

## 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 19H

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
<b>Rumcito</b> Gingembre & Citron Vert	6

# HAPPY HOUR!

DE 16H À 19H

Rehab et Virgin Mojito à 5€

## COCKTAILS

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



# HAPPY HOUR!

DE 16H À 19H

<b>Spritz (12,5°)</b> Aperol, Prosecco, eau gazeuse	6
<b>Moscow Mule (17,8°)</b> Vodka, cordial de gingembre, citron, citron vert	8
<b>Mojito (15,7°)</b> 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

*Bun, Bœuf, Pickles d'oignons rouges, cheddar, sauce Pignouf.*

&gt; Extra Bacon + 1,5 &gt; Extra Cheddar + 1,5 &gt; Œuf bio au plat + 1,5

**DOUBLE SMASH BURGER** 10,5 12

*Tout en double.*

&gt; Extra Bacon + 1,5 &gt; Extra Cheddar + 1,5 &gt; 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 !*
**BUN CÉSAR** 11 12,5

*Bun, poulet pané, salade romaine, Grana Padano, sauce César maison (avec anchois).*
**FILS DE POULPE ! 🐙** 12 13,5

*Pain lobster, poulpe flambé à la FDP, vierge de légumes, oignon cébette et coriandre fraîche, pesto et ketchup de piquillos.*
**TIGRE QUI PLEURE 🙌** 12 13,5

*Bun, tataki de bœuf façon Tigre qui pleure, crudités (choux violet, choux chinois et carottes), vinaigrette aux agrumes, oignons cébette et coriandre fraîche.*
**PASTRAMI GRILLED CHEESE ✨** 10 11,5

*Pain de campagne, cheddar, fior di latte et LE meilleur Pastrami de France, le Pastrami WillSmokedMeat.*
**MUCHO MUCHO LOVE 🍆** 11,5 13

*Bun, fior di latte, aubergine confite aux herbes et à l'ail, stracciatella, roquette et ketchup de piquillos.*
**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

*Fleur de sel, caramel au beurre salé*
**CHOCO BUN !** 4

*Un bun, du Nutella, le tout toasté. Simple et efficace. De la dope !*
**SOUPE DE FRAISES** 4

**FAT COOKIE** 3

*Chocolat noir fleur de sel*
**PÂTISSERIE DU JOUR** 4

## BIÈRES BOUTEILLES

**NEPO**  
BRASSERIE

**NEPO**

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 un saveur citronnée terriblement rafraîchissante !

**Pohazy IPA** 6,5° - 33cl **6,5**

Une IPA réalisée à partir d'un Dry Shopping, ou houblonnage a 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.

## 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**

**Club Maté** 33cl **5**

## 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**

## KOMBUCHA DATXA

**Darjeeling Rhubarbe** 30cl **6**

**Eucalyptus citron vert** 30cl **6**

**Fleur d'osmanthus** 30cl **6**

**Sensha feuille de figue** 30cl **6**

**GIN** 4cl

Tonic la French +3€

<b>Beefeater</b> - London - 40°	8
<b>Hendricks</b> - Scotland - 44°	9
<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>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>Barelegs</b> - Islay - 46°	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 Black</b> - Japan - 40°	11

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

<b>Zubrowka Biala</b> - Pologne - 37,5°	8
<b>Grey Goose</b> - France - 40°	10
<b>Tito's</b> - Texas - 40°	9
<b>Squadron 303</b> - England - 40°	11
<b>Absolut Vodka</b> - Suède - 40°	9

**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 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 NATURE

Bouteille (75cl)

### BLANCS

Vin de pagesos & Pageses - Spain - 12°

27

### ROUGES

Comalats Isarda - Spain - 13°

33

## 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

Côtes du Rhone 2020 - Réserve Mont-Redon - 14°

6,5

21

30

AOC Fleurie - Indigène BIO - Domaine Hoppenot - 12,5°

35

Les Cerises d'Antan - Coteaux Bourguignons - Jean Paul Dubost 2021 - 13°

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**

**FOOD - 7/7**

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

**LUNDI > VENDREDI 11H45 - 14H30**

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

Take away + Click and Collect

**CB ONLY - CARTE TR / TR**

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