

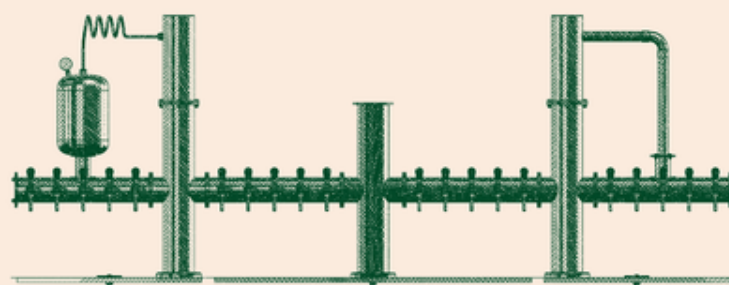
Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES PRESSION •

25cL | 50cL

- | | | |
|--|---|--------------|
| 01 | PALE ALE 4,4% - Pale Ale
La Lorette (51) | 4.10 7.70 |
| Bière blonde légère aux notes de fleurs et de biscuits. | | |
| 02 | INDIA PALE LAGER 6% - IPL
Galibot (57) | 5.00 9.50 |
| Une IPA fermentée au froid ! Un nez qui évoque les fruits exotiques, les agrumes, et une amertume franche. La longue garde au froid offre un produit très limpide. | | |
| 03 | CHINOOK 2022 7,5% - DDH IPA
La Lorette (51) | 5.90 11.30 |
| Cette double IPA avec houblonnage à cru révèle les arômes épicés de la variété Chinook. Nous avons sélectionnés dans cette cuvée des cônes de houblons frais récoltés en 2021 par Clément, agriculteur à Thibie dans la Marne. | | |
| 04 | TRIPEL 9,5% - Triple
La Lorette (51) | 4.10 7.70 |
| Bière artisanale blonde de style belge qui se caractérise par sa richesse, ses notes d'orge et de miel. Elle décomplexera vos pots entre collègues | | |
| 05 | LE ROBUSTE 6,6% - Cider
Mauret (95) | 4.20 7.90 |
| Astucieux assemblage de deux variétés de pommes, ce cidre bio possède un goût tannique et authentique qui rappelle la véritable âme du Cider. | | |
| 06 | BLANCHE GINGEMBRE 5% - Witbier Gingembre
Tête de chou (51) | 4.60 8.70 |
| Le gingembre frais infusé lors du brassage, apporte un nez puissant et des notes citronnées et poivrées en bouche. Son faible taux d'alcool et sa douce amertume en font une bière légère et désaltérante. | | |
| 07 | MOONSPELL #4 10,5% - Pastry Stout Tiramisu
L'Instant (77) | 5.30 10.10 |
| Pastry Stout (bière noire crémeuse) au tiramisu, café et caramel au beurre salé. des arômes qui s'ajoutent aux notes crémeuses et torréfiées typiques de ce style anglo-irlandais et de ses variantes décadentes américaines. | | |
| 08 | RED HOT CHERRY LOVER 4,5% - Sour Cerise
Senses Brewing (51) | 5.0 9.50 |
| Une bière de blé à la griotte et à l'hibiscus ! Fruitée, acide et rafraîchissante. | | |
| 09 | PEACE CONNECTION 4,8% - Florida Weisse
Sainte Cru (68) | 5.20 9.90 |
| Une Florida Weisse acidulée et infusée à coups de goyave, mangue, fruit de la passion et citron vert. | | |



@cuivrereims
facebook & instagram

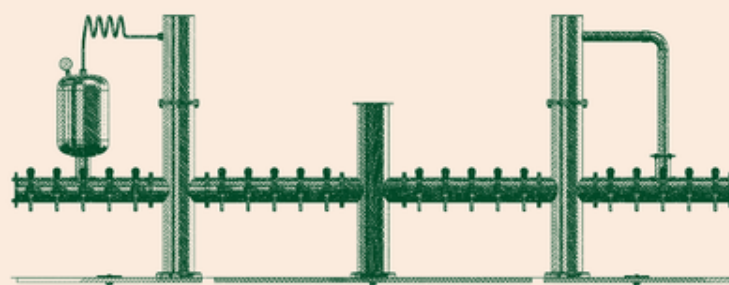
Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
• BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES PRESSION •

25cl | 50cl

- 10 **AMBREE | 6,3% - Amber Ale** _____ 4.20 | 7.90
Les 3 Loups (02)
La 3 Loups ambrée est une ambrée non filtrée. En bouche, on trouve des saveurs de malt, de caramel et d'agrumes. Sa robe est orangée avec une fine mousse.
- 11 **PEATED | 5,6% - Scottish Light Peat** _____ 4.50 | 8.50
Bon Poison (57)
Une bière au malt tourbé délicatement équilibrée par une fluidité sans pareil. Pour les amateurs de whisky
- 12 **WORLD OF HOPS #7 | 6,5% - Kweik IPA** _____ 5.10 | 9.70
L'Instant (77)
Retour en Europe pour un pillage en règle de houblons français, allemands et slovènes, accompagné par la levure kveik type "Voss" directement descendue de Scandinavie et soutien puissant à cette alliance de goût.
- 13 **CITRA CRYO VISTA | 6,5% - NEIPA DDH** _____ 5.70 | 10.90
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 **AGUARA | 4,3% - Catharina Sour** _____ 5.10 | 9.70
Wild Badgers (51)
Aguara est une Catharina sour à la goyave rose et au citron vert. C'est une bière fruitée et veloutée à l'acidité gourmande. La touche de citron vert lui apporte un kick de fraîcheur en fin de bouche.
- 15 **MIELDORADO | 7,1% - Helles Bock** _____ 5.00 | 9.50
Galibot (57)
D'un doré profond, son nez est sucré et évoque sans détour le miel. La bouche est généreuse et riche en arômes de céréales et de biscuits. Le tout souligné par une légère amertume, tout en délicatesse.
- 16 **OCEAN OF NIGHT | 7% - Stout** _____ 4.20 | 7.90
Senses Brewing (51)
Cette bière noire est typiquement une Stout londonienne. A la fois, onctueuse avec l'avoine, elle reste désaltérante avec sa fin sèche d'une dry-stout. Des arômes balancés de cacao, café, réglisse sont présents et équilibrés.
- 17 **SKY RIVERS | 7% - Double Witbier** _____ 4.60 | 8.70
Infernal Brewing (51)
Double blanche brassée avec du poivre de sichuan, du gingembre frais ainsi qu'une touche de piment. Un voyage à travers l'empire du milieu.
- 18 **BLOODY MARINE | 10% - Imperial Sour** _____ 5.20 | 9.90
Sainte Cru (68)
Une bière acidulée, forte et fruitée de type Imperial Sour. Brassée avec de la purée de framboise, des copeaux de chêne et des ferments lactiques, cette bière sans houblon n'est pas sucrée et même rafraîchissante.



@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• BIÈRES BOUTEILLE ET CANETTE •

PANIC AT MUNICH | 5,2% - Munich Dunkel _____ can. 44cl | 8.5
Galibot (57)

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

PORTER FUMÉ | 5,6% - Porter Fumé _____ btle. 33cl | 6.2
Tête de Chou (51)

Bière noire aux arômes fumés et chocolatés.

LASSI GOSE | 6% - Gose Cassis _____ can. 44cl | 11.6
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 | 10.3
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 !

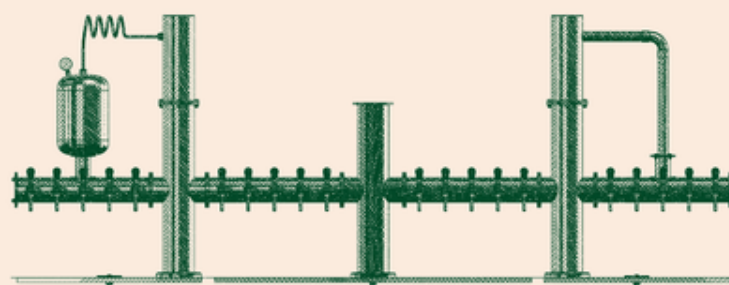
DDH IPA | 7,5% - DIPA _____ btle. 33cl | 7.0
La Lorette (51)

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

• COCKTAILS À LA BIÈRE •

PEDRO SUNSET _____ 4.5
Bière fruitée acidulée, liqueur de griotte, eau pétillante.

SWEET MELONY _____ 4.5
Bière blanche épicée, sirop de melon, sirop de pêche, eau pétillante.



@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• VINS ET CHAMPAGNES •

VINS ROUGES DU MOMENT

verre | bouteille

Pessac-Léognan (2018) _____ 7.0 | 32.0
BORDEAUX | Château Bacalan

Rasteau "La Ponce" (2019) _____ 7.0 | 32.0
RHÔNE | Domaine des Escaravailles

VINS BLANCS DU MOMENT

Chablis (2020) _____ 7.0 | 34.0
BOURGOGNE | Domaine Gautheron

Sancerre (2021) _____ 7.0 | 33.0
LOIRE | Domaine Gérard Fiou

CHAMPAGNES

coupe | bouteille

Grand Cru Brut _____ 9.0 | 42.0
MONTAGNE DE REIMS - Michel Decotte

GRAND Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger /2014 _____ / | 62.0
Côte des Blancs - Michel Gonet

• SODAS •

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

Cola | Limonade Citron | Maté _____ 4.1

Ginger Beer _____ 4.3

Thé + Limonade Thé Noir Pêche | Thé Vert Gingembre _____ 4.1

Thé Glacé Thé Vert Citron Sureau | Thé Matcha Menthe Poivrée _____ 4.1

• 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. En bouteille de 25cl.

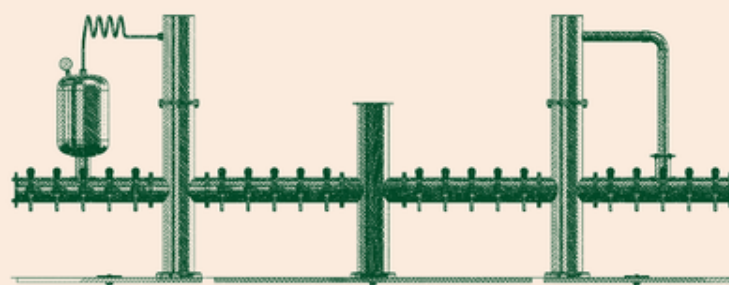
Pur jus de tomate _____ 3.9

Pur jus de pomme _____ 4.2

Nectar de poire _____ 4.1

Nectar d'abricot _____ 4.3

Cocktail de fruits rouges _____ 4.3



@cuivrereims
facebook & instagram

Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &
BIÈRES ARTISANALES •

• EAUX MINÉRALES •

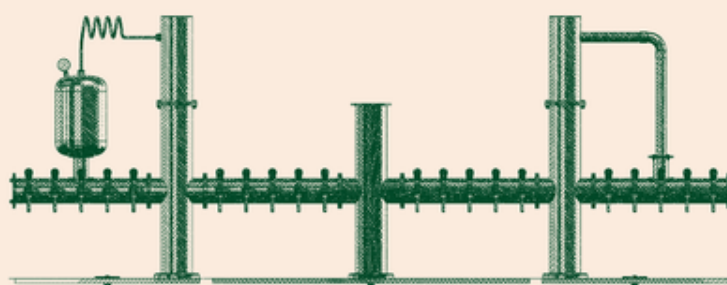
Les eaux de Velleminfroy Source naturelle de Haute-Saône		50cl 1L
eau plate	_____	3.4 4.4
eau pétillante	_____	3.7 4.7

• BOISSONS CHAUDES •

Espresso	_____	2.8
Double espresso	_____	5.0
Café allongé	_____	2.8
Café noisette	_____	3.0
Cappuccino	_____	4.0
Chocolat chaud	_____	4.0
Café viennois	_____	4.5
Chocolat viennois	_____	4.5
Thé*	_____	3.5
Tisane*	_____	3.5

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

Thés et tisanes : L'ÉVEIL DES THÉS *choix au bar



@cuivrereims
facebook & instagram