

La Pression

BAR à BIÈRE



Bières Pression

	Demi 25cl	Pinte 50cl
- Coq Hardi (Blonde)	2,60 €	4,90 €
- Tongerlo (Blonde)	3,80 €	7,30 €
- Mystic Kriek (Rouge)	4,00 €	7,70 €
- Le Castor (Blonde)	4,00 €	7,70 €
- Ducasse (Blonde)	4,50 €	8,70 €
- Picon bière	3,50 €	6 €
- Monaco	3 €	5,50 €



Girafe à Bière 3l

- Tongerlo (Blonde) Belgique, aux notes épicées) 6,5° 40€
- Le Castor (Blonde) Canada, saveurs franches et fruitées 6° 45€
- La Ducasse (Nord, triple, parfait équilibre entre douceur et complexité) 9° 50€

Bières blondes 33cl

1 – Chromatic Cream (Amboise, artisanale douce aux notes sucrée) 5,5°	7€
2 – Loirette (régionale, bio et non filtrée) 5,5°	5,50€
3 – Maiz This not a Pils (régionale, légère aux notes exotiques, belle amertume) 4,7°	7,50€
4 – Page 24 (Nord, douce, légère et désaltérante) 5,9°	7€
5 – Page 24 triple (Nord, pointe acidulée et final fruité) 7,9°	7€
6 – Chimay Triple (Belgique, fruitée et amère, notes de muscat) 8°	6€
7 – Loirette Blanche (Régionale, blanche non filtrée) 5°	6€
8 – Brugse Zot (Belgique, aux notes épicées) 6°	6€
9 – Trappe Triple 8° (Pays Bas, triple aux notes d'épices, caramel et vanille) 8°	6€
10 – Maiz Born to be Wheat (Régionale, blanche légère de style allemand) 4,4°	7,60€
11 – Page 24 Nogne O Rhub (Nord, Ipa à la rhubarbe avec amertume) 6,9°	6,50€
12 – La Chouffe (Belgique, forte et épicée) 8°	6,50€
13 – Duvel (Belgique, forte aux notes houblonnées) 8,5°	6,50€
14 – Toccalmatto Re Hop (Italie, légère aux notes fraîches de houblon et agrumes) 5°	6€
15 – Toccalmatto Sibilla (Italie, épicée aux notes poivrées) 6°	6€
16 – Cuvée des Trolls 25 Cl (Belgique, brassée aux écorces d'orange) 7°	6€
17 – Bellerose (France Nord, houblonnée aux notes de litchi) 6,5°	6,50€
18 – Carolus Hopsinjoor (Belgique, dorée, florale, fraîche et légère amertume) 8°	6€
19 – St Bernardus Triple (Belgique, ambrée aux notes d'épices et levure) 8°	6€
20 – Saison Dupont (Belgique, dorée notes de fruits, sucre et miel) 6,5°	5€
21 – Triomf bio (Belgique, douce, brassée avec du malt fumé) 6°	5€
22 – Moinette (Belgique, dorée, fleurie avec une amertume sèche) 8,5°	6€
23 – Barbar (Belgique, forte en miel) 8°	5,50€
24 – Bush (Belgique, forte et épicée) 10,5°	6,50€
25 – Paix Dieu (Belgique, triple, forte et ronde à la fois) 10°	7€
26 – Delirium Tremens (Belgique, forte et épicée, bouquet fruité) 8,5°	6€
27 – Duchesse Anne (Bretagne, triple aux notes de raisin sec et miel) 7,5°	6,50€
28 – Karmeliet (Belgique, triple forte aux notes de banane et épices) 8,4°	6,50€
29 – Bloemembier (Belgique, douce, sucrée et mielleuse) 7°	6€
30 – Leffe (Bière d'Abbaye aux notes de vanille et de clou de girofle) 6,6°	5€
31 – Levrette Blonde (Belgique, Bière de position aux notes de malt d'orge) 5,7°	5€
32 – Super Bock (Portugal, La référence avec 35 médailles d'or consécutives) 5,2°	3,5€
33 – Kekette Red (France, haute fermentation aux notes de cassis) 5,5°	6€

La Pression

BAR à BIÈRE



Bières Brunnes 33cl

40 – Maiz Goat Me a Stout (régionale, ronde et gourmande, notes chocolat/café) 6,8°	7,60€
41 – Page 24 Impérial Stout (Nord, torréfiée aux notes de café et caramel) 9,5°	7,60€
42 – Chimay rouge (Belgique, cuivrée, douce et fruitée) 7°	5€
43 – Stout Sepia (Amboise, artisanale légère aux notes de café) 5,5	7€
44 – Chimay Bleue (Belgique, Noire, complexe et puissante) 9°	6€
45 – Trappe Quadruple (Pays Bas, complexe ,notes de prune, banane et épices) 10°	6€
46 – Trappe Double (Pays bas, aux notes de malt et fruits secs) 7°	6€
47 – St Bernardus 6 pater (L'incontournable de Belgique, fruité et douce) 6,7°	5€
48 – St Bernardus 12 abt (Belgique, puissante, notes de réglisse, caramel et fruits) 10°	7€
49 – Kasteel Donker (Belgique, forte , ronde et complexe) 11°	6€

Bières Ambrées 33cl

60 – Abstract Amber Ale (Amboise, notes de caramel et fruits rouges) 5,5°	7€
61 – Trappe Isidor (Pays Bas, notes de caramel et épices) 7,5°	5,50€
62 – Loirette Bio (Régionale, non filtrée aux notes de caramel) 7,5°	5,50€
63 – Orval (Belgique, orangée notes de cidre et levures sauvage) 6,2°	6€
64 – St Bernardus christmas (Belgique, notes de fruits confits et épices) 10°	6€
65 – La Bête (Nord, forte aux notes de pain d'épices) 8°	6,50€
66 – Bush (Belgique, très forte !) 12°	6,50€
67 – Brooklyn spécial effects 35.5 cl (USA, notes de houblon, résine et caramel) 0,4°	6,50€
68 – Brooklyn Lager 35.5cl (USA, légère, désaltérante à note florale de houblon) 5,2°	7€
69 – Pietra (Corse, à la châtaigne) 6°	6,50€
70 – Kwak (Belgique, forte aux notes de caramel) 8,4°	6,50€
71 – Brugse Zot Double (Belgique, aux notes caramélisées et complexes) 7,5°	5,50€
72 – Carolus ambrio (Belgique, corsée et vive finement houblonnée) 8°	6€

Bières Blanches 33cl

90 – Levrette Blanche (France, filtrée avec du vrai jus de cerise) 3,5°	7€
91 – Trappe witte (pays Bas, légère aux notes de citron et coriandre) 5,5°	5€
92 – St Bernardus (Belgique, brumeuse aux notes d'agrumes et coriandre) 5,5°	5€
93 – La Bête Blanche (Nord, herbacée au caractère d'agrumes) 5,2°	6,50€
94 – Blanche de Namur (Belgique, aux notes de coriandre et écorces d'orange) 4,5°	4€
95 – Pietra Colomba (Corse, aux herbes du maquis) 5°	6€
96 – Mort Subite (Belgique, Bière acidulée et fruitée aux notes d'abricot) 5,5°	5,50€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez apprécier et consommer avec modération. Prix nets
N'hésitez pas à nous consulter car certains plats peuvent être élaborés à partir d'allergènes.

La Pression

BAR à BIÈRE



Bières Fuitées 33cl

110 – Proper Job (Angleterre, IPA fruité et résineuse, amertume modérée) 5,5°	7€
111 – Brewdog Punk (Ecosse, IPA faible en alcool mais surprenante) 0,5°	7€
112 – Corsendonk Dubbel Kriek (Belgique, forte au notes de cerise et caramel) 8,7°	6€
113 – Bacchus Kriek 37.5 cl (Belgique, à la cerise douce) 5,8°	7€
114 – Bacchus Framboise 37.5 cl (Belgique, douce et facile à boire) 5°	7€
115 – Kasteel Rouge (Belgique, à la liqueur de cerise sur une base brune) 8°	5,50€
116 – Pietra Rossa (Corse, bière rouge aux notes de cerise griotte) 6,5°	7€
117 – Pietra Corsican (Corse, IPA ambrée, notes d'agrumes et fruits tropicaux) 6°	7€
118 – Page 24 double (Nord, IPA fortement houblonnée, notes citron) 8,9°	7€
119 – Petrus Aged Red (Belgique, vieillie en fût de chêne et au jus de cerise) 8,5°	5,50€
120 – Big Job (Angleterre, double IPA, notes de pamplemousse fraîches) 7,2°	7,50€
121 – Delirium Red (Belgique, bière rouge aux notes de cerise et amande) 8°	6,50€
122 – Corsendonk Rousse (Belgique, bière rousse douce et caramélisée) 8°	6€
123 – Iridecent (Amboise, IPA ambrée aux notes florales, belle amertume) 6,9°	7€
124 – Maiz D'ont Worry Be (Régionale, IPA Ambrée notes résineuses, amère) 6,1°	7,60€
125 – Brooklyn East 35.5cl (USA, IPA Ambrée aux notes sèches et florales) 6,9°	7,60€
126 – Lindemans Framb 25cl (Belgique, bière rouge aux notes de cerise griotte) 2,5°	5€
127 – Lindemans Faro 25cl (Belgique, légère et acidulée, notes de sucre candy) 4,5°	4€
128 – Lindemans Pecheresse 25cl (Belgique, fruitée et acidulée au jus de pêche) 2,5°	5€
129 – Lindemans Kriek 25cl (Belgique, fruitée et acidulée au jus de cerises) 3,5°	5€
130 – Vedett (Belgique, IPA légère et facile) 5,5°	5,50€
131 – Toccalmatto Zona Cesarini (Italie, IPA Ambrée notes agrumes et mangue) 6,6°	6€
132 – Toccalmatto Dr Caligari (Italie, framboise, puissante acidité désaltérante) 6,3°	6€
133 – Rogue Hazelnut Brown 35,5 cl (USA, bière Ambrée à la noisette) 5,6°	8,50€
134 – Hinano (Tahiti, légère et désaltérante à la vanille) 5°	7€
135 – Finnbarra Cider (Irlande, cidre 100% pomme) 5,5°	7,50€
136 – Trappe Bock (Pays Bas, robe acajou, notes épices, carmel et fruits secs) 7°	5,50€
137 – Trappe Blonde (Pays Bas, bière abbaye aux notes fruitées et épicées) 6,5°	5,50€
138 – Carolus Triple (Belgique, triple épicée et fruitée) 9°	6€
139 – Levrette Cherry 25 cl (Belgique, Bière au jus de cerises) 3,5°	6€
140 – Leffe Ruby 25 cl (Belgique, fruits rouges) 5°	4€

Pour Grignoter

Saucisson de Savoie au bol (nature ou noisette ou beaufort) 5€

Planche Charcuterie	Petite 9€ (1 à 2 pers)	Grande 16€ (3 à 4 pers)
Planche Fromage	Petite 9€ (1 à 2 pers)	Grande 16€ (3 à 4 pers)
Planche Mixte	Petite 9€ (1 à 2 pers)	Grande 16€ (3 à 4 pers)

Assiette de Saumon Fumé de Norvège (servi avec pain toasté et beurre) 9€

Assiette de Foie gras de Canard (servi avec pain toasté et chutney d'oignons) 9€

La Pression

BAR à BIÈRE



Les Apéritifs

- Kir Sauvignon..... 4€
- Verre de Blanc..... 4 ou 5,50€
- Verre de rosé 4€
- Verre de rouge 4€
- Kir Pétillant..... 5€
- Pétillant Blanc ou rosé..... 5€
- Coupe Champagne Mailly 8€
- Kir Royal 8€
- Martini (rouge ou blanc) 4€
- Lillet (rosé ou blanc) 4€
- Porto (rouge ou blanc) 5€
- Anisés 2cl (Ricard ou Pastis 51) 3€

Softs

- Espresso Nespresso 1,60€
- Chocolat, thé 2€
- Perrier 33 cl, Vittel 25cl..... 4€
- Sirop à l'eau 33cl..... 2€
- Diabolo 33cl 3€
- Coca, Coca Zéro, Orangina 33cl..... 4€
- Schweppes, Ice Tea 25cl..... 4€
- Jus de Fruit PAGO 25cl..... 4€
- (orange, ananas, pamplemousse, abricot, tomate)
- Jus d'orange, jus de citron pressé..... 6€
- Virgin Mojito 6€

Whiskies & Rhums, Vodkas

- Clan Campbel 2cl..... 3€
- Clan Campbel 4cl..... 6€
- Accompagnement 0,50€
- Guillon Cuvée 46 4cl 8€
- Nikka 4 cl 8€
- Aberlour 10ans 4cl 8€
- Cardu Single Malt 4cl 8€
- Lagavulin 16ans 4cl..... 10€
- Don Papa / Kraken4cl..... 7€
- Diplomatico 4cl..... 7€
- Grey Goose 4cl 8€
- Absolut 4cl 6€

Cocktails

- Spritz..... 6€
- Mojito/Mojito Fraise 8€
- Cuba Libre 6€
- Sex on the beach 8€
- Piña colada 8€
- Caïpirinha..... 8€
- Lillet Schweppes 6€
- Gin Tonic..... 6€
- La Pression 7€
- (Cachaça, citron vert, sirop mojito et soda)

Digestifs

- Get 27/31 ou Menthe Pastille 4cl 5€
- Cognac ABK6 VS 4cl..... 6€
- Cognac ABK6 XO 4cl 8€
- Armagnac..... 4€
- Poire d'Olivet..... 6€
- Bailey's / Limoncello 6€

Vins et Champagnes

Les Blancs

- Sauvignon Colombelle..... 18€
- Quincy Siret Courtaud 23€
- Reuilly Domaine Jamain 22€
- Pouilly Fumé la Renardière..... 26€
- Château de Santenay 26€
- Gascogne UBY n°4 21€
- Gascogne..... 19€

Les Rosés

- Coteaux Aix en Provence Pigoudet..... 18€
- Gascogne..... 18€
- Gascogne Uby n°6 19€
- Cabernet d'Anjou Regnard 20€
- Reuilly Domaine Jamain 22€
- Var Terre Marine 18€

Les Rouges

- St Estephe Charme de Cos 32€
- St Emilion St Georges 23€
- Saumur Champigny Villeneuve Bio..... 23€
- Chinon Vieilles Vignes..... 24€
- Reuilly Domaine Jamain 22€

Les Champagnes

- Mailly Brut 75cl..... 65€
- Moët et Chandon 75cl 75€