

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
<b>Blonde</b> - Allemagne - Pilsner - 4,9°	3,5	6
<b>Combawa Nepo</b> - France - Hazy Blanche - 5,2°	3,9	7
<b>Ambrée au miel Nepo</b> - France - Ambrée - 6,5°	3,9	7
<b>Tropical Milkshake Nepo</b> - France - NEIPA - 6,8°	3,9	7
<b>La Belle rouge Nepo</b> - France - Fruits rouges - 8°	3,9	7
<b>Pohazy Nepo</b> - France - Hazy - 6,5°	3,9	7
<b>Nepo Triple</b> - France - Triple - 9°	3,9	7
<b>Nepo IPA</b> - France - IPA - 5,5°	3,9	7

# HAPPY HOUR!

DE 16H À 20H

Toutes les pintes à 6€  
Sauf la blonde à 5€

## VIRGIN COCKTAILS

<b>Rehab</b> Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante	6
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	6
<b>G&amp;Tonic</b> Genièvre et Tonic	6
<b>Spritz</b> Orange amère et gentiane	6

# HAPPY HOUR!

DE 16H À 20H

Rehab et Virgin Mojito à 4€

## COCKTAILS

<b>Spritz (12,5°)</b> Aperol, Prosecco, eau gazeuse	7,5
<b>Spritz Saint Germain</b> Liqueur Saint germain, Prosecco, eau gazeuse	9
<b>Spritz Italicus</b> Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse	9
<b>Moscow Mule (17,8°)</b> Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert	9
<b>Cosmopolitan (15,9°)</b> Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert	9
<b>South Beach (14,5°)</b> Rhum, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre	9
<b>Espresso Martini (15,9°)</b> Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide	9
<b>Pornstar Martini (15,2°)</b> Vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion	9
<b>Negroni (24,5°)</b> Gin, vermouth rouge, bitter italien	9
<b>Old fashioned (32,1°)</b> Bourbon, sucre, angostura bitters	9
<b>Gin Basil Smash (16,5°)</b> Gin, élixir végétal de Chartreuse, cordial d'agrumes et basilic frais	9

# HAPPY HOUR!

DE 16H À 20H

**Spritz (12,5°)**  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse 6 |

**Moscow Mule (17,8°)**  
Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert 7 |

# PIGNOUF.

OUVERTURE - 7/7

LUNDI > VENDREDI 11H - 23H30

SAMEDI - DIMANCHE 10H - 23H30

Take away + Click and Collect

CB ONLY - CARTE TR / TR

04 28 29 99 66

  pignouf\_lyon

www.pignouflyon.fr

**CB ONLY - CARTE TR / TR****DWICH' // Viandes françaises, foi de Pignouf**

SUR PLACE

- **SMASH BURGER** 7 8,5  
*Bun, Bœuf, Pickles d'oignons rouges, cheddar, sauce Pignouf.*  
 > Extra Bacon + 1,5 > Extra Cheddar + 1,5 > Œuf bio au plat + 1,5
- **DOUBLE SMASH BURGER** 10,5 12  
*Tout en double.*  
 > Extra Bacon + 1,5 > Extra Cheddar + 1,5 > Œuf bio au plat + 1,5
- **PIGNOUF, LE VRAI** 9 10,5  
*Bun, œufs brouillés, ciboulette, cheddar, jambon blanc au torchon.*  
*Plus c'est cochon, plus c'est bon !*
- **MISO-KING** 11 12,5  
*Pain brioché, saumon miso, crudités, vinaigrette au yuzu, mayonnaise wasabi, coriandre fraîche.*
- **PASTRAMI GRILLED CHEESE** 11 12,5  
*Pain de campagne, fior di latte, cheddar, Pastrami Will Smoked Meat*
- **FRIED SPICY CHICKEN** 12 13,5  
*Bun, cheddar, haut de cuisse de poulet frit aux épices, iceberg, sauce Smoked 🔥💪*
- **MICHTO** 10,5 12  
*Bun, crispy mozza, potimarron rôti, roquette, mayo pesto.*  
*Aller simple pour le paradis vert !*

**SIDES //****RAS LE BOL //**

○ SOUPE 6

○ PDT GRENAILLES 3,5 ○ PETITE SALADE 3 ○ SOUPE 3

**LES FINITIONS //**

- **FLAN PATISSIER** 4
- **FONDANT AU CHOCOLAT** 4
- **CHOCO BUN !** 4  
*Un bun, du Nutella, le tout toasté.*  
*Simple et efficace. De la dope !*
- **PÂTISSERIES DU JOUR** 4
- **FAT COOKIE** 3  
*Chocolat noir fleur de sel*
- **CRUMBLE** fruits de saison 4

Pour préserver la qualité de notre carte et éviter le gaspillage alimentaire, les quantités sont volontairement limitées, mais notre amour des bons produits est infini !  
 Liste des allergènes disponible sur demande. Prix mentionnés nets en euros, taxes et service compris.

## BIÈRES BOUTEILLES

### NEPO NEPO BRASSERIE

Lancée en 2021, Nepo est une brasserie française et open à la fois qui ouvre la voie à de nouvelles façons de brasser. Sur son site de Neuville-sur-Saône, Nepo brasse ses propres bières via des techniques et des associations inattendues

#### Blonde Bio - 5,2° - 33cl **6,5**

Une blonde légère et houblonnée, aussi subtile qu'inédite grâce à la fine amertume de ses notes florales !

#### Blanche Combawa - 5,2° - 33 cl **6,5**

Une blanche étonnante brassée aux feuilles de Combawa qui apportent une saveur citronnée terriblement rafraîchissante !

#### Pohazy IPA 6,5° - 33cl **6,5**

Une IPA réalisée à partir d'un Dry Shopping, ou houblonnage à cru, qui apporte en bouche des explosions poétiques ;- ) de saveurs fruitées... Une recette inattendue !



### BRIQUE HOUSE

Une brasserie du Nord, fière de son fief, qui crée des bières sauvages, électriques et qui défie les lois de la tradition !

#### Yankee Trouble - IPA - 6,5° - 33cl **7,5**

Sa robe hazy, dévoile un profil aromatique frais et très fleuri. Un véritable jus de houblon qui présente également quelques notes fruitées sur les fruits tropicaux.

#### Under Acid - Sour - 4,5° - 33cl **7,5**

Une sour ale à la robe rouge, arômes de fruits rouges et acide en bouche, une pépite gustative.

#### New Queen in Town - Pale Ale - 4,8° - 33cl **7,5**

Une American Pale Ale qui dévoile des saveurs fruitées avec des notes florales et une délicate amertume en fin de bouche.

## CIDRE

Cidre Amour - Brut BIO - 4,5° - 33cl

7

## BIÈRES BOUTEILLES SANS ALCOOL

Optez aussi pour la version sans alcool ! Pas sûr que la fête ne soit pas plus folle !

#### Cute a sober can débauche Lager - 33cl **7,5**

Une Berliner Weisse fruitée avec des arômes de framboise et de tarte de la brasserie. La Débauche titrant à seulement 0,5% d'alcool.

#### Bellheimer Natur-Radler Blonde - 33cl **7,5**

Cette spécialité est un mélange de blonde non filtré et de limonade de citron. Naturellement trouble avec un goût frais et fruité.

#### Nanny state brewdog Lager - 33cl **7,5**

Elle se révèle très agréable à boire grâce à des arômes d'agrumes prononcés. Avis aux amateurs d'amertume.

#### Sport zot halve maan Lager - 33cl **7,5**

Les arômes fruités se combinent bien avec la base de malt sucrée. L'acidité de cette dernière lui confère un côté originale.

## SOFTS

#### Coca-Cola, Zéro 33cl **3,5**

#### Schweppes Tonic 33cl **3,5**

#### Schweppes Agrum' 33cl **3,5**

#### Sprite 33cl **3,5**

#### Orangina 33cl **3,5**

#### Perrier 33cl **3,5**

#### Volvic 50cl **3**

#### Tensai Tea Gingembre 33cl **4**

#### Leamo Citron 33cl **4**

#### Leamo Maté 33cl **4**

#### Orange pressée 25cl **4,5**

#### Citronnade maison 25cl **4,5**

#### Jus de Fruits 33cl **3,9**

Pêche jaune, Ananas, Pomme, Poire, Abricot, Orange, Tomate

#### Three Cents 20cl **4**

Boisson gazeuse aromatisée pamplemousse rose

## BOISSONS CHAUDES

#### Café **1,7**

#### Café allongé **1,7**

#### Grand café **3,4**

#### Noisette **1,7**

#### Latte **4**

#### Chocolat chaud **3,5**

#### Thé Kusmi Tea **3,5**

## VIVANT KOMBUCHA

#### Kombucha thé vert, jasmin, framboise 25cl **6**

#### Kombucha thé ceylan, gingembre 25cl **6**

#### Kombucha verveine, fleur d'oranger 25cl **6**

**GIN** 4cl

Tonic la French +3€

<b>Hendricks</b> - Scotland - 44°	8
<b>Hendricks Orbium</b> -Scotland - 43,4 °	10
<b>Hendricks Solstice</b> - Scotland - 43.4°	10
<b>Hendricks Lunar</b> - Scotland - 43.4°	10
<b>Normandia - Dom.Coquerel</b> - France - 41,4°	9
<b>Citadelle Reserve</b> - France - 41,2 °	11
<b>Drouin Gin</b> - France - 42°	10
<b>Tanqueray N°Ten</b> - Scotland- 47,3°	11
<b>Botanist</b> - Scotland - 46°	10
<b>Thomas Dakin</b> - England - 42°	10
<b>London Dry Gin N°3</b> - Scotland - 46°	11
<b>Plymouth</b> - Scotland - 41°	9
<b>Monkey 47</b> - Germany - 47°	11
<b>Gunpower</b> - Ireland - 43°	11
<b>Gin Mare</b> - Spain - 42,7°	12
<b>Komasa</b> - Japan - 40°	10
<b>Engine</b> - Italie - 42°	11

**RHUM** 4cl

<b>Sailor Jerry</b> - New Jersey - 40°	8
<b>Havana 3 Ans</b> - Cuba- 40 °	8
<b>Coloma 8 ans</b> - Colombia - 40°	9
<b>Kuna 8 ans</b> - Panama - 40°	10
<b>Canero solera 12 ans</b> - Republica Dominicana - 40°	9
<b>La Favorite</b> - Martinique - 42°	9
<b>Fortin</b> - Paraguay - 40°	9
<b>Botran solera 15 ans</b> - Guatemala - 40°	10
<b>Diplomatico</b> - Venezuela - 40°	10
<b>La Hechicera</b> - Colombia - 40°	11
<b>Millonario XO</b> - Peru - 40°	21
<b>Millonario Solera</b> - Peru - 40°	11
<b>Secha de la Silva</b> - Guatemala - 40°	11
<b>Don papa</b> - Phillipines - 40°	10
<b>Humble</b> - France - 40°	11
<b>Centenario 20 ans</b> - Costa Rica - 40°	12
<b>Dos Maderas PX</b> - Caribbean/Spain - 40°	11
<b>Nine Leaves</b> - Japan - 50°	19

**ALCOOLS/DIGESTIFS** 4cl

<b>Baileys</b> - 17°	8
<b>Get 27 / Get 31</b> - 21° et 24°	8
<b>Hine</b> - 40°	10
<b>Chartreuse Jaune</b> - 40°	9
<b>Chartreuse Verte</b> - 55°	9
<b>St-Germain</b> - 20°	10
<b>Patrón Café</b> - 35°	10
<b>Jaggermeister</b> - 35°	8
<b>Tequila Reposado</b> - 38°	10
<b>Silver Patron</b> - 40°	10
<b>Tequila El Jimador</b> - 38°	8
<b>Flouve</b> - 40°	10

**WHISKY** 4cl

<b>Ballantine's</b> - Scotland - 40°	8
<b>Jack Daniel's</b> - Tennessee - 40°	9
<b>Glenfidich 12 ans</b> - Scotland - 40°	9
<b>Teeling Small Batch</b> - Ireland - 46°	10
<b>Rittenhouse Rye</b> - Philadelphia's 50°	11
<b>Elijah Graig</b> - Kentucky - 47°	11
<b>Monkey Shoulder</b> - Scotland - 40°	9
<b>Monkey Shoulder Smokey</b> - Scotland - 40°	9
<b>Laphrohaig</b> - Scotland - 48°	11
<b>Smokehead</b> - Scotland - 43°	11
<b>Rozelieures</b> - France - 46°	10
<b>Ardberg</b> - Scotland - 46.6°	11
<b>Woodford</b> - Kentucky - 43.2°	9
<b>The Balvenie 12 ans</b> - Scotland 43°	11
<b>Hakushu</b> - Japan - 43°	21
<b>Springbank 10 ans</b> - Scotland 46°	11
<b>Kirin</b> - Japan - 50°	10
<b>The Tottori</b> - Japan - 43°	10
<b>Nikka From the Barrel</b> - Japan -51,4°	11
<b>Nikka Days</b> - Japan - 40°	11
<b>Hibiki</b> - Japan - 43°	26
<b>Tokinoka</b> - Japan - 40°	11

**VODKA** 4clEn accompagnement de votre vodka,  
la canette de RedBull +4€

<b>Russian Standard</b> - Russia - 40°	8
<b>Grey Goose</b> - France - 40°	10
<b>Tito's</b> - Texas - 40°	9
<b>Squadron 303</b> - England - 40°	11

**APÉRITIFS****ANISÉS**

<b>Ricard / Pastis</b> - 45° - 2cl	3.5
------------------------------------	-----

**SUZE**

<b>Suze</b> - 15° - 5cl	3.5
<b>Suze Tonic</b>	4
<b>Suze Tonic Zéro</b> - 25cl	5
<b>Suze Tonic Piscine</b>	6

**AUTRES**

<b>Kir</b> Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4
<b>Martini</b> Rosso, Bianco - 6cl	4.5
<b>Verre de Prosecco</b>	5.5

## VINS

### BLANCS

	Verre (12cl)	Pot (46cl)	Bouteille (75cl)
<b>AOP Saint Véran</b> - Domaine Sophie Martin - 13°	6,5	21	30
<b>Beaujolais Blanc</b> - Cuvée Alexis - Olivier Depardon - 13°	5	17	28
<b>Vin de France - Viognier - Les Assembleurs</b> - 13°	3,5	13	
<b>IGP Côtes Catalanes - Les Mamettes</b> - Jeff Carrell - 15°	5,5	17	28
<b>AOC Menetou Salon</b> - Alain Assadet - 13°	6,5	21	30

### ROUGES

<b>Côtes du Rhone - Enfant Terrible</b> - 13°	3,5	13	20
<b>Arbalète and Coquelicots</b> - Charlotte & Jean Baptiste Senat - Minervois - 13°	6,5	21	30
<b>AOC Fleurie - Indigène</b> BIO - Domaine Hoppenot - 12,5°			35
<b>Bourgogne - Sainte Marie La Blanche</b> - JL Belna - 12,5°	6	20	30
<b>Pays d'Oc - Chemin de Moscou</b> - Domaine Gayda BIO - 14°	8	28	55

### ROSÉS

<b>AOC Côtes de Provence - Château Saint Maur</b> - Cuvée Excellence - 13,5°	6,5	20	39
<b>IGP Méditerranée - S de Sumeire</b> - 12,5°	3,5	12	22

Carte 100% fait maison sauf charcuteries et fromages. Provenance des viandes France. Prix nets ttc en €, service compris. Designed by  MOJO COMM

# PIGNOUF.

**OUVERTURE - 7/7**

**LUNDI > VENDREDI 11H - 23H30**

**SAMEDI - DIMANCHE 10H - 23H30**

Take away + Click and Collect

**CB ONLY - CARTE TR / TR**

**04 28 29 99 66**

  pignouf\_lyon

[www.pignouflyon.fr](http://www.pignouflyon.fr)