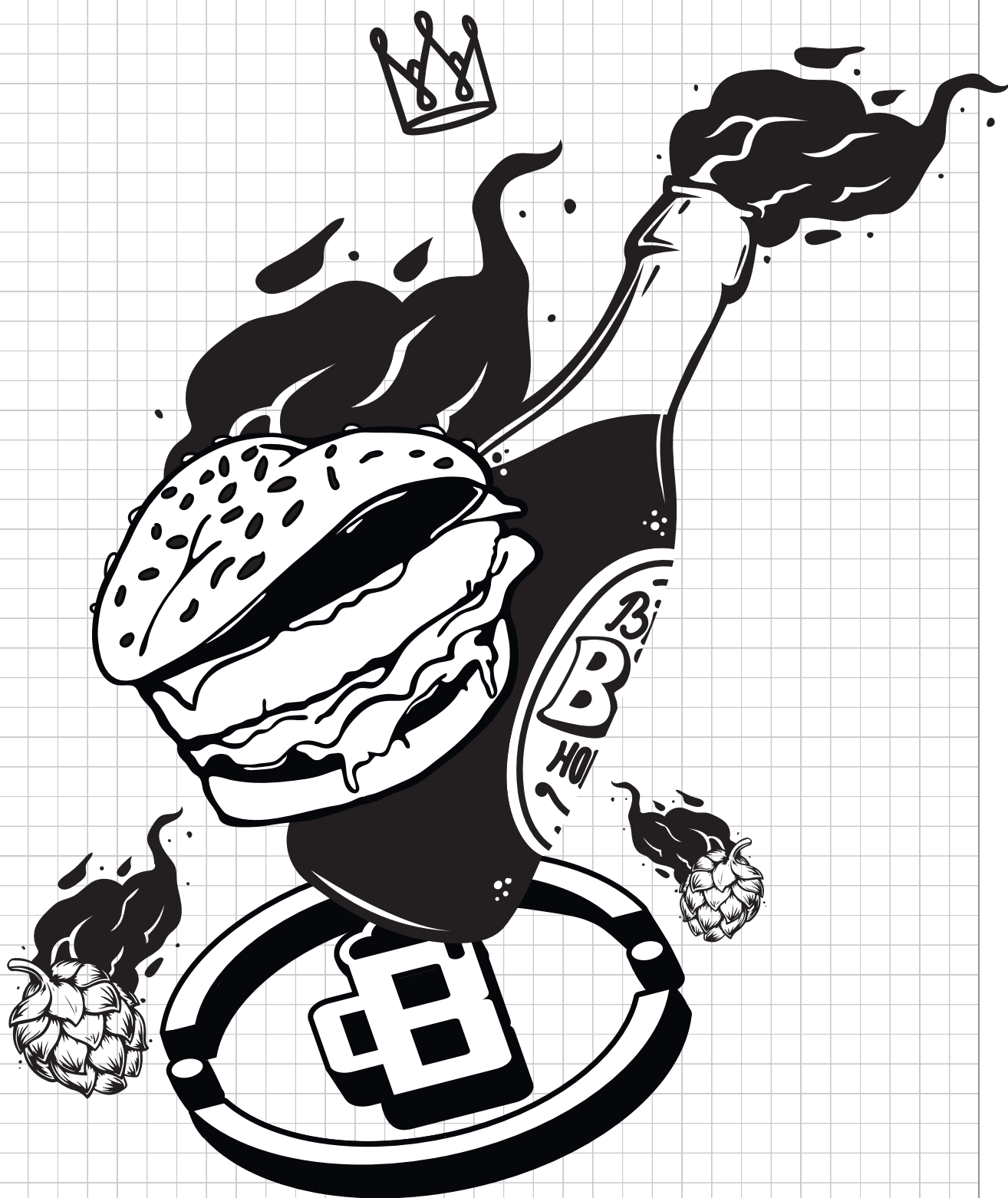




LA CARTE
LA BIÈROTHÈQUE
LABÈGE

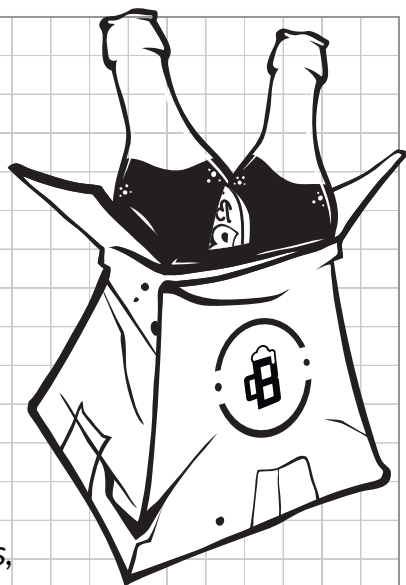
TA SEULE CHANCE DE SHOPPER



Plus de 1000 réfs
de boissons artisanales
avec lesquelles matcher.

Des goodies, des coffrets,
tout pour se faire plaisir.

ESPACE BOUTIQUE



Découvre les bières
les plus fraîches de ta région

SI T'ES PLUTOT RENCONTRES EN LIGNE

LABIEROTHEQUE.FR



Partage tes meilleures rencontres
et expériences sur les réseaux !

#LABIEROTHEQUE

Suis-nous sur les réseaux !

Liste des allergènes et produits associés pouvant être contenus dans nos aliments : céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides). Crustacés. Mollusques. Œufs. Poissons. Arachides. Soja. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, macadamia du Brésil, du Queensland, pistaches). Lait y compris le lactose. Céleri. Moutarde. Graines de sésame. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L. Lupin.

La maison n'accepte pas les chèques et ne fait pas crédit. Moyens de paiement acceptés : CB, titres restaurants, espèces. Prix TTC, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.



COCKTAILS

CLASSIQUE

MOJITOS

CLASSIQUE 10CL 9,50€

Rhum, cassonade, menthe fraîche,
citron vert, eau gazeuse

MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE 18CL 10,50€

SPRITZ

18CL 10,00€

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

COSMOPOLITAN

12CL 9,50€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, jus de citron

GIN TONIC

24CL 10,50€

Tonic artisanal au choix :

Classique, concombre, ginger beer, citron ou sureau

SEX ON THE BEACH

18CL 10,00€

Vodka, crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange

PIÑA COLADA

18CL 9,50€

Rhum, purée de coco, jus d'ananas

MULES

MOSCOW 16CL 9,50€

Vodka, jus de citron vert frais, ginger beer

LONDON 16CL 9,50€

Gin, jus de citron vert frais, ginger beer

JAMAÏCAN 16CL 9,50€

Rhum, jus de citron vert frais, ginger beer

MAI TAI

5CL 10,00€

Rhum, triple sec, sirop d'orgeat, citron jaune

SANS ALCOOL

BANANA COLADA

18CL 7,00€

Purée de banane maison Monin, jus d'ananas, sirop de vanille

VIRGIN SEX ON THE BEACH

18CL 7,00€

Jus d'orange, jus de cranberry, sirop de pêche

VIRGIN MOJITO

10CL 7,00€

Menthe fraîche, cassonade, citron vert, eau gazeuse

MANGUE, PASSION, FRAISE OU FRAMBOISE 10CL 8,00€

DEMANDE LES COCKTAILS DU MOMENT

Installe-toi, détends-toi ; on te présente les cocktails du moment. Ils sont **toujours en mouvement**, comme une playlist qui ne s'arrête jamais.

Nos as de la mixologie sont là pour te surprendre. Des cocktails fruités, épicés et même des mystères en bouteille, on a de tout.

La carte évolue constamment, alors à chaque visite tu découvriras de nouvelles pépites. Si tu cherches à passer un moment relax, à déguster des saveurs incroyables, **laisse toi tenter**.

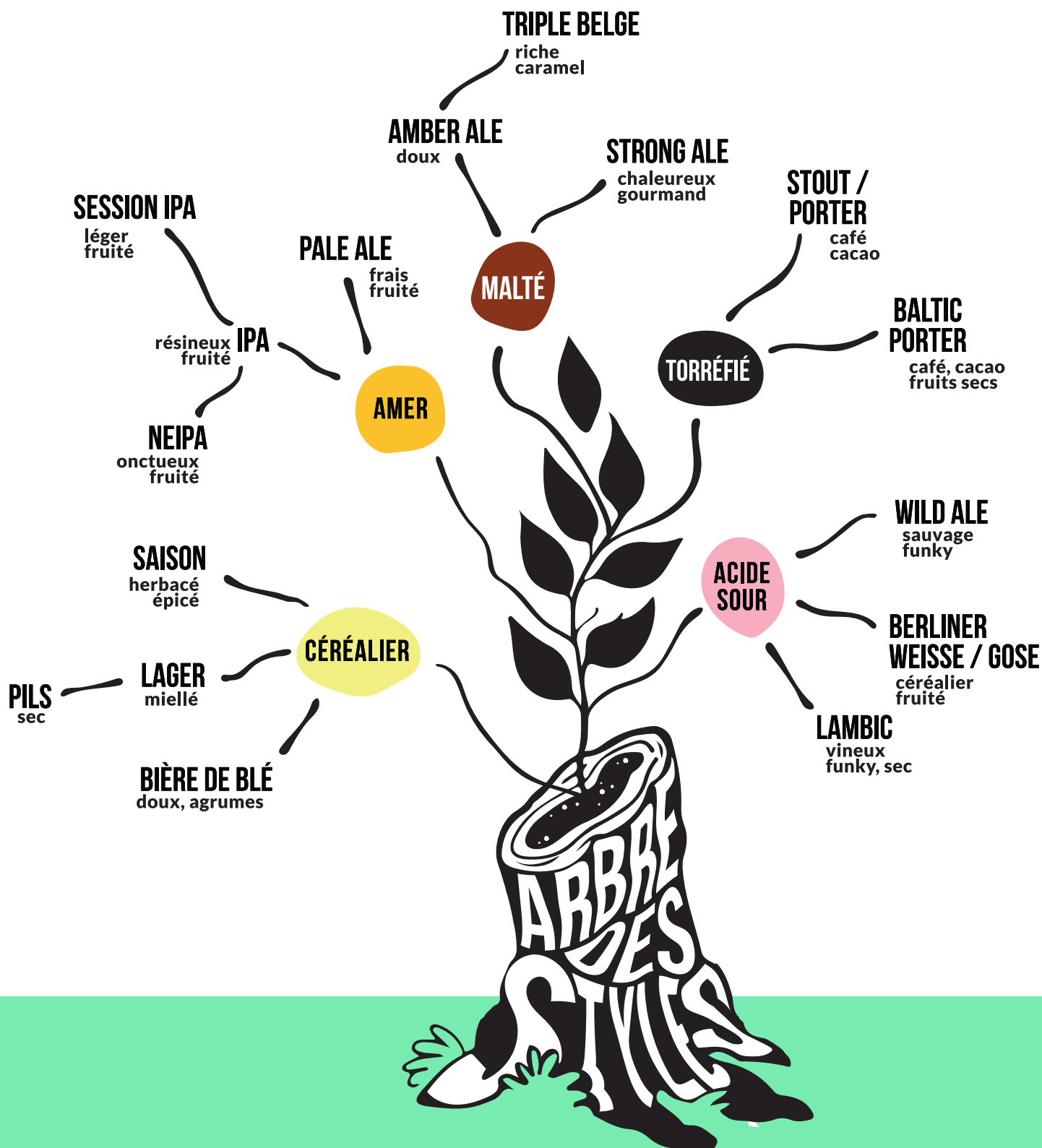
L'ambiance est chill, les cocktails sont top.

Trinquons à l'instant présent !



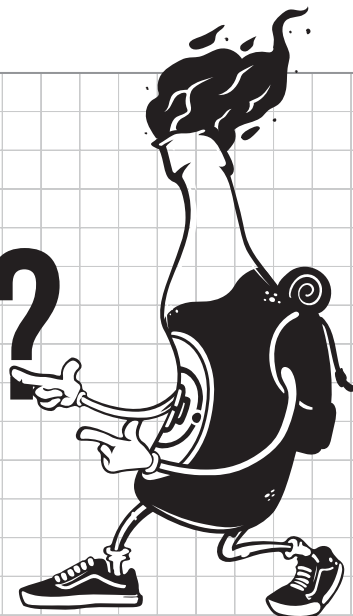
DÉCOUVRE TON STYLE DE BIÈRE

Bienvenue dans notre interprétation de l'Arbre des Styles, où chaque ramification symbolise une famille de bières, chacune possédant sa propre personnalité et des saveurs ensorcelantes.



TU SAIS PAS QUOI CHOISIR ?

Trouve la bière qui s'accorde à ton palais ou ton envie du moment.



CÉRÉALIER

Tu aimes :

Les céréales, la subtilité, les épices, la douceur ?

Tu aimeras :

Les Saisons (ou Farmhouse), les bières de blé (ou Wheat beer) ou les Pils/Pilsner.



TORRÉFIÉ

Tu aimes :

Le café, le chocolat, la saveur toastée, le cacao ?

Tu aimeras :

Les Stout, les Porter, les Baltic Porter ou leur version Impérial.



AMER

Tu aimes :

L'amertume, la sécheresse herbacée et résineuse, le houblon ?

Tu aimeras :

Les IPA, les Pale Ale, les Saison, les Lager (Pils).

Tu aimes :

Les fruits tropicaux, l'octuosité, l'amertume légère ?

Tu aimeras :

Les NEIPA.



FRUITÉ

Tu aimes :

Les fruits côté fraîcheur ?

Tu aimeras :

Les Sours aux fruits.

Tu aimes :

Le fruit côté pâtisserie, la douceur ?

Tu aimeras :

Les Pastry Sours.



MALTÉ

Tu aimes :

Le caramel, le miel, les fruits secs, la rondeur ?

Tu aimeras :

Les Amber/Brown Ale, les Triples, les Quadrupels, les Barley Wine.



ACIDE

Tu aimes :

Les agrumes, les fruits, l'acidulé ?

Tu aimeras :

Les Sours (les Berliner Weisse, les Gose, etc.)

Tu aimes :

Les sensations vineuses, le cuir, le funk, l'acidité ?

Tu aimeras :

Les bières sauvages (Lambics, Wild...)



MAINTENANT TU SAIS

BIÈRES PRESSION

(OU DEMANDE
CONSEIL AU STAFF)



TASTY FOOD

CLASSIQUE

FISH AND CHIPS 14,50€
Frites, salade et sauce tartare

POUTINE AU POULET 14,00€
Frites, aiguillettes de poulet panées, sauce cheddar, chips de bacon & oignons frits

POUTINE DU MOMENT 14,00€
Demande à la team !

STEAK À CHEVAL 17,50€
Huuuuu dada. Steak haché 150gr, oeuf au plat, sauce cheddar, chips de bacon, oignons frits, frites & salade
Option foodporn : double steak (300g) 22,00€
Option végété : Haché végétal

SALADE

CAESAR 14,50€
Aiguillettes de poulet panées, salade, œuf mollet, sauce caesar, croûtons et Grana Padano
Option végété : Aiguillettes panées 100% végétales

BURGER

CLASSIC..... 13,50€
Bun brioché, steak de bœuf 150 gr, sauce cocktail, tomate, salade, cheddar et frites
Option végété : Haché végétal

CHICKEN 15,50€
Bun brioché, aiguillettes de poulet panées, sauce tartare, tomate, salade, cheddar et frites

PEPPER 18,50€
Bun brioché, double steak de bœuf 150 gr, bacon, cheddar, salade, oignons rouges, sauce au poivre et frites

DESSERT

BRIOCHE PERDUE 6,50 €
Glace vanille, caramel beurre salé

MOELLEUX AU CHOCOLAT 6,50 €
glace pistache

PAVLOVA-LOVA MANGUE PASSION 6,50€
Meringue, crème fouettée, sorbet mangue & coulis passion

GLACE 2 BOULES 5,00€
Demande au staff pour les parfums du moment !

MENU KIDS



Sirop à l'eau

Fish and chips **ou**
aiguillettes de poulet panées, frites **ou**
steak haché 150gr, frites

Boule de glace

11,00€



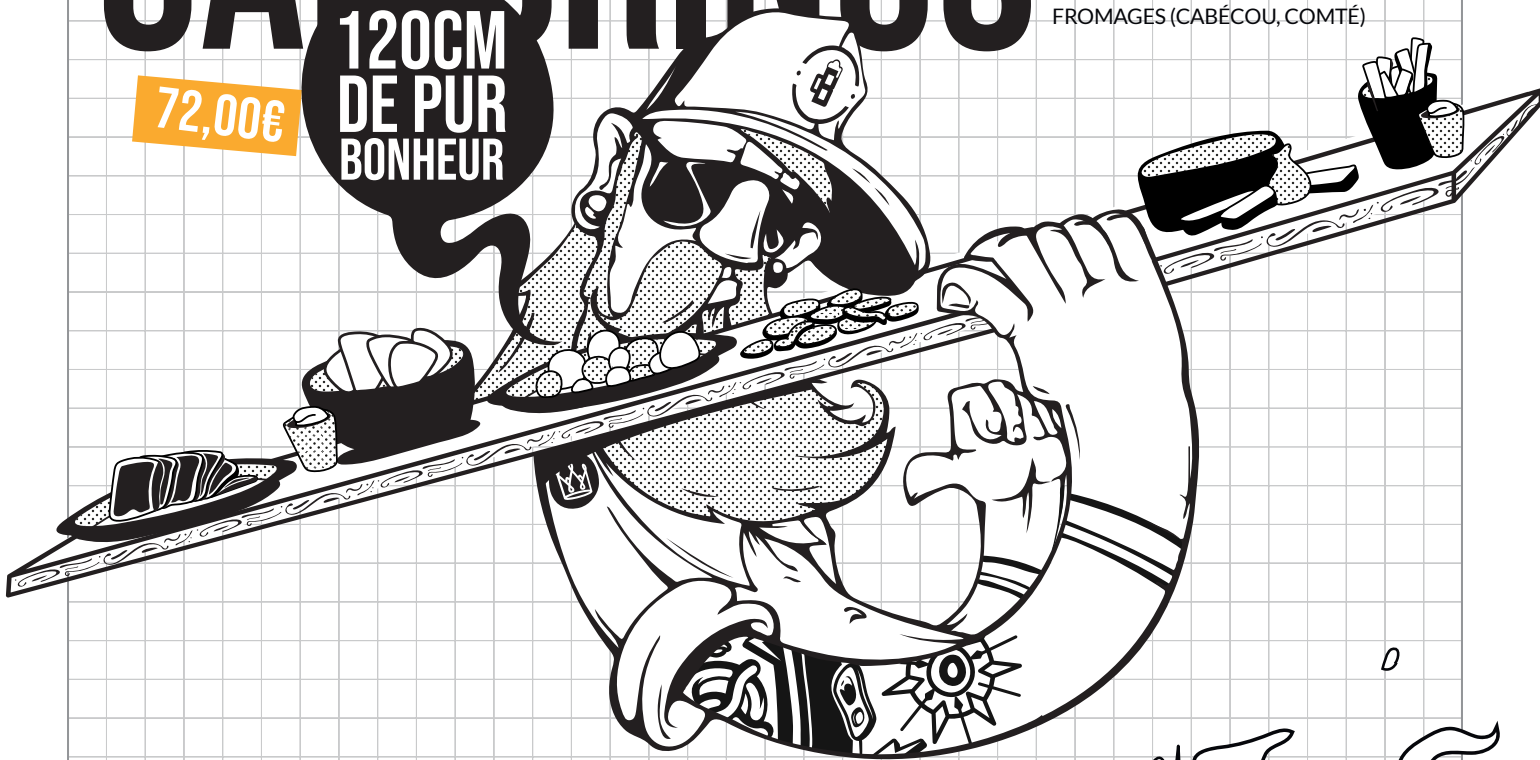
PLANCHE GAMBRINUS

UN MIX
DE SAVEURS
À PARTAGER

CAMEMBERT RÔTI, FUET,
CHEESE'N'FRIES, CHICKEN CRISPY,
CROQUETTES JAMBON AU PIMENT
D'ESPELETTE, GYOZA AUX LÉGUMES,
NACHOS, BOUCHÉES MAC & CHEESE,
FROMAGES (CABÉCOU, COMTÉ)

72,00€

120CM
DE PUR
BONHEUR



IDÉAL POUR TOUS
VOS ÉVÈNEMENTS

75,00€ GRANDIOSE

6 BURGERS SERVIS SUR PIQUE,
SAUCE CHEDDAR ET FRITES

ARROW CLASSIC BURGER



SHARE FOOD

À PARTAGER

BOUCHÉES MAC & CHEESE 8 PCS 9,00€
Croquettes de macaronis au cheddar

Frites 5,00€
Tout simplement délicieuses

CAMEMBERT RÔTI 12,50€
Thym, miel & petits pains grillés

CHEESE'N FRIES 8,50€
Frites, sauce cheddar, chips de bacon et oignons frits

NACHOS 7,50€
Que se paso, Ol del paso ! Chips de tortilla, guacamole, oignons frits & sauce cheddar

FUET 150g 7,50€

HOUMOUS 5,50€
Petits pains grillés

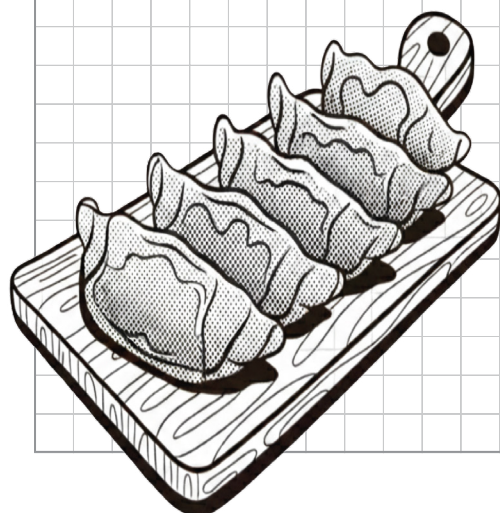
FISH & CHIPS 14,50€
Frites, salade et sauce tartare

CROQUETTES JAMBON PIMENT D'ESPELETTE 5 PCS 8,50€
Crèmeuses à souhait ! Béchamel, jambon & piment d'espelette

CHICKEN CRISPY 9,00€
Tenders de poulet panés et sauce barbecue

GYOZA AUX LÉGUMES 5 PCS 7,50€
Sauce aigre douce

AVOCADO TOAST 12,50€
Pain toasté, avocat, oeuf mollet, roquette, pickles d'oignons rouges & sauce fromage blanc



PLANCHE

PLANCHE CHARCUTERIE 21,50€
La team charcut' au grand complet !

PLANCHE FROMAGE 20,00€
Comté, Cabécou, et Tomme grise

PLANCHE MIXTE DISPONIBLE À TOUTE HEURE 25,00€
La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise et Cabécou

PLANCHE MIXTE XXL 72,50€
La team charcut' au grand complet + Comté, Tomme grise et Cabécou... 3x plus de plaisir !

PLANCHE GAMBRINUS 72,00€
Camembert rôti, fuet, cheese'n'fries, chicken crispy, croquettes jambon au piment d'espelette, gyoza aux légumes, nachos, bouchées mac & cheese, fromages (Cabécou, Comté)

ACCORDS BIÈRE ET PLAT

Pour accompagner du poisson, les bières de blé (blanches) ou acidulées (Göse Nature, Berliner Weisse) sont idéales grâce à leur vivacité et leur fraîcheur.

Pour le porc, les bières maltées sont intéressantes car elles apportent une certaine rondeur et des notes de caramel. Les doubles ou triples belges sont également un bon choix.

Pour le bœuf, il y a de nombreuses options en fonction de la cuisson. Les bières audacieuses comme la vieille Kriek peuvent surprendre, mais une saison plus ou moins sauvage est un choix plus classique.

Les planches mixtes s'accompagnent bien de Pils, de Triples et de Session IPA, selon les goûts et les palais.

Pour le poulet, une pils sèche, une session IPA pour sa fraîcheur ou une saison pour ses notes poivrées sont de bons choix.

À TOUTE
HEURE

SWEET THINGS



DESSERT

BRIOCHE PERDUE	6,50 €
Glace vanille, caramel beurre salé	
MOELLEUX AU CHOCOLAT	6,50 €
glace pistache	
PAVLOVA-LOVA MANGUE PASSION	6,50€
Meringue, crème fouettée, sorbet mangue & coulis passion	
GLACE 2 BOULES	5,00€
Demande au staff pour les parfums du moment !	

CAFÉ

EXPRESSO / ALLONGÉ / RISTRETTO	1,90€
DÉCAFÉINÉ.....	2,00€
DOUBLE	3,60€
NOISETTE	2,20€
THÉ ET INFUSION BIO	4,20€
GRAND CRÈME	4,20€
CHOCOLAT CHAUD	4,00€
CHOCOLAT/CAFÉ VIENNOIS	5,00€
CAPPUCCINO	4,50€
CAFÉ FRAPPÉ SIROP AU CHOIX	5,50€
IRISH COFFEE	9,00€



Pssst, t'as quelque chose à fêter ?
On t'ouvre même en dehors
de nos jours d'ouverture !

Écris à event@groupevbr.com

DIGESTIF

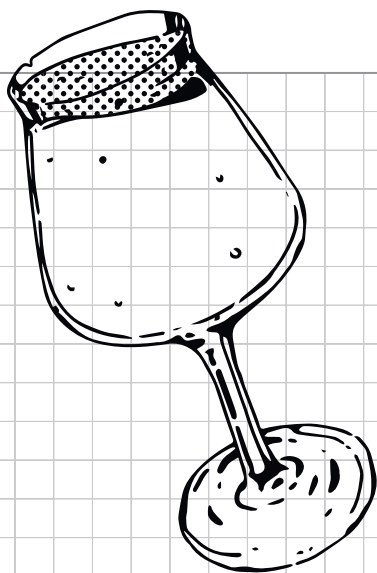
RHUM ARRANGÉ 4CL	7,00€
MENDA LIQUEUR DE MENTHE ARTISANALE 6CL	7,00€
SAPHIR JAUNE VSOP 2013 42° 4CL	11,00€
De Saoubis - Armagnac Fruité, pur, suave et long	
CHRISTIAN DROUIN VSOP 40° 4CL	9,50€
Drouin - Calvados Gourmand, fruité, subtil et équilibré	
EAU-DE-VIE IRIS POIVRÉ XO 40° 4CL	15,00€
Fougerat - Cognac Frais, floral, aux notes d'agrumes et mentholées	

Laisse-toi tenter par un **Stout**, notre suggestion
idéale pour un digestif gourmand !

Ses arômes de café torréfié et de chocolat allient
intensité et douceur pour une fin de soirée
parfaite.

Demande conseil à la team !





DRINKS

SOFT

EUSKOLA / EUSKOLA ZERO 33CL 4,40€

JUS DE FRUITS BIO 25CL 4,50€

Pressoir Pays-Basque

Multifruits, tomate, ananas, orange ou pomme

TONIC BIO & ARTISANAL 20CL 4,40€

Classique, ginger beer ou sureau

THÉ GLACÉ ARTISANAL 25CL 4,50€

Eusko tea

LIMONADE OGEU 25CL 4,00€

EAU OGEU GAZEUSE 33CL / 75CL 4,00€ / 6,00€

EAU OGEU PLATE 33CL / 75CL 4,00€ / 6,00€

SIROP À L'EAU MAISON MONIN 22CL 3,00€

Demandez nos goûts à votre serveur

DIABOLO MAISON MONIN 22CL 3,50€

Demandez nos goûts à votre serveur

JUS PÉTILLANT BIO 33CL 4,50€

Pressoir Pays-Basque

Orange et mandarine

BIÈRE SANS ALCOOL

EDMOND - IPA BIO 33CL 7,50€

Amère et fruitée

EDMOND - BLANCHE BIO 33CL 7,50€

Céréalière et fruitée

EDMOND - LA BLONDE BIO 33CL 7,50€

Fine amertume, maltée léger

À La Bièrothèque, chaque saison est une nouvelle aventure gustative ! Tous nos produits sont **100% artisanaux** et proviennent de producteurs passionnés. L'approvisionnement étant variable, nos références évoluent au fil des semaines, garantissant toujours une **sélection fraîche et unique**. Laisse-toi surprendre par des saveurs inédites à chaque visite ! **Rhums, Whiskys, Gins**, laisse-toi guider par notre équipe.

APÉRITIF

KIR 14CL 4,50€

ANISÉ ARTISANAL 3CL 4,50€

VERMOUTH ROUGE ARTISANAL 6CL 6,00€

VERMOUTH BLANC ARTISANAL 6CL 6,00€

EAU-DE-VIE DE BIÈRE 4CL

HÉCATE - LA DÉBAUCHE 50° 6,00€

Assemblage de la Cognac Barrel distillée puis vieillie en barrique pendant plusieurs mois et une eau-de-vie réalisée à partir d'une bière au malt tourbé

SALEM - LA DÉBAUCHE 50° 6,00€

Fruit de la distillation du mythique Imperial Stout Nevermore puis vieilli dans des barriques ayant contenu les meilleurs Imperial Stouts de la brasserie

**TU VEUX BOIRE UN SPI' ?
DEMANDE AU BARMAN, TON
AMI !**

WINE

BUVEZ MIEUX

TOUS NOS VINS SONT NATURES OU EN BIODYNAMIE



BLANC SEC

12cl / 75cl

DOMAINE CIRY CATTANEO, CUVÉE PANTAGRUEL

Région : Languedoc Appellation : IGP OC

Cépages : Macabeu

Vin vif, minéral, notes d'agrumes. Biodynamie.

5,00€ / 28,00€

DOMAINE ESTANDON, GRAIN D'AZUR

Région : Provence Appellation : IGP Var

Cépages : Chardonnay

Vin fruité, rond, vif et équilibré.

5,00€ / 28,00€



BLANC DOUX

DOMAINE ORMARINE

Région : Languedoc Appellation : IGB Côtes de Thau Blanc

Cépages : Grenache Blanc, Terret Bourret, Colombar

Intense, fruits confits, miellé, gourmand et frais

5,00€ / 28,00€



VIN ORANGE

DOMAINE SCARLATA, CARRÉ DE LUNE

Région : Languedoc Appellation : Vin de France

Cépages : Ugni Blanc

Vin vif, minéral, notes d'agrumes. Nature.

35,75€



ROSÉ

12cl / 75cl

DOMAINE ESTANDON, LES CERCLES

Région : Provence Appellation : Côtes de Provence

Cépages : Cinsault, Grenache Noir, Syrah

Élégant, complexe, vif et salivant. Bio

6,00€ / 34,00€



ROUGE

DOMAINE L'AMOURIER, SAN BRÈS

Région : Languedoc Appellation : Minervois 5,50€ / 31,00€

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Fruits rouges mûrs, épices, bouche gourmande et soyeuse.

Biodynamie.

DOMAINE MAS DEL PÉRIÉ, TU VIN PLUS AUX SOIRÉES

Région : Cahors Appellation : Vin de France

Cépages : Jurançon noir, Valdiguié, Merlot, Malbec

Fruité, épicé, léger, juteux. Nature.

6,00€ / 34,00€



CHAMPAGNE

LALLIER SÉRIE R019, BRUT

Région : Champagne Appellation : Champagne

Cépages : Chardonnay, Pinot noir

Notes d'agrumes, de fruits blancset de brioche, bulles fines, bouche fraîche, intense et fruitée.

75cl

85,00€

SANDRIN, À TRAVERS CELLES, EXTRA BRUT

Région : Champagne Appellation : Champagne

Cépages : Pinot noir, Pinot blanc

Fruité, floral, touches salines en bouche, complexité, gourmandise, précision et équilibre. Biodynamie

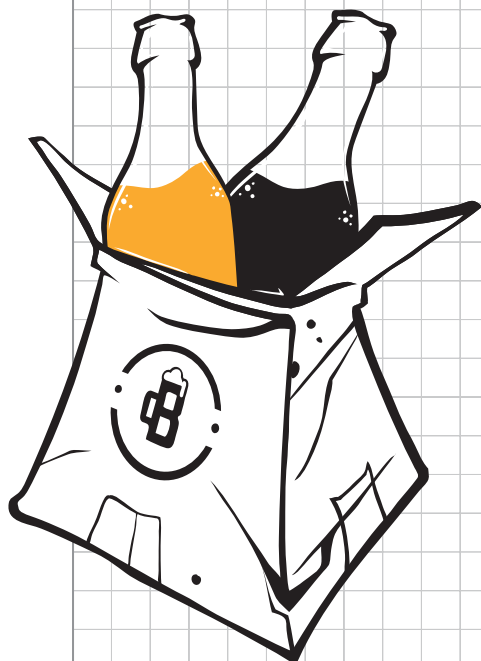
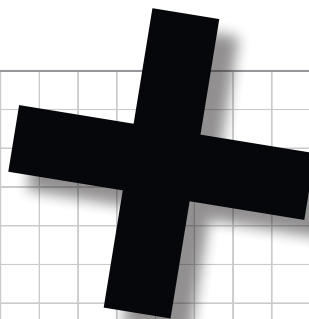
105,00€



EN PLUS DES VINS AFFICHÉS À LA CARTE, VOUS POUVEZ DÉGUSTER SUR PLACE NOTRE BELLE
SÉLECTION DE BOUTEILLES DE VIN NATUREL OU EN BIODYNAMIE DISPONIBLES EN CAVE :
PRIX AFFICHÉ + 50% DU PRIX

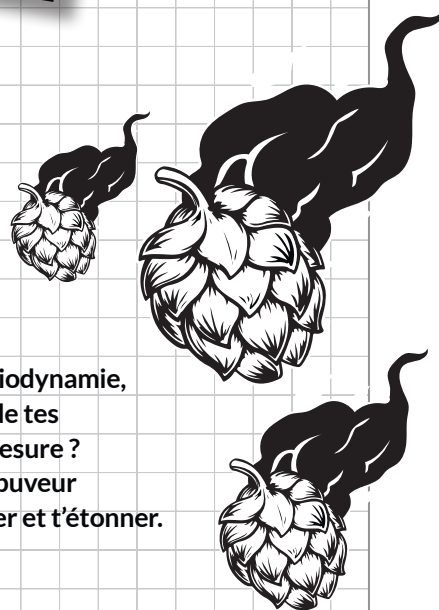
NOS PETITS

POUR T'IMPRESSIONNER



LA BOUTIQUE

+ de 1200 références de bières artisanales, vins en biodynamie, spiritueux indépendants, softs originaux et goodies de tes brasseries préférées. En recherche de cadeaux sur mesure ? Demande conseil à notre super caviste. Amateur ou buveur expérimenté, nous avons forcément de quoi te régaler et t'étonner.



LES OFFRES DE GROUPE

Réservations de groupes, séminaires, anniversaires, pots de départs, EVJF/EVG et autres événements... pour toute demande, contacte notre chargée de clientèle à l'adresse event@groupevbr.com, on te répond en moins de 48H !

LOCATION DE TIREUSES

Envie d'une pression artisanale bien fraîche à la maison ou pour tes événements d'entreprise, associatifs, mariage... ? Evidemment LA BIEROTHÈQUE loue des tireuses et vend des fûts. Demande ton devis à l'équipe !



LES FORMATIONS ZYTHOLOGIE

Deviens un maître de la dégustation avec nos formations zythologie, nos experts produits te concoctent une expérience enrichissante pour développer tes sens et ton savoir.

