

LES COMBIÈRES

Nos bières sont brassées à 400 mètres d'ici par nos soins !



30cl

50cl



La Grande à Meylan _____ 4.90 _____ 7.40
Blonde - Asian Ale

L'ajout de riz lui donne un corps léger et met en avant les arômes citronnés de son houblon Citra. Douce et fraîche, elle met tout le monde d'accord et appelle volontiers la deuxième !



La Petite à Piguet _____ 5.10 _____ 8.20
Blanche belge

Aromatisée avec des écorces d'orange, de la coriandre et quelques clous de girofle. Légère et pétillante, elle a su convaincre les plus réticents à la bière blanche.



La Reymond'tada _____ 5.10 _____ 8.20
Blonde Lager

Sa fermentation à basse température en fait une bière sèche et limpide. Légèrement amère, elle profite de la fraîcheur du houblon Tettnang qui pousse autour de lac de Constance.



La Mère Rochat _____ 5.80 _____ 9.10
Amber IPA

Indian Pale Ale ambrée. Trois houblons différents travaillés à chaud et à froid pour 6x plus de puissance ! Fruits exotiques, agrumes... tout pour vos papilles.



La Soeur Berney _____ 6.10 _____ 9.60
Brune d'Abbaye

Brune de garde vieillie sur copeaux de chêne. Le brasseur prépare un caramel maison à même la cuve avant d'y transvaser le moût. En résulte une bière de caractère, au goût boisé et gourmand.



T'es Cap ou pas Capt ? _____ 6.50 _____ 9.90
Blonde triple belge

La désignation « Triple » provient historiquement de l'inscription que les moines trappistes faisaient sur les tonneaux. Les bières les plus fortes étaient marquées des trois croix et étaient réservées aux visiteurs de prestige du monastère.

THÉS FROIDS MAISON

30cl - 4.30

50cl - 5.90



Classique
Mélange de thés, épices secrètes, sucre de canne bio



Hibiscus & Cynorhodon
Thé vert, miel et sucre

T'as goûté notre bière du moment ?



t'es la fille à Qui ?

BRASSERIE des COMBIÈRES

NOTRE SÉLECTION DE LA CAVE DU CONSUL



BLANCS

		1 dl	2,5 dl	50 cl	75 cl
Berollon	<i>Chasselas</i>	5.—	12.50	25.—	36.—
Pinot Gris	<i>Grand Cru AOC La Côte</i>	6.60	16.50		47.—

ROSÉ

Du Consul	<i>Rosé de Gamay</i>	5.—	12.50	25.—	36.—
-----------	----------------------	-----	-------	------	------

ROUGE

Rustica	<i>Pinot Noir, Gamay, Gamaret & Garanoir</i>	5.—	12.50	25.—	36.—
Gamaret Garanoir	<i>Grand Cru AOC La Côte</i>	6.60	16.50	32.—	47.—
Pinot Noir	<i>Grand Cru AOC La Côte</i>	6.60	16.50	32.—	47.—
L'Amphore	<i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Gamaret Garanoir</i>	9.50	24.—		69.—

BOISSONS EN BOUTEILLE

Valser	<i>Plate ou gazeuse</i>	50 cl	5.50	75 cl	7.90
San Pellegrino	<i>Eau minérale gazeuse</i>	50 cl	5.50		
Minérales	<i>Coca-Cola, Coca-Zéro, Rivella, Ramseier, Sinalco...</i>			33 cl	4.80
Limonades Fizzy	<i>Limonade artisanale du Tessin Citron / Pamplemousse / Orange amère / Myrtille</i>			35 cl	5.50
Jus de Fruit IRIS	<i>Jus de fruit artisanal du Valais</i>			25 cl	5.70

COTÉ BARMAN

APÉRITIFS

Aperol Spritz	<i>Aperol, prosecco, eau gazeuse</i>	25 cl 13.—
Hugo St-Germain	<i>Sirup de sureau St-Germain, prosecco, eau gazeuse, jus de citron, menthe fraîche</i>	17.—

COCKTAILS

Thym Thym	<i>Gin infusé au thym, sirup de concombre, jus de citron, ginger-ale</i>	25 cl 14.—
Moscow Mule	<i>Vodka, citron vert, ginger beer</i>	14.—
Margarita	<i>Tequila, Cointreau, jus de citron</i>	14.—
Espresso martini	<i>Vodka, espresso, kalhua, sirup de sucre</i>	16.—
Negroni	<i>Gin, Campari, Vermouth rouge</i>	16.—
Old Fashioned	<i>Bullet Bourbon, Coal Ila Singlemalt, sucre brun</i>	20.—
Gin tonic:	<ul style="list-style-type: none">• Tanqueray• Hendricks• Gin of Vallée de Joux	14.— 16.— 16.—
Irish coffee	<i>Café, scotch whisky, sucre et crème fouettée</i>	12.—

COCKTAIL SANS ALCOOL

Cranberry Spritz	<i>Jus de cranberry, ginger-ale, sirup de sureau, citron</i>	25 cl 10.—
------------------	--	---------------

DIGESTIFS

Rhum des Combières	<i>Rhum des Caraïbes arrangé aux Combières</i>	2 cl 5.—
Limoncello		6.—
Missile Sol-air	<i>Liqueur de gentiane au bourgeon de Sapin</i>	12.—
	<i>Et bien d'autres...</i>	

CAFÉS FRAPPÉS

Nature		25 cl 6.—
+ Sirup	<i>Au choix: Vanille / Noisette / Sucre de canne</i>	+ 2.—
+ Lait	<i>Au choix: Lait de vache / Lait d'avoine</i>	+ 2.—