

## 'DWICHES

**SMASH BURGER** 9,5

*Bun brioché artisanal, steak de boeuf smashé, cheddar, sauce Pignouf, pickles d'oignons rouges.*

**DOUBLE SMASH BURGER** 13

*Bun brioché artisanal, double steak de boeuf smashés, cheddar, sauce Pignouf, pickles d'oignons rouges.*

*EXTRAS : Cheddar 1,5 > Bacon 2 > Avocat 2,5 > Steak 3 > Œuf au plat 2*

**PIGNOUF, LE VRAI, LE SEUL, L'UNIQUE !** 10,5

*Bun brioché artisanal, chiffonnade minute de jambon blanc au torchon, œufs brouillés, cheddar, ciboulette.*

**HALLOU HALLOU ♥** 11,5

*Bun brioché artisanal, halloumi pané au panko, aubergine confite, compotée de tomates cerises, roquette et pesto de roquette. Pas de viande, pas de problème avec Sandrine Rousseau !*

**CROQ' PASTRAMI** 12

*Bun, max de cheddar, pastrami de Will's Deli et yellow mustard. Tout simplement.*

**CAESAR BUN ♥** 12,5

*Bun brioché artisanal, salade romaine croquante, poulet crispy, copeaux de parmesan et sauce Caesar maison.*

*EXTRA : Bacon 2*

**JEAN PINCES ♥** 13

*Pain de mie artisanal, chair de crabe, mayonnaise au citron vert, pickles de pomme Granny, salade de chou rouge & iceberg.*

**EGG & BACON BUN** 8

*Bun brioché artisanal, cheddar, œuf au plat, bacon.*

*EXTRA : Avocat 2,5*

**CAESAR SALAD** 10

*La vraie salade César, avec de la salade romaine croquante, des croûtons, des copeaux de parmesan, du poulet frit et une sauce César faite maison, à base d'anchois.*

**SANDWICH DE LA SEMAINE** 10

**FORMULE CASSE-DALLE** 13  
(DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI)

SANDWICH AU CHOIX PARI MI :

- Pignouf
- Hallou Hallou
- Caesar Salad
- Sandwich de la Semaine

⊕ SIDE AU CHOIX ou FINITION AU CHOIX

**FOOD NON-STOP**  
SAMEDI - DIMANCHE DE 11H30 À 22H

## SIDES

POMMES DE TERRE GRENAILLE 5

ONION RINGS 5

SALADE THAÏ 5

GASPACHO 5

## FINITIONS

FAT COOKIE 3,5

CHOCO BUN 5

CRUMBLE AUX PÊCHES 5

SOUPE DE FRAISES 5

BROWNIE CHOCOLAT / 5

NOIX DE PÉCAN

**CB ONLY - CARTE TR / TR**

# HAPPY iSYNOH

16h00 - 19h00

PIGNOUF.

## BIÈRES PRESSION

### LA PILS

BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°

### IPA

NEPO - IPA - 5,5°

### COMBAWA

NEPO - Hazy Blanche - 5,2°

### TROPICAL MILKSHAKE

NEPO - NEIPA - 6,8°

### AMBRÉE AU MIEL

NEPO - Ambrée - 6,5°

### LA BELLE ROUGE

NEPO - Fruits rouges - 8°

### POHAZY

NEPO - Hazy - 6,5°

### TRIPLE

NEPO - Triple - 9°

### LA BAGARRE

BRIQUE HOUSE - Double IPA - 7,7°

Pinte

5

6

6

6

6

6

6

6

6

## COCKTAILS

### MOSCOW MULE

Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse.

### SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse.

## MOCKTAILS

### REHAB

Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante.

### STREGA

Aperitivo lessi, jus de citron vert, ginger beer, menthe, tranche de jalapeño.

### VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse

### LIKE A VIR-GIN TONIC

Gin sans alcool, tonic, citron jaune

## SOFT

### EL TONY MATÉ

Pur thé maté fraîchement infusé, cold brew d'Amérique du sud (sans aucune fioriture).

## À PARTAGER

MOZZA STICKS

7

ONION RINGS

5

CROQ'PASTRAMI

12

CB ONLY - CARTE TR / TR

## 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

BIÈRES  
& COCKTAILS

**Happy Hours!**

**16h00 – 19h00**

## 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

## 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

## NEPO BRASSERIE 33cl

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

<b>Blonde Bio</b> - 5.2° - 33cl Une blonde légère et houblonnée, aussi subtile qu'inédite grâce à la fine amertume de ses notes florales !	6,5
<b>Blanche Combawa</b> - 5.2° - 33 cl Une blanche étonnante brassée aux feuilles de Combawa qui apportent une saveur citronnée terriblement rafraîchissante !	6,5
<b>Pohazy IPA</b> - 6.5° - 33cl Une IPA réalisée à partir d'un Dry Hopping, ou houblonnage a cru, qui apporte en bouche des explosions poétiques ;- ) de saveurs fruitées... Une recette inattendue !	6,5

# COCKTAILS

<b>Moscow Mule</b> Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse	7	HH
<b>Mojito</b> Havana Club 3 ans, Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse		
<b>Cosmopolitan</b> Absolut vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert		
<b>South Beach</b> Havana Club 3 ans, orange, cordial de fruit de la passion vanillé, gingembre		
<b>Espresso Martini</b> Absolut vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide		
<b>Pornstar Martini</b> Absolut vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion		
<b>Negroni</b> Gin Hendrick's, Campari, Martini rouge		
<b>Old fashioned</b> Woodford, sucre, angostura bitters		
<b>Gin Basil Smash &amp; Ginger</b> Gin Hendrick's, basilic pilé, citron vert, sirop de sucre canne, ginger ale		

<b>Spritz</b> <i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse</i>	6	7.5	HH
<b>Spritz à la Française</b> <i>Lillet Blanc, Prosecco, eau gazeuse</i>		7.5	
<b>Saint-Germain Spritz</b>	9	9.5	
<b>Italicus Spritz</b> <i>Liqueur Italicus, Prosecco, eau gazeuse</i>	9	9.5	
<b>Limoncello Spritz</b>		9.5	
<b>Sans Alcool Frizzante Spritz</b> <i>L'amertume des herbes et la douceur des agrumes, avec une touche pétillante.</i>	9	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>	9	6.5	
<b>Rehab</b> Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante	9	6	HH
<b>Strega</b> Aperitivo lessi, jus de citron vert, ginger beer, menthe, tranche de jalapeño.	9	6	
<b>Virgin Mojito</b> Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse	9	6	

# VINS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
<b>AOP Côtes du Rhone - Enfant Terrible</b> - 13°	4	14	23
<b>Vin de France - Syrahe</b> - Syrah-Grenache - 14,5°	4,5	16	25
<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>VDF Viognier</b> - 13°	4,5	16	25
<b>IGP Côtes Catalanes - Les Mamettes</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>Côtes de Gascogne - Uby N°4</b> - 11,5°	5	17	26

<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°	6,5	25	35

# ALCOOLS DIGESTIFS

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

# APÉRITIFS

Ricard / Pastis - 45° - 2cl

3.5

# TÉQUILA

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

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

# 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
Gin Saigon Baigur - Viêtnam - 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
Gin Mare - Spain - 42,7°	12
Engine - Italie - 42°	11

# 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
Cihuatan - El Salavador - 40°	11
Abuelo 7 Años - Panama - 40°	10

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>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

## SOFTS

<b>El Tony Maté</b> 33cl	5	6
<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>Lemon Aid Citron</b> 33cl		4,5
<b>Lemon Aid Orange Sanguine</b> 33cl		4,5
<b>Jus de Fruits</b> au verre - 30cl		3,9
Pêche de vigne, Ananas, Pomme, Poire, Abricot, Orange, tomate		
<b>Three Cents</b> 20cl		4
Boisson gazeuse aromatisée pamplemousse rose		
<b>Ginger Beer Three Cents</b> 20cl		4
<b>Juno</b> 33cl		4,5
Pomelo-Hibiscus, Citron vert Gingembre, Grenade Lemonade, Mandarine-Passion		
<b>Orange pressée</b> 25cl		4,5
<b>Citronnade maison</b> 25cl		4,5

## 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€

## 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>Flat White</b>	4
<b>Thé Kusmi Tea</b>	3,5

## KOMBUCHA VIVANT

<b>Thé blanc nature</b> 30cl	7
<b>Thé Ceylan, gingembre</b> 30cl	7
<b>Thé vert, jasmin framboise</b> 30cl	7
<b>Verveine, fleur d'oranger</b> 30cl	7