

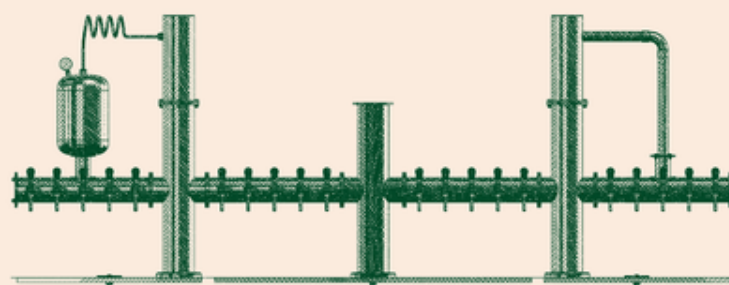
Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES PRESSION •

25cl | 50cl

- | | | |
|----|--|--------------|
| 01 | PALE ALE 4,4% - Pale Ale
La Lorette (51)
Bière blonde légère aux notes de fleurs et de biscuits. | 4.10 7.70 |
| 02 | INDIA PALE LAGER 6% - IPL
Galibot (57)
Une IPA ? Presque, mais fermentée au froid ! | 5.00 9.50 |
| 03 | INDIA PALE ALE 5,5% - IPA
La Lorette (51)
Bière blonde vivace aux notes de fruits exotiques et d'agrumes. | 4.10 7.70 |
| 04 | TRIPEL 9,5% - Triple
La Lorette (51)
Bière riche façon « Triple Belge » aux notes d'orge et de miel. | 4.10 7.70 |
| 05 | LE ROBUSTE 6,6% - Cider
Mauret (95)
Astucieux assemblage de deux variétés de pommes, ce cidre bio possède un goût tannique et authentique qui rappelle la véritable âme du Cider. | 4.20 7.90 |
| 06 | BERMUSH BLANCHE 3,8% - Witbier
Masclaux (51)
Bière blanche légère aux notes de blé et de citron. | 4.50 8.50 |
| 07 | AMOUREUSE 6% - Pale Ale Fruits Jaunes
Tête de Chou (51)
Blonde Pale Ale avec adjonction de purées de fruit jaunes pour un cocktail de fruits exotiques ! | 5.80 11.10 |
| 08 | RED HOT CHERRY LOVER 4,5% - Sour Cerise
Senses Brewing (51)
Une bière de blé à la griotte et à l'hibiscus ! Fruitée, acide et rafraîchissante. | 5.0 9.50 |
| 09 | PEACE CONNECTION 4,8% - Florida Weisse
Sainte Cru (68)
Une Florida Weisse acidulée et infusée à coups de goyave, mangue, fruit de la passion et citron vert. | 5.20 9.90 |



@cuivrereims
facebook & instagram

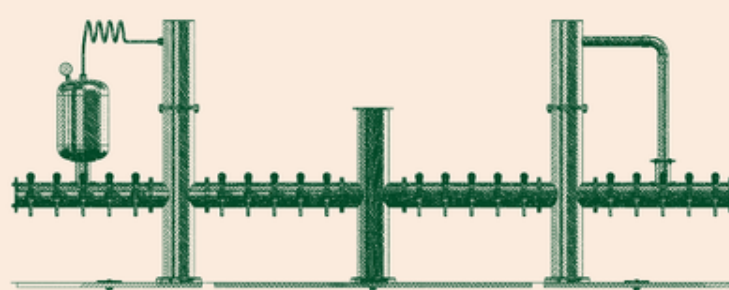
Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
• BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES PRESSION •

25cl | 50cl

- 10 **PUTAIN 10 ANS ! | 6% - HAZY PALE ALE** _____ 4.90 | 9.30
Sainte Cru (68)
Bière blonde des 10 ans de la brasserie Sainte Cru. Cette Pale Ale parfumée et doucement amère sent bon les houblons Citra et Galaxy, qui apportent des notes d'agrumes et de fruits exotiques.
- 11 **MIELDORADO | 7,1% - Helles Bock** _____ 5.0 | 9.50
Galibot (57)
Une bière blonde de fermentation basse brassée avec du miel de fleurs.
- 12 **HARA KIRI | 8% - Triple** _____ 5.0 | 9.50
Sainte Cru (68)
Une triple belge au houblon japonais avec une agréable rondeur maltée.
- 13 **CRYO POP/HBC-735 | 7% - DDH NEIPA** _____ 6.40 | 12.30
Popihn (89)
Les DDH (double dry-hopping) de chez Popihn sont rapidement devenus des références en matière de NEIPA. Des IPA moins amères et plus fruitées que la normale qui vous feront découvrir une palette de houblons venus du monde entier.
- 14 **AVANIE | 4,5% - Fruity Sour** _____ 6.30 | 12.10
Tête de Chou (51)
Une bière volontairement acidulée, très fruitée, non sucrée et légère. Brassée avec des purées de framboise et de citron vert.
- 15 **AMBRÉE | 5,5% - Vienna Lager** _____ 4.60 | 8.70
Galibot (57)
Couleur ambrée et limpide, arômes de malt, biscuit et caramel à l'honneur.
- 16 **OCEAN OF NIGHT | 8,5% - Oatmeal Stout** _____ 4.20 | 7.90
Senses Brewing (51)
Stout londonienne (bière noire) brassée avec de l'avoine.
- 17 **SKY RIVERS | 7% - Double Witbier** _____ 4.60 | 8.70
???
Bière blanche légèrement épicée au poivre de Sichuan, piment et gingembre. Un voyage express au coeur de la Chine !
- 18 **SEX, ALE & ROCK'N'ROLL | 8% - DIPA** _____ 5.20 | 9.90
Sainte Cru (68)
Une bière intensément houblonnée aux arômes maltés de sucre roux et aux saveurs résineuses, tout en rondeur.



@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
• BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES BOUTEILLE •

PANIC AT MUNICH | 5,2% - Munich Dunkel ————— can. 44cl | 8.50
Galibot (57)

Bière brune de fermentation basse, mousse crémeuse et arômes de croûtes de pain.

AMERICAN DREAM | 4,8% - Session NEIPA ————— can. 44cl | 8.60
Sainte Cru (68)

Hazy NEIPA avec une robe jaune trouble. Bien épaisse et houblonnée avec des saveurs de fruits tropicaux.

VOSSIFÉRATION | 6,5% - Kveik IPA ————— can. 44cl | 9.30
Senses Brewing (51)

Collaboration avec la brasserie La Dilettante (56). Bière sèche et amère, brassée avec la levure norvégienne Voss Kveik et des arômes naturels de pin.

PORTER FUMÉ | 5,6% - Porter Fumé ————— btle. 33cl | 6.20
Tête de Chou (51)

Bière noire aux arômes fumés et chocolatés.

SORACHI ACE | 5,2% - Hazy Pale Ale ————— btle. 33cl | 7.10
Tête de Chou (51)

Hazy Pale Ale aux notes de noix de coco et de citron brassée avec du houblon japonais Sorachi Ace.

LASSI GOSE | 6% - Gose Cassis ————— can. 44cl | 11.60
Popihn (89)

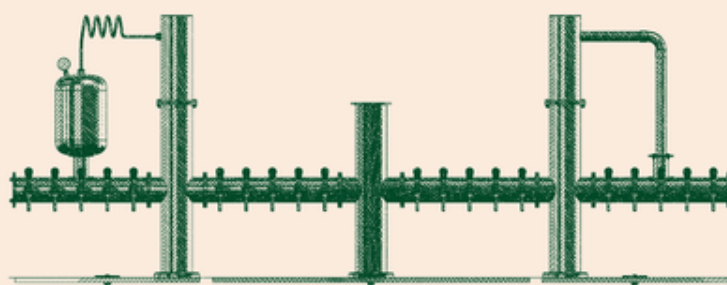
Cette bière de style Gose est une merveille à la robe éclatante. Brassée avec du cassis et de la fleur de sel, bien acidulée et légèrement saline pour encore plus saliver !

RIS CANNELLE - REGLISSE | 11% - Russian Imperial Stout — btle. 33cl | 10.30
Popihn (89)

La Brasserie Popihn nous régale depuis longtemps avec ses superbes brunes. Découvrez cette fois un Russian Imperial Stout à la cannelle et au réglisse !

DDH IPA | 7,5% - DIPA ————— btle. 33cl | 7.00
La Lorette (51)

Cascade 2020 / Chinook 2020 / Challenger 2020 : Single Hop DDH IPA millésimées et brassées avec du houblon local.



—
@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• VINS ET CHAMPAGNES •

VINS ROUGES DU MOMENT

verre | bouteille

BOURGOGNE | Domaine Arnoux Père & Fils _____ 8.0 | 38.0
Savigny-Les-Beaune "Les Pimentiers" (2018)

RHÔNE | Domaine des Escaravailles _____ 6.0 | 29.0
Rasteau "La Ponce" (2019)

VINS BLANCS DU MOMENT

BOURGOGNE | Domaine Gautheron _____ 7.0 | 31.0
Chablis (2020)

LOIRE | Domaine Gérard Fiou _____ 6.0 | 30.0
Sancerre (2021)

CHAMPAGNES

coupe | bouteille

MONTAGNE DE REIMS - Michel Decotte _____ 8.0 | 38.0
Grand Cru Brut Classic

MONTAGNE DE REIMS - Michel Decotte _____ 9.0 | 41.0
Grand Cru Brut Rosé

• SODAS •

Tous nos sodas sont bios, 100% made in France, sans additifs ni conservateurs et globalement 30% moins sucrés que la moyenne. Ils sont servis en bouteille 33cl.

Cola | Limonade Citron | Maté _____ 4.10

Ginger Beer _____ 4.30

Thé + Limonade Thé Noir Pêche | Thé Vert Gingembre _____ 4.10

Thé Glacé Thé Vert Citron Sureau | Thé Matcha Menthe Poivrée _____ 4.10

• JUS DE FRUITS •

Nos jus de fruits Marcel Bio sont certifiés 100% pur jus, sans sucres ajoutés, issus de l'agriculture biologique et produits en Languedoc-Roussillon. Ils sont servis en bouteille 25cl.

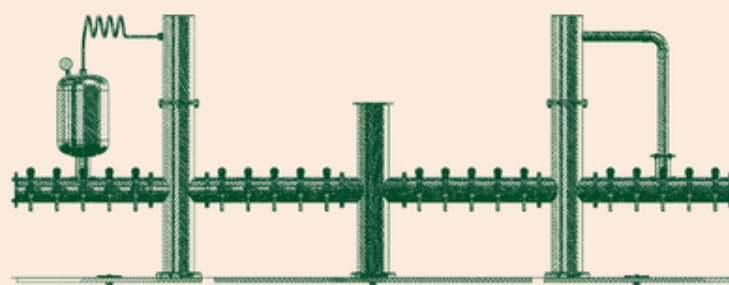
Pur jus de Tomate _____ 3.90

Pur jus de Pomme _____ 4.20

Nectar de Poire _____ 4.10

Nectar d'abricot _____ 4.30

Cocktail de Fruits Rouges _____ 4.30



@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
• BIÈRES ARTISANALES •

• EAUX •

Eau pétillante de la maison _____ **1L** 2.0

Grâce à un adoucisseur et son bloc de charbon actif, plus aucun résidu susceptible d'altérer le goût, l'odeur ou l'aspect de notre eau.

Les eaux de Velleminfroy Source naturelle de Haute-Saône **50cl | 1L**

eau plate	_____	3.40 4.40
eau pétillante	_____	3.70 4.70

• BOISSONS CHAUDES •

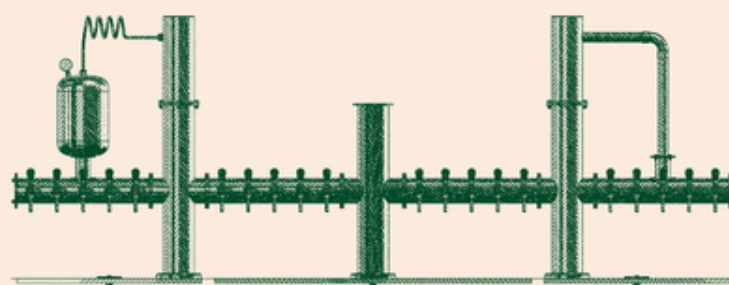
MOKLAIR COFFEE ROASTERS

Cafés de spécialité notés minimum 85+, issus de terroirs d'exception et torréfiés à Reims

espresso	_____	2.80
café allongé	_____	2.80

L'ÉVEIL DES THÉS

Thé Vert "Ritournelle du Canari"	mangue, orange, carambole _____	3.0
Thé Noir "Earl Grey Fleur Bleue"	bergamote, fleurs _____	3.0



@cuivrereims
facebook & instagram