

# Cuivré

• CUISINE BISTROTIÈRE &  
• BIÈRES ARTISANALES •

## • BIÈRES PRESSION ET COCKTAILS •

RETROUVEZ NOS 18 BIÈRES PRESSION & COCKTAILS À LA BIÈRE SUR L'ARDOISE AU BAR

NOUS RENOUVELONS RÉGULIÈREMENT NOS RÉFÉRENCES.

VENEZ DEMANDER CONSEIL À NOTRE ÉQUIPE ;)

## • BIÈRES BOUTEILLE ET CANETTE •

<b>DOUBLE EAU DE NUAGE   1,3% - Nano Hazy IPA Bio</b>	_____	btle. 33cl	5.9
Le Père l'Amér (24) Une IPA faible en alcool. Houblons Citra et Mosaic, levure Verdante.			
<b>GOSE FUMÉE   4,5% - Gose</b>	_____	can. 33cl	7.6
Piggy Brewing Company (54) Bière fumée brassée avec du sel et de la coriandre.			
<b>SAKURA   4,2% - Sour Ale</b>	_____	can. 33cl	7.8
Piggy Brewing Company (54) Bière acidulée à la cerise			
<b>SALUT, ET ENCORE MERCI POUR LA PASSION   6,6% - Witbier</b>	_____	can. 44cl	9.4
Sainte Cru (68) Bière blanche non filtrée, exotique et acidulée.			
<b>WORLD OF HOPS #8   8,3% - DIPA</b>	_____	can. 44cl	9.4
L'Instant (77) Variétés de houblons 100% Néo-Zélandaises.			
<b>QUEEN MANDARINE   7% - Sour fruit</b>	_____	can. 33cl	9.0
Les Intenables (37) Bière acidulée brassée avec de la mandarine et de la cannelle.			
<b>PINK TOTEM   9,2% - Imperial IPA</b>	_____	can. 44cl	10.4
Les Intenables (67) Du houblon et des fleurs d'hibiscus pour une touche florale explosive.			
<b>RIS CANNELLE - REGLISSE   11% - Russian Imperial Stout</b>	_____	btle. 33cl	10.2
Popihn (89) Bière noire puissante et gourmande.			

## • BIÈRES SPONTANÉES BOUTEILLES •

<b>SAUVAGE ASSEMBLAGE N°11   7% - Spontanée</b>	_____	btle. 75cl	27.0
Popihn (89) Bière d'assemblage en fermentation spontanée, affinée 2 ans en barrique de Vosne-Romanée avec du miel.			
<b>SAUVAGE ASSEMBLAGE N°13   6,7% - Spontanée</b>	_____	btle. 75cl	27.0
Popihn (89) Bière d'assemblage en fermentation spontanée, affinée entre 1 à 2 ans en barrique. Un brassin est né d'une fermentation de printemps.			
<b>SAUVAGE ASSEMBLAGE N°14   7% - Spontanée</b>	_____	btle. 75cl	27.0
Popihn (89) Bière d'assemblage en fermentation spontanée, affinée 2 ans en barrique de Vosne-Romanée. Un brassin est né d'une fermentation d'hiver.			
<b>CASSIS/FRAMBOISE   7% - Spontanée</b>	_____	btle. 75cl	27.0
Popihn (89) Maturation de framboise et cassis 3 mois avant la mise en bouteille.			
<b>ABRICOT   6,8% - Spontanée</b>	_____	btle. 75cl	27.0
Popihn (89) Bière d'assemblage en fermentation spontanée, affinée 1 à 3 ans en barrique et foudre. Maturation d'abricot 3 mois avant la mise en bouteille.			

## • VINS ET CHAMPAGNES •

### VINS ROUGES DU MOMENT

verre | btle

**Lirac Bio** 🌿 (2019) \_\_\_\_\_ 7.0 | 35.0  
RHÔNE | Domaine de la Mordorée

**Crozes-Hermitage** (2021) \_\_\_\_\_ 8.0 | 40.0  
RHÔNE | François Villard

### VINS BLANCS DU MOMENT

**Chablis** (2020) \_\_\_\_\_ 8.0 | 37.0  
BOURGOGNE | Domaine Gautheron

**Saint Peray** (2021) \_\_\_\_\_ 8.0 | 40.0  
RHÔNE | François Villard

### VIN ROSÉ DU MOMENT

**Tavel Bio** 🌿 (2021) \_\_\_\_\_ 7.0 | 35.0  
RHÔNE | Domaine de la Mordorée

### CHAMPAGNES

coupe | btle

**Grand Cru Brut** \_\_\_\_\_ 9.0 | 45.0  
MONTAGNE DE REIMS - Michel Decotte

**Grand Cru Blanc de Blancs Mesnil-sur-Oger** (2014) \_\_\_\_\_ / | 64.0  
CÔTE DES BLANCS - Michel Gonet

## • SODAS •

**Orangeade** \_\_\_\_\_ 4.0

**Limonade** \_\_\_\_\_ 4.0  
Citron | Concombre Citron | Fruits Rouges

**Ginger Beer** \_\_\_\_\_ 4.0

**Thé + Limonade** \_\_\_\_\_ 4.0  
Thé Noir Pêche

**Thé Glacé** \_\_\_\_\_ 4.0  
Thé Vert Citron Sureau

## • JUS DE FRUITS •

**Pur jus** \_\_\_\_\_ 4.5  
Pomme | Tomate

**Nectar** \_\_\_\_\_ 4.5  
Poire | Abricot

**Cocktail de fruits jaunes** \_\_\_\_\_ 4.5

## • EAUX MINÉRALES •

50 cl | 1 L

**Eau plate | pétillante** \_\_\_\_\_ 3.5 | 4.5

## • 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 | Chocolat viennois** \_\_\_\_\_ 5.0

**Thé | Tisane** \_\_\_\_\_ 4.0

Jus : 25cl - MARCEL BIO (Languedoc-Roussillon) certifié AB Bio, 100% pur jus, sans sucres ajoutés.

Sodas : 33cl - LEAMO / TENSAI TEA, Bio, faits en France, sans additifs ni conservateurs, 30% moins sucrés que la moyenne.

Eaux : Les eaux de VELLEMINFROY, Source naturelle de Haute-Saône

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

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