

**DWICH' // Viandes françaises, foi de Pignouf**

		SUR PLACE
<b>SMASH BURGER</b>	<b>7</b>	<b>8,5</b>
<i>Bun, bœuf, pickles d'oignons rouges, cheddar, sauce Pignouf.</i>		
<i>&gt; Extra Bacon + 1,5   &gt; Extra Cheddar + 1,5   &gt; Œuf bio au plat + 1,5</i>		
<b>DOUBLE SMASH BURGER</b>	<b>10,5</b>	<b>12</b>
<i>Tout en double.</i>		
<i>&gt; Extra Bacon + 1,5   &gt; Extra Cheddar + 1,5   &gt; Œuf bio au plat + 1,5</i>		
<b>PIGNOUF, LE VRAI</b>	<b>9</b>	<b>10,5</b>
<i>Bun, œufs brouillés, ciboulette, cheddar, jambon blanc au torchon.</i>		
<i>Plus c'est cochon, plus c'est bon !</i>		
<b>PASTRAMI GRILLED CHEESE</b>	<b>11</b>	<b>12,5</b>
<i>Pain de campagne, cheddar, fior di latte et le meilleur pastrami de France, celui de Will's Déli®.</i>		
<b>MICHTO</b>	<b>9</b>	<b>10,5</b>
<i>Bun, crispy mozza, butternut rôti, roquette, pesto.</i>		
<b>PULLED BEEF</b>	<b>10</b>	<b>11,5</b>
<i>Bun, effiloché de paleron de boeuf mijoté 10 heures à la bière, moutarde à l'ancienne, champignons de Paris glacés, chou rouge.</i>		
<b>SALMON BUN</b>	<b>10,5</b>	<b>12</b>
<i>Bun, cream cheese citron vert, baies roses et aneth, gravlax de saumon maison, sucrose.</i>		

**DWICH' DE LA SEMAINE**
**10**
**SIDES //**

<b>PDT GRENAILLES</b>	<b>4</b>
<b>SALADE THAÏ</b>	<b>4</b>
<b>ONION RINGS</b>	<b>5</b>
<b>MAC'N CHEESE</b>	<b>5</b>
<b>SIDE DE LA SEMAINE</b>	<b>4</b>

**LES FINITIONS //**

<b>BROWNIE</b>	<b>4</b>
<i>Fleur de sel, caramel au beurre salé</i>	
<b>CHOCO BUN !</b>	<b>4</b>
<i>Un bun, du Nutella, le tout toasté. Simple et efficace. De la dope !</i>	
<b>FAT COOKIE</b>	<b>4</b>
<i>Chocolat noir fleur de sel</i>	
<b>CRUMBLE AUX POMMES</b>	<b>4</b>

# BIÈRES PRESSION

	Demi	Pinte	HH
<b>La Pils</b> <i>BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°</i>	3,5	6	5
<b>IPA</b> <i>NEPO - IPA - 5,5°</i>	3,9	7	6
<b>Combawa</b> <i>NEPO - Hazy Blanche - 5,2°</i>	3,9	7	6
<b>Tropical Milkshake</b> <i>NEPO - NEIPA - 6,8°</i>	3,9	7	6
<b>Ambrée au miel</b> <i>NEPO - Ambrée - 6,5°</i>	3,9	7	6
<b>La Belle rouge</b> <i>NEPO - Fruits rouges - 8°</i>	3,9	7	6
<b>Pohazy</b> <i>NEPO - Hazy - 6,5°</i>	3,9	7	6
<b>Triple</b> <i>NEPO - Triple - 9°</i>	3,9	7	6
<b>La Bagarre</b> <i>BRIQUE HOUSE - Double IPA - 7,7°</i>	4,2	8	7

HAPPY  
HOURS!  
DE 16H À 19H

# BIÈRES BOUTEILLES

SANS ALCOOL

<b>Brewdog - Punk AF</b> Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.	7
<b>Brussel Beer Project - Pico Bello</b> Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.	7
<b>La Débauche - Cute &amp; Sober</b> Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.	7
<b>Brooklyn - Special Effect IPA</b> IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.	7

**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 une 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 !



**New queen in town** **7** **La Bagarre** **7**  
4.8° - American Pale Ale 7,7° - Double IPA

La reine de la brasserie. Une Pale Ale version US, ni trop forte, ni pas assez. Avec une amertume qu'on oublie très vite, juste comme il faut !

**Yankee Trouble** **7**  
6,5° - IPA

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.

Double IPA pleine de houblons dévoile une large palette aromatique entre agrumes, fruits tropicaux, céréales et notes de pin. Une DIPA à l'amertume franche ponctuée par une note finale sèche et résineuse.

**Under Acid** **7**  
4,5° - Sour

Une Sour Ale à la robe rouge, arômes de fruits rouges et acide en bouche, pépite gustative.

# CIDRES

<b>Galipette</b> - 4° - 33cl	7
<b>Galipette rosé</b> - 4° - 33cl	7
<b>Galipette sans alcool</b> - 33cl Jus de pomme pétillant.	7

# COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b> Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse	HH 7,5	9
<b>Mojito</b> Havana Club 3 ans, Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	7,5	9
<b>Cosmopolitan</b> Absolut vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert		9
<b>South Beach</b> Havana Club 3 ans, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre		9
<b>Espresso Martini</b> Absolut vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide		9
<b>Pornstar Martini</b> Absolut vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion		9
<b>Negroni</b> Gin Beafeater, vermouth rouge, bitter italien		9
<b>Old fashioned</b> Bourbon, sucre, angostura bitters		9
<b>Garden Smash</b> Gin Beafeater, élixir végétal de Chartreuse, cordial d'agrumes et basilic frais		9

<b>Spritz</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	HH 6	7.5
<b>Spritz à la Française</b> <i>Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse</i>		7.5
<b>Saint-Germain Spritz</b>		9.5
<b>Italicus Spritz</b> <i>Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse</i>		9.5
<b>Limoncello Spritz</b>		9.5
<b>Sans Alcool</b>		
<b>Frizzante Spritz</b> <i>L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.</i>		6.5
<b>Aperitivo</b> <i>L'Aperitivo IESSI est une version sans alcool de l'amaro, aux parfums d'orange amère et de gingembre.</i>		6.5
<b>Rehab</b> Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante	HH 5	6
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	5	6
<b>Like a Vir-Gin Tonic</b> Gin sans alcool, tonic, citron jaune	5	6,5

# VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>AOP Côtes du Rhone - Enfant Terrible</b> - 13°	4	14	23
<b>IGP Pays d'Hérault</b> - La Grange des Copains - 13,5°	6	20	28
<b>Vin de France - Potel-Aviron</b> - Pinot noir 2021 - 12,5°	6	20	28
<b>IGP Pays d'Oc - Chemin de Moscou</b> - Domaine Gayda BIO - 14°	8	30	45

<b>VDF Viognier</b> - 13°	4,5	16	25
<b>IGP Côtes Catalanes - Les Mаметtes</b> - Jeff Carrel - 13,5°	5,5	17	28
<b>AOP Saint Véran</b> - Domaine Sophie Martin - 13°	7,5	24	38
<b>AOP Beaujolais Blanc - Terres dorées</b> - Jean paul Brun - 13°	6,5	21	30

<b>IGP Méditerranée - S de Sumeire</b> - 12,5°	4	16	25
<b>AOC Côtes de Provence - Château Saint Maur</b> - Cuvée Excellence - 13,5°			38

<b>VINS NATURES</b>	<b>ROUGE</b> <b>Comalatas Isarda</b> <i>Espagne - 13°</i>	33
	<b>BLANC</b> <b>Pagesos &amp; Pageses</b> <i>Espagne - 12°</i>	27

75cl

# ALCOOLS DIGESTIFS

Baileys - 17°	8
Get 27 / Get 31 - 21° et 24°	8
Cognac Hine - 40°	10
Chartreuse Jaune - 40°	9
Chartreuse Verte - 55°	9
St-Germain - 20°	10
Jaggermeister - 35°	8
Flouve - 40°	10

# TEQUILA

El Jimador - 38°	8
Patrón Café - 35°	10
Reposado - 38°	10
Silver Patron - 40°	10

# GIN

Hendricks - Scotland - 44°	9
Beefeater - London - 40°	8
Hendricks Orbium - Scotland - 43,4°	10
Jin Jin - India - 43°	10
Normandia - Dom.Coquerel - France - 41,4°	9
Citadelle Reserve - France - 41,2°	11
Saignon Baigur - Viêt Nam - 43°	15
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

# APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 45° - 2cl

3.5

Suze - 15° - 5cl	3.5	Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4.5
Suze Tonic	4	Martini Rosso, Bianco - 6cl - 15°	4.5
Suze Tonic Piscine	6	Verre de Prosecco - 12cl - 11°	5.5

# RHUM

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

Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic la French +3€

# WHISKY

<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 Smokey</b> - Scotland - 40°	9
<b>Hautefeuille</b> - France - 43,3°	10
<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>Nikka From the Barrel</b> - Japan -51,4°	11
<b>Tokinoka Black</b> - Japan - 40°	11
<b>Stauning</b> - Danemark - 48°	11

# VODKA

<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

En accompagnement de votre vodka, la canette de RedBull +4€

# SOFTS

<b>Coca-Cola, Zéro</b> 33cl	3,5
<b>Schweppes Tonic</b> 33cl	3,5
<b>Schweppes Agrum'</b> 33cl	3,5
<b>Sprite</b> 33cl	3,5
<b>Orangina</b> 33cl	3,5
<b>Perrier</b> 33cl	3,5
<b>Fuze Tea</b> 33cl	3,5
<b>Volvic</b> 50cl	3
<b>ChariTea Black</b> 33cl	4,5
<b>ChariTea Green</b> 33cl	4,5
<b>Lemon Aid Citron</b> 33cl	4,5
<b>Lemon Aid Orange Sanguine</b> 33cl	4,5
<b>Jus de Fruits</b> au verre - 30cl Pêche jaune, Ananas, Pomme, Poire, Abricot, Orange, Tomate	3,9
<b>Three Cents</b> 20cl Boisson gazeuse aromatisée pamplemousse rose	4
<b>Ginger Beer Three Cents</b> 20cl	4
<b>Club Maté</b> 33cl	5
<b>Orange pressée</b> 25cl	4,5
<b>Citronnade maison</b> 25cl	4,5

# BOISSONS CHAUDES

<b>Café</b>	1,7
<b>Café allongé</b>	1,7
<b>Grand café</b>	3,4
<b>Cappucino</b>	3,5
<b>Noisette</b>	1,7
<b>Latte</b>	4
<b>Chocolat chaud</b>	3,5
<b>Thé Kusmi Tea</b>	3,5

# KOMBUCHA VIVANT

<b>Thé blanc nature</b> 30cl	6
<b>Thé Ceylan, gingembre</b> 30cl	6
<b>Thé vert, jasmin framboise</b> 30cl	6