

LES BIÈRES



Les Pressions

	25 CL	50 CL	Pichet 1,5 L	2,5 L
STELLA ARTOIS Originaire du XIVème siècle, grande bière blonde de tradition, 4,8°	2,60	4,30	14,00	25,00
ABBAYE DE LEFFE BLONDE Bière savoureuse qui excelle par son équilibre entre harmonie et élégance, 6,6°	3,50	4,90	18,00	32,00
HOEGAARDEN Goût rafraîchissant, aspect naturellement trouble, 4,8°	3,50	4,90	18,00	32,00
GUINNESS Un bouquet intense de malt, une mousse crémeuse et une couleur rubis intense, 4,2°	3,50	4,90	18,00	32,00
ABBAYE DE LEFFE BRUNE Bière douce soutenue par des arômes torréfiés et des saveurs caramélisées 6,5°	3,50	4,90	18,00	32,00
KWAK Goût miel ambrée, 8°	3,50	4,90	18,00	32,00
LOBURG Arôme légèrement fruité, douce amertume en bouche, de couleur pâle et limpide, 5,7°	3,50	4,90	18,00	32,00
KILKENNY Rousse et crémeuse, 4,3°	3,50	4,90	18,00	32,00
FARO Fruitée, goût cidre, 4,5°	3,50	4,90	18,00	32,00
BIÈRE DE SAISON	3,50	4,90	18,00	32,00

Leffe apéritif gourmand®

LEFFE PRESSION ET SES AMUSES BOUCHES

Blonde, brune ou de saison 33 cl 6,50

les assiettes à partager

DE 19 H À 23 H

- PIZZA Margherita À PARTAGER 8,50
- ASSIETTE DE TAPAS 8,50
- CHOPE DE FRITES 3,50

Les Cocktails de Bière

CASSE TÊTE Bière blanche, Soho, sirop de pêche.....	33 cl 8,00
ATHOS Bière blonde, tequila, grenadine	8,00
SMART Bière blonde, Champagne, sirop de fraise	8,00
MADISON Bière blonde, gin, sirop de citron	8,00
GULF STREAM Bière blonde, whisky, sirop de cassis	8,00

Les Bouteilles

Les Classiques...

...Les Tendances



ABBAYE DE LEFFE BRUNE Bière douce soutenue par des arômes torréfiés et des saveurs caramélisées 6,5°, 33 cl	4,50
ABBAYE DE LEFFE TRIPLE Bière blonde de triple fermentation aux saveurs riches et élaborées 8,5°, 33 cl	4,50
ABBAYE DE LEFFE RADIEUSE Bière ambrée offrant un bouquet surprenant et original 8,2°, 33 cl	4,50
ABBAYE DE LEFFE 9° Bière blonde de fermentation haute au goût prononcé et fort en caractère 9°, 33 cl	5,50
FRUIT DÉFENDU Sur lie, de couleur foncée, goût épicé de coriandre 8,5° 33 cl	4,50
HOEGAARDEN GRAND CRU Sur lie, fait un excellent digestif rappelant la liqueur, se boit fraîche 8,5°, 33 cl	4,50
BÉCASSE FRAMBOISE Bière de tradition avec une teinte subtile à la saveur fruitée 5,7°, 37,5 cl	9,00
BÉCASSE GUEUZE Dorée et cuivrée, arôme acidulé et sucré lambics vieillies en fût de chêne 5,5°, 37,5 cl	7,50
BÉCASSE KRIEK Teinte rubis et à la saveur fruitée, légère et acidulée, très rafraîchissante 5,1°, 37,5 cl	7,50




BECK'S Brassée selon la loi de pureté de 1516, fraîche avec une pointe d'amertume 5°, 33 cl	4,50
HOEGAARDEN CITRON 3°, 33 cl	4,50
BOOMERANG STRONGLIME 5,9°, 25 cl	4,50
BOOMERANG REDHOT 4,3°, 25 cl	4,50
DESPERADOS 5,9°, 33 cl	4,50
SMIRNOFF ICE 5,6°, 27,5 cl	4,50

...sans alcool

STELLA N.A. Toute la saveur d'une bière au goût plein et marqué, fine amertume 0,5°, 25 cl	3,20
--	------

De 17 h à 19 h
3,50 € le 50 cl de Stella

Les Entrées

 JAMBON CRU	5,20
Beurre, cornichons, olives	
 BRANDADE SUR SON COULIS DE TOMATE	5,20
 OMELETTE JAMBON OU OIGNON OU FROMAGE frites, salade	10,60

Les Salades

 SALADE BISTROT Salade, tomate, jambon, emmental, cornichons, croûtons, œuf au plat	10,60
 SALADE PÉRIGOURDINE Salade, gésiers, magrets fumés, copeaux de bloc de foie gras, haricots verts, tomate, oignons rouges, pomme fruit, pommes de terre	14,90
 LA CÆSAR POULET Salade, tomate, croûtons, œuf, poulet, haricots verts, Parmesan, sauce caesar	11,90
 LA CÆSAR SAUMON Salade, saumon, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce caesar	10,60
 SALADE SCANDINAVE Salade, riz, surimi, crevettes, saumon fumé, œufs de saumon, tomate, œuf, sauce cocktail, oignons rouges, aneth	12,90
 SALADE NIÇOISE Salade, thon, tomate, riz, pommes de terre, maïs, haricots verts, oignons rouges, œuf, anchois, olives noires, poivrons, vinaigrette pistou	12,90
 HAMBURGER DE TOMATE MOZZARELLA Tomates, mozzarella, salade mélangée, ciboulette, graines de sésame, basilic, vinaigrette, pistou	8,90
 QUEEN VICTORIA Salade, lardons, œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées	12,50
 SALADE AUX CHAMPIGNONS FARCIS AU PELARDON CHAUD Salade, champignons, pelardon, œuf, tomates, noix	13,20
 SALADE NÎMOISE A LA BRANDADE DE MORUE Salade, tomate, œuf, concombre, croûtons, brandade, citron	11,60



Les Pizzas



4 FROMAGES Sauce tomate, mozzarella, fourme d'Ambert, chèvre, reblochon	12,50
REINE Sauce tomate, fromage, épaule, champignons, origan, olives	10,90
NORDIQUE Crème fraîche, fromage, saumon fumé	12,50
MARGHERITA Sauce tomate, fromage, olives, origan	9,50
BOLOGNAISE Sauce tomate, fromage, bœuf haché, origan	12,50
VÉGÉTARIENNE Sauce tomate, fromage, champignons, poivrons	10,90
BOSS AU BUREAU Crème, pommes de terre, lardons, Reblochon, oignons frits	10,90
GASCONNE Sauce tomate, fromage, magrets, champignons, olives	12,50
FLAM'S AU BUREAU	10,90
Crème fraîche, lardons, oignons, champignons, fromage	
FLAMCHICKEN Oignons, origan, poulet, olives	10,90

Les Viandes

Consultez la provenance de nos viandes sur le tableau d'affichage

 L'ENTRECÔTE Pièce de bœuf de 200 g environ	13,20
 PAVÉ DE CŒUR DE RUMSTEAK Pièce de rumsteak de 200 g environ	11,90
 STEAK À CHEVAL Hamburger de 150 g environ, œuf au plat	11,90
 MAGRET DE CANARD Sauce moutarde à l'ancienne	14,50
 BAVETTE À L'ÉCHALOTE Bavette de 200 g environ	11,90
 ANDOUILLETTE AAAAA Andouillette, sauce à la graine de moutarde	11,90

Tartares et Carpaccio

 TARTARE TRADI OU POËLÉ Viande hachée 180 g, assaisonnement maison	13,20
 TARTARE BOSS Viande hachée 180 g, échalotes, moutarde, champignons, tomates séchées	13,20
 CARPACCIO PROVENÇALE Carpaccio de bœuf, champignons, toast de tapenade, tartare de courgette	11,50

Tous nos plats sont servis garnis de :
Salade verte, purée, frites ou légumes du moment.

Pour tout changement demandez au serveur

Sauces au choix : béarnaise, échalotes, poivre ou roquefort

N'hésitez pas à préciser la cuisson de vos viandes



Bleue



Saignante



A point



Bien cuite

Les Poissons

 PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ à la plancha ...	13,50
 FISH & CHIPS Filet de poisson pané, servi avec frites Le traditionnel plat du pub londonien	11,90

FORMULE du jour*

Lundi au samedi le midi

Entrée + Plat + Dessert	10,00 €
Entrée + Plat	9,30 €
Plat + Dessert	9,30 €
Plat du jour	8,00 €







Pauls Cioms 27,50
Pauls Navillos 15,50€

Les Burgers

 BURGER CLASSIC Buns, cheddar, bacon, viande hachée 150 g environ, oignons rouges, sauce burger, tomate, coleslaw	13,20
 EMPIRE STATE BURGER Buns, cheddar, bacon, viande hachée 300 g environ, oignons rouges, sauce burger, tomate, coleslaw	16,50
 BURGER POULET Poulet, oignons, fromage, tomate, salade	12,50
 BURGER À CHEVAL Buns, viande hachée 150 g environ, œuf au plat, tomates, salade	12,50

Les Spécialités

 LE VENDREDI : AÏOLI	12,00
 LE JEUDI : COUSCOUS	12,00
 LE MERCREDI : CHOU CROUTE	12,00
 PARILLADA DE LÉGUMES À L'HUILE D'OLIVE	12,50

Le Pub

 GRATINÉE FROMAGÈRE Pain, reblochon, fourme d'Ambert, chèvre, mozzarella, tomate, jambon de pays, salade	11,90
 LA TOSCANE Pain, mozzarella, jambon de pays, salade, tomate, sauce pistou	10,60
 CLUB SANDWICH Pain de mie, cheddar, salade, tomate, poulet, mayonnaise, œuf dur, servi avec frites et salade	4,90
 PÂTES CARBONARA Pâtes, lardons, crème fraîche	11,90
 PÂTES AUX MORILLES	13,20
 CROQUE MONSIEUR CAMPAGNARD Pain de campagne, jambon blanc, Emmental, servi avec salade	10,60

Finir en Douceur

FROMAGE BLANC	3,90
MOELLEUX AU CHOCOLAT	4,50
CRÈME BRÛLÉE	3,90
TARTE TATIN	4,50
ÎLE FLOTTANTE GÉANTE	4,50
MOUSSE AU CHOCOLAT	3,90
TARTE FINE AUX POMMES	3,90
PROFITEROLES	4,50
SALADE DE FRUITS	3,90
NOUGAT GLACÉ	4,50
CRÉOLE GLACÉ PRALINÉ	3,90
ASSIETTE DE FROMAGES	4,50



Café ou Thé Gourmand

CAFÉ	1,40
DÉCAFÉINÉ	1,40
THÉS, INFUSIONS demandez notre sélection ..	2,50

Glaces et Sorbets

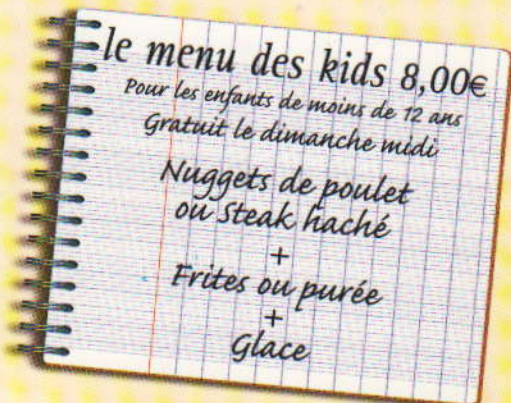
COUPE 2 BOULES	3,20
COUPE 3 BOULES	4,50
Praliné prestige, caramel à l'ancienne, chocolat à l'ancienne, chocolat blanc, lait de coco, citron meringué, sorbet fraise, bulgare groseille, marron avec brisures, confiture de lait, ananas plein fruits, myrtille, café, vanille, chocolat	
Supplément CHANTILLY	1,00

Les Coupes Composées

DAME BLANCHE	5,50
3 boules de vanille, sauce chocolat, copeaux de chocolat, biscuit, Chantilly	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5,50
2 boules de café ou chocolat, 1 boule de vanille, sauce chocolat ou café, Chantilly	
PÊCHE MELBA	5,50
1 boule de vanille, 2 boules de pêche, oreillons de pêche, nappage groseille, amandes effilées, Chantilly	
POIRE BELLE HÉLÈNE	5,50
3 boules de vanille, 1/2 poire, amandes effilées, Chantilly	
BANANA SPLIT	5,50
1 boule de vanille, 1 boule de fraise, 1 boule de chocolat, sauce chocolat, banane, amandes effilées, Chantilly	
FRUITS ROUGES	4,50
Framboise, cassis, fraise, coulis de fruits rouges	

Coupes avec alcool

COLONEL	5,50
2 boules de sorbet citron, vodka	
ICEBERG	5,50
2 boules de menthe, 1 boule de chocolat, Get 27, biscuit, Chantilly	



Les Eaux

			50 CL	100 CL
			3,50	4,20



HOEGAARDEN

Doit son goût rafraîchissant et son aspect
légèrement trouble à une recette traditionnelle



ABBAYE DE LEFFE BLONDE

Possédant une mousse d'une grande finesse,
légèrement trouble, elle développe en bouche une

COCKTAILS & VINS...

Les Apéritifs

RICARD, PASTIS 51 2 cl	2,00	PORTO 4 cl	3,30
MARTINI ROSSO, BIANCO, ROSATO 4 cl ..	3,30	COUPE DE CHAMPAGNE 10 cl	6,00
CAMPARI 4 cl	3,30	KIR ROYAL CHAMPAGNE 10 cl	7,00
KIR AU VIN BLANC 10 cl	3,30	Cassis, mûre, pêche, framboise	
Cassis, mûre, pêche, framboise		MUSCAT 4 cl	3,30
AMERICANO 6 cl	4,50	MARTINI-GIN 6 cl	6,00

Les Vins

Rouges

	50 cl	37,5 cl	75 cl
CHÂTEAU BEAUBOIS Costières Nimes AOC			13,80
CHÂTEAU LA ROQUE Pic Saint Loup AOC		11,90	16,50
FAUGÈRES Domaine du Fraissee		9,90	13,80
CÔTES DU RHÔNE		9,90	13,80
CHARLES GUITARD Vin de Pays		9,90	13,80

Blancs

CHÂTEAU BEAUBOIS Costières Nimes AOC			13,80
PICPOUL DE PINET Marine Carte Noire	9,90		12,50
CAVE DE JONQUIÈRES AOC	9,90		12,50

Rosés

CHÂTEAU BEAUBOIS Costières Nimes AOC			13,80
CÔTES DE PROVENCE Cuvée Valadas			13,80
TAVEL Vieux Moulin AOC		12,50	18,00
FAUGÈRES DE FONTENEAU AOC		9,90	13,80
VIN DES SABLES Domaine Montcalm	9,90		12,50

Les Pichets

	Verre	25 cl	50 cl
CAMPUGET Rouge AOC	2,50	3,50	5,50
CAMPUGET Blanc AOC	2,50	3,50	5,50
CAMPUGET Rosé AOC	2,50	3,50	5,50

Les Boissons Chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ	1,40	CAFÉ CRÈME	2,50
DOUBLE CAFÉ	2,50	CAPPUCCINO	3,50
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	3,50	CAFÉ ALLONGÉ	1,60
CHOCOLAT	2,50	THÉS, INFUSIONS	
		demandez notre sélection	2,50

Les Boissons Fraîches

COCA-COLA 33 cl, COCA-COLA LIGHT 33 cl	3,20	ORANGINA, ORANGINA LIGHT Verre	2,50
COCA-COLA Verre	2,50	NESTEA Verre	2,50
FANTA citron, orange 25 cl	3,20	LIMONADE Verre	2,50
PERRIER Verre	2,50	DIABOLO Verre	2,50
VITTEL 25 cl	3,00	JUS DE FRUITS 25 cl	3,20
SCHWEPPE'S TONIC Verre	2,50	Orange, ananas, pamplemousse, fraise, abricot, pomme, raisin, tomate	
SCHWEPPE'S AGRUM', LEMON 25 cl	3,20		



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PRIX NETS - EXIGEZ VOTRE TICKET -
LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES

ALCOOLS & BOISSONS

Bullez Au Bureau

CHAMPAGNE RUINART

Freixenet

NICOLAS FEUILLATTE (Réserve Particulier AOC)

coupe 10 cl	bouteille 75 cl
9,00	82,00
5,00	26,00
6,00	48,00

Les Whiskies



WILLIAM LAWSON'S	5,00	68,50
JACK DANIEL'S	6,00	75,00
ABERLOUR 10 ans	6,00	75,00
LAGAVULIN 16 ans	8,00	99,00
CHIVAS REGAL	6,00	75,00

	Verre 4 cl	bouteille 75 cl
JAMESON	5,00	68,50
SINGLE BARREL	6,00	75,00
OBAN	8,00	99,00
J & B	5,00	68,50
OLD NOBILITY BLENDED WHISKY	4,00	50,00

Les Alcools & Liqueurs 4 cl

COGNAC, CALVADOS	4,00
POIRE	4,00
GET 27, GET 31	4,00
VODKA ERISTOFF	4,00
RHUM BACARDI	4,00

COINTREAU	4,00
AMARETO	4,00
GIN BOMBAY SAPPHIRE	4,00
TEQUILA CAMINO REAL	4,00



Les Cocktails

Classic

GIN FIZZ	8,00
Gin, jus de citron, sucre de canne, eau gazeuse	
SEX ON THE BEACH	8,00
Vodka, crème de pêche, cranberry, orange	
MARGARITA	8,00
Tequila, triple sec, jus de citron	
MOJITO	8,00
Rhum, citron vert, sucre, menthe fraîche, soda	

After

FRENCH COFFEE	8,00
Cognac, crème fraîche, café	
IRISH COFFEE	8,00
Whisky, crème fraîche, sucre de canne, café	
SCREAMING ORGASM	8,00
Vodka, Baileys, Amaretto, Kahlua, crème liquide	

Sans alcool

PRETTY IN PINK	6,00
Orange, ananas, cranberry, citron, sucre, crème de coco, grenadine	
VIRGIN COLADA	6,00
Ananas, crème de coco, sucre, crème liquide	
VIRGIN DAÏQUIRI	6,00
Citron, sucre, pulpe de fraise	
VIRGIN MOJITO	6,00
Feuilles de menthe fraîche, sucre, jus de citron, soda	

Cocktails du pub

TI PUNCH	8,00
Rhum agricole, citron vert, sucre de canne	
MAÏ TAÏ	8,00
Rhum brun, rhum blanc, curaçao, citron, grenadine, orgeat, ananas	
BANANAMAMA	8,00
Rhum, Malibu, Pisang, orange, ananas, grenadine	
CAÏPIRINHA	8,00
Cachaça, citron vert, sucre de canne	
CUBA LIBRE	8,00
Rhum brun, cola, citron	



AU BUREAU

24, Boulevard Amiral Courbet - 30000 NIMES - Tél. 04 66 67 34 59