

BIÈRES PRESSION

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

HAPPY HOUR!

DE 16H À 19H

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

VIRGIN COCKTAILS

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

HAPPY HOUR!

DE 16H À 19H

Rehab et Virgin Mojito à 5€

COCKTAILS

Spritz Aperol, Prosecco, eau gazeuse	7,5
Spritz Saint Germain Liqueur Saint germain, Prosecco, eau gazeuse	9
Spritz Italicus Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse	9
Spritz Lillet Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse	9
Moscow Mule Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert	9
Cosmopolitan Vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert	9
South Beach Rhum, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre	9
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide	9
Pornstar Martini Vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion	9
Negroni Gin, vermouth rouge, bitter italien	9
Old fashioned Bourbon, sucre, angostura bitters	9
Gin Basil Smash Gin, élixir végétal de Chartreuse, cordial d'agrumes et basilic frais	9
Mojito Rhum blanc, cordial aromatisé menthe, citron vert	9

HAPPY HOUR!

DE 16H À 19H

Spritz (12,5°) Aperol, Prosecco, eau gazeuse	6
Moscow Mule (17,8°) Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert	8
Mojito (15,7°) Rhum blanc, cordial aromatisé menthe, citron vert	8

PIGNOUF.

04 28 29 99 66

  pignouf_lyon pignouflyon.fr

DWICH' // Viandes françaises, foi de Pignouf

SUR PLACE

SMASH BURGER	7	8,5
<i>Bun, Bœuf, Pickles d'oignons rouges, cheddar, sauce Pignouf.</i>		
<i>> Extra Bacon + 1,5 > Extra Cheddar + 1,5 > Œuf bio au plat + 1,5</i>		
DOUBLE SMASH BURGER	10,5	12
<i>Tout en double.</i>		
<i>> Extra Bacon + 1,5 > Extra Cheddar + 1,5 > Œuf bio au plat + 1,5</i>		
PIGNOUF, LE VRAI	9	10,5
<i>Bun, œufs brouillés, ciboulette, cheddar, jambon blanc au torchon.</i>		
<i>Plus c'est cochon, plus c'est bon !</i>		
BUN CÉSAR	11	12,5
<i>Bun, poulet pané, salade romaine, Grana Padano, sauce César maison (avec anchois).</i>		
FILS DE POULPE ! 🍤	12	13,5
<i>Pain lobster, poulpe flambé à la FDP, vierge de légumes, oignon cébette et coriandre fraîche, pesto et ketchup de piquillos.</i>		
TIGRE QUI PLEURE 🙌	12	13,5
<i>Bun, tataki de bœuf façon Tigre qui pleure, crudités (choux violet, choux chinois et carottes), vinaigrette aux agrumes, oignons cébette et coriandre fraîche.</i>		
PASTRAMI GRILLED CHEESE ✨	11,5	13
<i>Pain de campagne, cheddar, fior di latte et LE meilleur Pastrami de France, le Pastrami WillSmokedMeat.</i>		
MUCHO MUCHO LOVE 🍆	11,5	13
<i>Bun, fior di latte, aubergine confite aux herbes et à l'ail, stracciatella, roquette et ketchup de piquillos.</i>		

SIDES //

PDT GRENAILLES	4
LA TOMATE BASILIC	4
GASPACHO	4

04 28 29 99 66

f @ pignouf_lyon

www.pignouflyon.fr
LES FINITIONS //

BROWNIE	4
<i>Fleur de sel</i>	
CHOCO BUN !	4
<i>Un bun, du Nutella, le tout toasté. Simple et efficace. De la dope !</i>	
SOUPE DE FRAISES	4
FAT COOKIE	3
<i>Chocolat noir fleur de sel</i>	
PÂTISSERIE DU JOUR	4

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

Ginger Beer Three Cents 20cl **4**

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'orange 25cl **6**

Kombucha thé blanc 25cl **6**

GIN 4cl

Tonic la French +3€

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

RHUM 4cl

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

ALCOOLS/DIGESTIFS 4cl

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

WHISKY 4cl

Ballantine's - Scotland - 40°	8
Jack Daniel's - Tennessee - 40°	9
Glenfidich 12 ans - Scotland - 40°	9
Teeling Small Batch - Ireland - 46°	10
Rittenhouse Rye - Philadelphia's 50°	11
Elijah Graig - Kentucky - 47°	11
Monkey Shoulder - Scotland - 40°	9
Monkey Shoulder Smokey - Scotland - 40°	9
Laphrohaig - Scotland - 48°	11
Smokehead - Scotland - 43°	11
Rozelieures - France - 46°	10
Barelegs - Islay - 46°	11
Woodford - Kentucky - 43,2°	9
The Balvenie 12 ans - Scotland 43°	11
Hakushu - Japan - 43°	21
Springbank 10 ans - Scotland 46°	11
Kirin - Japan - 50°	10
The Tottori - Japan - 43°	10
Nikka From the Barrel - Japan -51,4°	11
Nikka Days - Japan - 40°	11
Hibiki - Japan - 43°	26
Tokinoka Black - Japan - 40°	11

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

Zubrowka Biala - Pologne - 37,5°	8
Grey Goose - France - 40°	10
Tito's - Texas - 40°	9
Squadron 303 - England - 40°	11

APÉRITIFS**ANISÉS**

Ricard / Pastis - 45° - 2cl	3.5
------------------------------------	-----

SUZE

Suze - 15° - 5cl	3.5
Suze Tonic	4
Suze Tonic Zéro - 25cl	5
Suze Tonic Piscine	6

AUTRES

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

VINS

	Verre (12cl)	Pot (46cl)	Bouteille (75cl)
BLANCS			
AOP Saint Véran - Domaine Sophie Martin - 13°	6,5	21	30
Beaujolais Blanc - Cuvée Alexis - Olivier Depardon - 13°	5	17	28
Vin de France - Viognier - Les Assembleurs - 13°	3,5	13	
IGP Côtes Catalanes - Les Mamettes - Jeff Carrell - 15°	5,5	17	28
AOC Menetou Salon - Alain Assadet - 13°	6,5	21	30
ROUGES			
Côtes du Rhone - Enfant Terrible - 13°	3,5	13	20
Arbalète and Coquelicots - Charlotte & Jean Baptiste Senat - Minervois - 13°	6,5	21	30
AOC Fleurie - Indigène BIO - Domaine Hoppenot - 12,5°			35
Bourgogne - Sainte Marie La Blanche - JL Belna - 12,5°	6	20	30
Pays d'Oc - Chemin de Moscou - Domaine Gayda BIO - 14°	8	28	39
ROSÉS			
AOC Côtes de Provence - Château Saint Maur - Cuvée Excellence - 13,5°	6,5	20	35
IGP Méditerranée - S de Sumeire - 12,5°	4	15	25

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

OUVERT - 7/7

LUNDI > VENDREDI 11H - 23H30
SAMEDI > DIMANCHE 10H - 23H30

Take away + Click and Collect

CB ONLY - CARTE TR / TR

PIGNOUF.

FOOD - 7/7

LUNDI > VENDREDI 11H45 - 14H30

LUNDI > MERCREDI 18H30 - 22H00
JEUDI > VENDREDI 18H30 - 22H30

SAMEDI > 11H30 - 22H30
DIMANCHE > 11H30 - 22H