 boules chartreuse verte chantilly et shooter*	10 €
Planche dessert *Mix de 4 mini dessert*	10 €

Menu enfant

Aiguillettes de poulet panées, frites maison
ou
Steak haché boucher, frites maison
1 sirop • Dessert

11 €

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

RESTAURATION DE 18H30 À 22H00
DE 22H À 00H00 : CARTE RESTREINTE
-10 % À EMPORTER

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

BAR • PUB • RESTAURANT

LE DOCKER

Bière pression

	COULEUR	STYLE	DEGRÉ	25CL	50CL	1,5L
TIGRE BOCK	*blonde*	*French Lager*	5,5°	3,8	7,2	19
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
BROOKLYN BODEGA RUN EASY	*blonde*	*IPA*	5°	5	9,5	24,5
GRIMBERGEN	*blonde / saison*	*Abbaye*	4,8°	4,8	9	23
1664 BLANC	*blanche*	*Witbier*	5°	4,3	8	21
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
PANACHÉ / MONACO				3,8	7,5	

Picon +1 € • Sirop +0,20 €

Demandez notre bière du moment

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, ICE TEA, LIMONADE 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

CAFÉ 2

THÉ *Vert / Vert à la menthe* 4

VERVEINE 4

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

BAR • PUB • RESTAURANT

LE DOCKER

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
PRIX DIEU	33cl	blonde	Strong triple	10°	8
STRAFFE HENDRIK WILD	33cl	blonde	Triple	9°	7
VEDETT	33cl	blonde	IPA	5,5°	7
CUVÉE DES TROLLS	33cl	blonde	Belgium Pale Ale	7°	7
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
PÊCHE 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
CORSEDONK 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 PÊCHERESSE	25cl	ambrée	Fruit Beer Lambic	3,8°	6,5
ORVAL	33cl	ambrée	Trappiste	6,2°	7,5
DESPERADOS	33cl	blonde	Lager aromatisée	5,9°	7,5
SAINTE CRU HARA-KIRI	33cl	blonde	IPA Sorachi Ace	8°	8
SAINTE CRU ORANGE MÉCANIQUE	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
BREWDOG PUNK	33cl	blonde	IPA	5,4°	9
SAINTE CRU SEX ALECROCK N'ROLL	33cl	ambrée	Dipa	8°	8,5
SAINTE CRU WHITE RABBIT	33cl	blanche	IPA	5°	8
PIETRA LIMONCELLA	33cl	ambrée	Blonde Fruit Beer	6°	7,5
SAINTE CRU CHERRY MÉCANIQUE	33cl	rubis	Fruit Beer	7,5°	8
BIG MOUNTAIN PALE ALE SC*	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	5,7°	8
BIG MOUNTAIN SMOOTHIE IPA	33cl	blonde	Smoothie IPA	6°	8
BIG MOUNTAIN BREAKFAST	33cl	noire	Smoothie stout	6,2°	8
CIMES IMPERIALE STOUT	33cl	noire	Smoothie stout	6,2°	8
BRIQUE HOUSE UNDER ACID	33cl	rouge	Sour	4,5°	8
MAGNERS	33cl		Cidre	4,5°	7
GALIBIER MATCHUT	33cl	blonde	IPA	6°	8,5
SKOLL	33cl	blonde	Lager aromatisée	6°	7,5
WEIHENSTEPHANER VITUS	50cl	blonde	Weizenbock	7,7°	8,5
LÖWENBRÄU ORIGINAL	50cl	blonde	Lager	5,2°	8,5
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	50cl	blonde	Weissbier	5,5°	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*

BAR • PUB • RESTAURANT

LE DOCKER

Alcool

ALCOOL (+4*cl*) + 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
PERE LABAT 59° 9,5
SIX SAINTS 9,5
BACARDI BLANCO 7,5
CAPTAIN MORGAN 8
SAINT-JAMES *Blanc / Ambré* 7,5
SANTA TERESA 15
RHUM BONNY (SPICY RHUM) 10

TEQUILA

PATRÓN 10
Reposado, Anejo ou Silver
LOST EXPLORER 8

VODKA

GREY GOOSE 10
ERISTOFF 7,5

ANDEROS BOMB 6,5
SHOOTER 2*cl* 3,7
SHOOTER MIDDLE 2*cl* 4
SHOOTER PREMIUM 2*cl* 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 CONNELS 12

GIN

TANQUERAY TEN 12
HENDRICK'S 10
BOMBAY SAPHIRE 7,5
BOMBAY LEMON 10
GIN G'VINE FLORAISON 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

APIÉROL SPRITZ 8,5
«Aperol», prosecco, eau gazeuse

TI PUNCH 9
Canne liquide, citron vert, rhum agricole «Saint-James»

CAIPIRINHA 9
Canne liquide, citron vert, Cachaça

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»

STINGER 9
Cognac «Hennessy VS», «Mint Blanc»

SEX ON THE BEACH 10
Crême de pêche, vodka «Eristoff», jus d'orange, jus de cranberry

SAINT-GERMAIN SPRITZ 10,5
«Saint-Germain», Prosecco, eau gazeuse

MARTINI BIANCO SPRITZ 10,5
«Martini», Prosecco, eau gazeuse

PATRÓN PALOMA 10,5
«Patrón Reposado», soda pamplemousse, sirop de canne, citron vert

GOOSE BERRY 10,5
«Grey Goose Berry Rouge», jus de cranberry, limonade, citron jaune

KENTUKY MULE 10,5
Jus de citron vert, bourbon «Bulliet», Ginger Ale Schweppes Sélection

CARRIBBEAN MULE 10,5
Jus de citron vert, rhum «Bacardi Cuatro», ginger beer «La French»

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

LES MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 7
Citron vert, menthe, sucre de canne, soda

VIRGIN MARTINI SPRITZ 7
Martini florale ou vibrante et tonic

VIRGIN SEX ON THE BEACH 7
Sirop de pêche, jus d'orange et jus de cranberry

BAR • PUB • RESTAURANT

LE DOCKER

Notre Cave

Blanc

	12,5 cl	Bouteille
Apremont « Les Jumelles » *Julie Portaz*	5,5	30
Côtes de Gascogne « Odé à la joie » *Domaine de Joy*	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

	12,5 cl	Bouteille
Le Caillou IGP Périgord	5	24
Le Mas de Vessière « Pays d'Oc » *Château de Vessière*	6	34
Côtes-du-Rhône « La Part des Vivants » *Domaine Garon*	6	34
Saint-Joseph « Méribets » *Domaine Vallet*		42
Côte-Rôtie « Les Triotes » *Domaine Garon*		75

Rosé

	12,5 cl	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*	6	34

Nos Bulles

	12,5 cl	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

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

Happy Hour

TOUS LES AFTER WORK
DE 17H30 À 19H

- BIÈRE TIGRE BOCK : 25 CL : 3 · 50 CL : 5,5 · PICHET 1,5 L : 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