

'DWICH'S

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

(DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI)

13

SANDWICH AU CHOIX PARI :

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

⊕ SIDE AU CHOIX ou FINITION AU CHOIX

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

FOOD NON-STOP

SAMEDI - DIMANCHE DE 11H30 À 22H

CB ONLY - CARTE TR / TR

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.

HAPPY iSYNOH

16h00 - 19h00

PIGNOUF.



SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse



MOSCOW MULE

Absolut vodka,
cordial de gingembre citronné,
eau gazeuse.



SOUTH BEACH

Havana Club 3 ans,
orange, gingembre,
cordial de fruit de la passion vanillé.

MOCKTAILS

BRITNEY SPRITZ

Purée de framboise, jus de citron vert, limonade.

5

PRESSIONS

La Pils <i>BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°</i>	5	Ambrée au miel <i>NEPO - Ambrée - 6,5°</i>	6
IPA <i>NEPO - IPA - 5,5°</i>	6	La Belle rouge <i>NEPO - Fruits rouges - 8°</i>	6
Combawa <i>NEPO - Hazy Blanche - 5,2°</i>	6	Pohazy <i>NEPO - Hazy - 6,5°</i>	6
Tropical Milkshake <i>NEPO - NEIPA - 6,8°</i>	6	Triple <i>NEPO - Triple - 9°</i>	6

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.

SPRITZ

7,5

LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet rosé, Tonic

HUGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche

ITALICUS SPRITZ Italicus, Prosecco, eau gazeuse

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, eau gazeuse

MOCKTAILS

BRITNEY SPRITZ

Purée de framboise, jus de citron vert, limonade.

HH

5

6

VIRGIN SPRITZ

IESSI APERITIVO, Tonic.

6

VIRGIN

MOJITO/PASSION/FRAMBOISE

6

REHAB

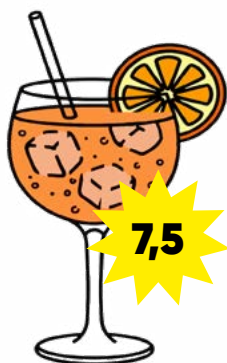
Concombre, jus de citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau pétillante.

6

GIN TO' ZÉRO !

Beefeater 0°, tonic

6



7,5

SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Happy Hour

6



9

MOSCOW MULE

Absolut vodka, cordial de gingembre citronné, eau gazeuse.

Happy Hour

7



9

SOUTH BEACH

Havana Club 3 ans, orange, gingembre, cordial de fruit de la passion vanillé.

Happy Hour

7



9

**MOJITO/ MOJITO PASSION
MOJITO FRAMBOISE**

Rhum Havana 3 ans, Rhum Sailor Jerry, menthe fraîche, citron vert, angostura bitter, eau gazeuse.



9

GIN BASIL FIZZ

Gin Beefeater, Élixir de Chartreuse, jus de citron, cordial de basilic, eau gazeuse.



9

COSMOPOLITAN

Absolut vodka, liqueur d'orange, jus de cranberry, citron vert.



9

NEGRONI

Gin Beefeater, vermouth rouge, bitter italien.



9

ESPRESSO MARTINI

Absolut vodka, liqueur de café, cold brew, sucre liquide.



9

PORN STAR MARTINI

Absolut vodka, vanille, citron vert, cordial de fruit de la passion



9

PALOMA

Tequila Olmeca Silver, liqueur de fleur de sureau, rosé, soda pamplemousse.

SHOOTERS 3cl

4€

10 shooters - 35€

ORGASME - Get 27- Bailey's

BABY GUINNESS - Kalhua - Bailey's

TEQUILA, SEL & CITRON

SAILOR JERRY

VODKA GET

B52 - Kalhua - Bailey's - Cointreau

MADELEINE - Amaretto - Cointreau - Jus d'ananas

PIGNOUF.

Suivez-nous sur Insta



CHARTREUSES 3cl

5€

10 shooters - 45€

CHARTREUSE VERTE

CHARTREUSE JAUNE

LIQUEURS 3cl

4,5€

10 shooters - 40€

LEMON JACOULOT

MENTHE POIVRÉE JACOULOT

PRESSIONS

Demi Pinte HH

La Pils

BURGERBRAU - Pilsner - 4,9°

3,5

6

5

IPA

NEPO - IPA - 5,5°

4

7

6

Combawa

NEPO - Hazy Blanche - 5,2°

4

7

6

Tropical Milkshake

NEPO - NEIPA - 6,8°

4

7

6

Ambrée au miel

NEPO - Ambrée - 6,5°

4

7

6

La Belle rouge

NEPO - Fruits rouges - 8°

4

7

6

Pohazy

NEPO - Hazy - 6,5°

4

7

6

Triple

NEPO - Triple - 9°

4

7

6

HAPPY HOURS 16h - 19h

BIÈRES BOUTEILLES 7

SANS ALCOOL

Brewdog - Punk AF - 33cl

Un fruit tropical juteux, notes herbacées, touche de pin résineux.

Brussel Beer Project - Pico Bello - 33cl

Hazy zéro IPA avec des arômes fruités.

La Débauche - Cute & Sober - 33cl

Bière blonde macérée à la framboise légère et fruitée.

Brooklyn - Special Effect IPA - 33cl

IPA qui offre des saveurs et des arômes allant des fruits tropicaux au zeste de citron, pour finir avec une séduisante et délicate amertume.

CIDRES 7

Galipette - 4° - 33cl

Galipette rosé - 4° - 33cl

WHISKY

4cl

Ballantine's - Scotland - 40°	7
Jack Daniel's - Tennessee - 40°	9
Glenfidich 12 ans - Scotland - 40°	9
Teeling Small Batch - Ireland - 46°	10
Rittenhouse Rye - Philadelphia's 50°	11
Monkey Shoulder Smokey - Scotland - 40°	8
Hautefeuille - France - 43,3°	10
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
Nikka From the Barrel - Japan -51,4°	11
Tokinoka Black - Japan - 40°	11
Stauning - Danemark - 48°	11

GIN

4cl

Hendricks - Scotland - 44°	8
Beefeater - London - 40°	7
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
<i>Pour sublimer les arômes des Gins, Tonic la French</i>	+3€

VODKA

4cl

Zubrowka Biala - Pologne - 37.5°	7
Grey Goose - France - 40°	10
Tito's - Texas - 40°	9
Squadron 303 - England - 40°	11
Absolut Vodka - Suède - 40°	8

En accompagnement de votre vodka, la canette de RedBull

+4€

TÉQUILA

4cl

Olmeca Silver - 35°	8
Silver Patron - 40°	10



RICARD
45° - 2cl

APÉRITIFS

Suze - 15° - 6cl	3.5
Suze Tonic	4
Pastis	3,5
Kir Cassis, mûre, pêche, framboise - 12cl	4.5
Verre de Prosecco - 12cl - 11°	6

RHUM

4cl

Sailor Jerry - New Jersey - 40°	7
Havana 3 Ans - Cuba- 40 °	7
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 Salvador - 40°	11
Abuelo 7 Años - Panama - 40°	10

ALCOOLS & DIGESTIFS

Baileys - 17°	7
Get 27 / Get 31 - 21° et 24°	7
Cognac VSOP Remy Martin - 40°	10
Chartreuse Jaune - 40°	8
Chartreuse Verte - 55°	8
Jaggermeister - 35°	8

VINS ROUGES

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
AOP Côtes du Rhone Enfant Terrible - 13°	4,5	16	25
IGP La Syrah à Papa 2023 Stéphane Montez - 13,5° - Syrah	6	22	32
IGP Pays d'Hérault La Grange des Copains - 13,5°	6	22	32
AOP Fleurie Terres dorées - Jean-Paul Brun - 13,5° - Gamay	8,5	32	45

VINS ROSÉS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
IGP Méditerranée S de Sumeire - 12,5°	4	16	25

VINS BLANCS

	12cl Verre	46cl Pot	75cl Btl
VDF Viognier Ciel et Grenache - 12,5° - Viognier	4,5	16	25
VDF Chardonnay Les Assembleurs - 12,5° - Chardonnay	4,5	16	25
Côtes de Gascogne Uby n°4 - 11° - Gros et Petit Manseng	5	18	26
AOP Saint Véran Bourdon & Fils - 13° - Chardonnay	7,5	28	39

SOFTS

El Tony Maté 33cl	6
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
Fuze Tea 33cl	3,5
Volvic 50cl	3
ChariTea Black 33cl	4,5
Lemon Aid 33cl Citron, orange sanguine	4,5
Jus de Fruits Bissardon au verre - 25cl Orange, ananas, pomme, pêche de vigne, abricot, tomate, poire	3,9
Soda Three Cents 20cl Pamplemousse ou Ginger	4,5
Orange pressée 25cl	4,5
♥ Citronnade maison 25cl	4,5
Limonade 25cl	3,5
Diabolo 25cl	3,5
Sirop à l'eau 25cl 2,5 50cl 4	



JUNO - 33cl
Pomelo-Hibiscus,
Citron vert
Gingembre,
Mandarine-Passion



KOMBUCHA VIVANT - 30cl
Thé blanc nature
Thé Ceylan, gingembre
Thé vert, jasmin framboise
Verveine, fleur d'oranger

BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,8
Café allongé	2
Grand café	3,5
♥ Café frappé	4
Thé Kusmi Tea	4
Cappucino	3,5
Noisette	2
Latte	4
Chocolat chaud	3,5
Flat White	4,5
Matcha latte	4,5
Chai latte	4,5