

# Nos boissons



BAR RESTAURANT

Chez nous, la bière est reine, mais ne s'impose jamais à ceux qui ont soif d'autre chose. Pas d'humeur à déguster du malt et du houblon ? Laissez-vous séduire par nos grands classiques de la mixologie. Ou sirotez l'un des spiritueux et apéritifs sélectionnés par notre barman. Et nos boissons douces, chaudes et sans alcool sont là pour satisfaire toutes les envies et tous les palais.

## APÉRO

RICARD - 2 CL	2,5
CASANIS - 2 CL	2,7
MARTINI (ROUGE OU BLANC) - 6 CL	6
CAMPARI - 4 CL	6
SUZE - 4 CL	6
KIR - 12 CL	5,5
BAILEY'S - 6 CL	6
GET 27/31 - 6 CL	7
COUPE DE CHAMPAGNE - 12 CL	7

## BOISSONS CHAUDES

RISTRETTO	1,5
EXPRESSO	1,6
DOUBLE EXPRESSO	2,8
ALLONGÉ	1,8
CAPPUCINO	3,5
LATTE	3,6
MACHA LATTE	5
THÉ	3,80
CHOCOLAT CHAUD	4,30

## SPIRITUEUX

GIN		RHUM		WHISKY	
Beefeter	7	Bacardi blanc	8	J&B	8
Bombay saphire	8	Arkane Extraroma	9	Nikka blended	9
Bulldog	8	Clément vsop	9	Oban 12	9
Tanqueray	9			Talisker	9
CHARTREUSE	7	GÉNÉPIE	6	SAINT-GERMAIN	6

## BRASSERIE

COCA-COLA, COCA-COLA ZÉRO	3,2
LIMONADE ARTISANALE	3,8
SCHWEPPS	2,8
THÉ GLACÉ MAISON	2,2
GINGER BEER	3,4
SIROP	2

Tous nos prix sont nets et comprennent le service

Pour ne rien rater de nos prochaines bières, soirées et cartes de saison, on vous attend sur [une.pm/bienvenue](https://www.une.pm/bienvenue)

[bar.unepetitemousse.fr](https://www.bar.unepetitemousse.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez l'apprécier avec modération.

Nos vins



BAR RESTAURANT

Ce n'est pas parce qu'on est spécialiste de la petite mousse qu'on rechigne à l'appel du petit ballon ! Bien au contraire. En matière de vin, nous exigeons autant de qualité que pour nos bières : voilà pourquoi nous avons choisi de ne vous servir que des vins naturels. Élaborés en biodynamie par de petits domaines français aussi agiles que des micro-brasseries, ces vins sont produits en petits volumes, pour vous garantir une carte diversifiée et en perpétuel changement. Loin d'une démarche élitiste et à l'opposé de la standardisation des goûts, nous vous prouvons ici encore notre passion pour le savoir-faire et la qualité.

BOUTEILLE / VERRE

### ROUGE

#### JAJA - VIN DE FRANCE

**2018, DOMAINE LES 2 TERRES** - Nature

19 / 4

Un vin léger, gourmand et porté sur le fruit, produit par Manuel et Vincent dans le sud de l'Ardèche, via un assemblage de Grenache et Merlot pour une cuvée de très courte macération. Frais et franc, nous le recommandons particulièrement comme bouteille à partager entre amis !

#### POIVRE & SEL - VIN DE FRANCE

**2018, OLIVIER LEMASSON** - Nature

34 / 6,5

Voilà un breuvage fluide, énergisant et léger en alcool ! Ancien sommelier devenu vigneron, Olivier nous dévoile un vin tendre, pulpeux et porté sur le fruit, grâce à un assemblage de Gamay et de pineau d'Aunis. Ce dernier révèle notamment de subtiles notes poivrées... L'idéal pour les beaux jours.

#### SALTO - VIN DE FRANCE

**2018, DOMAINE LES VIGNEAUX** - Biodynamie

26 / 5

Fruité, tendre, sanguin, méridional... Ce vin est un bijou du sud de l'Ardèche, dévoilant l'authenticité et la pureté d'Hélène et Christophe, ses créateurs. La cuvée Salto est un assemblage de Merlot, Syrah et Viognier, et est le parfait compagnon d'un plateau de fromages pour l'apéritif.

### BLANC

#### BOIS SANS SOIF - VIN DE FRANCE

**2018, OLIVIER LEMASSON** - Nature

26 / 4,5

Imaginez presque une infusion de raisins... Vif, acidulé, léger en alcool, les notes de pomme Golden et de Poires Williams vous feront oublier ce que vous pensez sur le vin blanc. Composé de Chenin et de Romorantin, suivant une vinification très rapide, ce vin pur et minéral est une vraie signature de ce vigneron magicien.

#### MÂCON LOCHÉ - VIN DE FRANCE

**2017, LAURENT TRIPOZ** - Biodynamie

32 / 5,5

Attention, vin jeune... Mais si équilibré, si fondant, si facile à boire, que c'est un vrai Bourgogne qui fait honneur à son terroir. Il est élaboré en biodynamie par Céline et Laurent sur des sols argilo calcaire orientés Est où toutes les conditions sont réunies pour l'élaboration de grands vins, comme celui-ci.

Tous nos prix sont nets  
et comprennent  
le service

Pour ne rien rater de nos pro-  
chaines bières, soirées  
et cartes de saison,  
on vous attend sur  
[une.pm/bienvenue](http://une.pm/bienvenue)

[bar.unepetitemousse.fr](http://bar.unepetitemousse.fr)

# Le midi



BAR RESTAURANT

Piochez parmi les créations de notre chef, et composez votre propre menu, selon votre faim et votre humeur. Des plats faits maison, cuisinés avec des produits frais et locaux, et autant de soin et d'exigence que pour nos propres bières.

PLAT	12
ENTREE + PLAT	16,50
PLAT + DESSERT	16,50
ENTREE + PLAT + DESSERT	21

100% PRODUITS FRAIS

CUISINE FAIT-MAISON

VIANDE D'ORIGINE RHÔNE-ALPES FRUITS & LÉGUMES DU PRIMEUR OLIVIER FERRANTE

Vous avez des allergies ou des intolérances ? Prévenez notre équipe, nous accorderons nos recettes pour vous (dans la mesure du possible) !

Tous nos prix sont nets et comprennent le service

Pour ne rien rater de nos prochaines bières, soirées et cartes de saison, on vous attend sur [une.pm/bienvenue](https://www.une.pm/bienvenue)

[bar.unepetitemousse.fr](https://www.bar.unepetitemousse.fr)

## ENTRÉE

### SALADE DE FÈVES ET POULPE MARINÉ

Haricots plats croquants, fèves vertes et quelques tentacules de poulpe frais (mariné et très tendre pour bien démarrer la journée !). Cette salade fraîcheur est saupoudrée de coriandre et nappée d'une vinaigrette légèrement relevée.

### TARTINE DE SAISON : OLIVES & POIVRONS

Notre tartine croquante de saison : du pain de campagne de La Fabrique, une crème d'olives finement salée aussi bonne qu'en Italie, et poivrons marinés.

### SOUBRESSADE

Laissez-vous envoûter par cette variante du chorizo, snackée en aller-retour, très douce mais très gourmande. Accompagné d'aubergines miniatures confites dans une sauce au romarin.

## PLAT

### UNE PETITE MARÉE

Notre poisson du moment s'accompagne de beurre blanc twisté et de légumes de saison cuisinés avec amour.

### FREGOLA SARDA - Végétarien

Laissez-vous surprendre ces pâtes de semoule venues de Sardaigne, comme un risotto à la crème de laitue et au pecorino, un fromage sec de brebis délicieusement salé.

### VIANDE COMME EN ITALIE

Notre pièce de viande du moment, accompagnée d'un écrasé de pommes de terre aux tomates confites et olives noires.

### BURGER UNE PETITE MOUSSE

Notre vision de cet indétrônable : oignons rouges croquants, pickles, cheddar mûré, et délicate sauce maison. L'essayer, c'est l'adopter ! Servi avec frites.

## DESSERT

### DOUCEUR EN CHOCOLAT

Petite crème au chocolat noir ferme et crémeuse et ses noisettes torréfiées.

### POIRE POCHÉE

Un dessert tiède, comme un vin chaud : poire pochée puis nappée au sirop de vin rouge infusé aux épices chaleureuses (anis étoilé, baies Timur, cannelle), sur un biscuit shortbread maison.

### TARTE AUX FRAISES

Voilà une composition sucrée bien régressive : sur une tarte fine, croustillante et dorée, nous avons placé des fraises rôties, avant de les recouvrir de crème d'Isigny AOP (encore elle !).

CAFÉ GOURMAND de la Brûlerie des Alpes et torréfié au MIN de Grenoble

# Le soir



BAR RESTAURANT

La bière, c'est avant tout un échange. Pour l'accompagner, de grandes assiettes, des corbeilles généreuses, des recettes gourmandes à s'en lécher les doigts avant de piocher sans vergogne dans l'assiette des voisins ! Bon appétit ;)

100% PRODUITS FRAIS	<b>LA CHARCUTERIE, par SeptMonts</b>	9
CUISINE FAIT-MAISON	Êtes-vous prêt ? Mix de jambon blanc cuit au bouillon, saucisse sèche, saucisse de caractère, jambon affiné pendant 12 mois... De belles tranches à dévorer, issues de troupeaux élevés en plein air, dont la viande est séchée en plein air également, avec salaison manuelle dans la commune de Lacaune. La crème de la crème.	
VIANDE D'ORIGINE RHÔNE-ALPES FRUITS & LÉGUMES DU GRÉSIVAUDAN	<b>GRILLED CHEESE sur le pain de La Fabrique</b>	8
	Le plat à partager que les cheese-lovers s'arracheront : ambiance Belle et le Clochard garantie ! Mix de Cheddars anglais maturés, servis avec des pickles, entre 2 belles tranches de pain au seigle.	
	<b>SCOTCH EGG et ses pickles</b>	8
	Initiez-vous au classique des pubs anglais : petit trésor d'abord pané, puis frit, qui renferme un œuf mollet enrobé de chair à saucisse. Chaud, moelleux, croustillant... et très riche !	
<b>Service au bar</b>	<b>LE FROMAGE, par Les Alpagnes</b>	6
<i>Tous nos prix sont nets et comprennent le service</i>	La sélection de 6 fromages (Timanoix, Queso Manchego, Gorgonzola de Chèvre, Bûche de Chèvre, Tomme des Vosges, Brezin) de Bernard Mure-Ravaud, meilleur Ouvrier de France et Champion du Monde des Fromagers, à la tête de la plus que célèbre fromagerie des Alpagnes.	
	<b>POLENTA FRITE, PECORINO ET MIEL</b>	5
Vous avez des allergies ou des intolérances ? Prévenez notre équipe, nous accorderons nos recettes pour vous (dans la mesure du possible) !	Nos frites de polenta ? Elles se nappent de miel d'acacia, se parent de feuilles de pecorino rapé, et se dégustent à plusieurs, avec les doigts ! Aussi belles que goûteuses.	
	<b>FOCACCIA &amp; CRÈME D'OLIVE</b>	4
	Comme une brioche salée, aux effluves italiennes, pétrie et préparée maison. Tout comme sa crème d'olives, une tapenade gourmande d'olives vertes et de fenouil.	
	<b>FRITES MAISON</b>	2,5
	Une bolinette qui vous fera voyager de Dunkerque à Casablanca en 2 crocs : des frites dorées, coupées à la main avec la peau et croustillantes saupoudrées de paprika et cumin.	

[bar.unepetitemousse.fr](http://bar.unepetitemousse.fr)

# Nos bières



BAR RESTAURANT

## BIÈRES PRESSION

DEMI / PINTE

Partez à la découverte des créations de la brasserie Une Petite Mousse, entre best-sellers médaillées, recettes façonnées par notre communauté et collaborations du moment !

**JAMES BLONDE / BLONDE /** 4,3° / 17 IBU | 2,9 / 5,5

Blonde SMaSH, faible amertume, notes d'agrumes  
Notre Draft n°007, aussi douce que peu alcoolisée, triplement médaillée à Paris, Saint-Nicolas de Port et Barcelone.

**FANTASTIC MISS MOSAIC / BLONDE** 6,2° / 30 IBU | 3,5 / 6,5

American Pale Ale, amertume modérée, notes exotiques  
Imaginée pour nos abonné·e·s qui cherchent les arômes francs d'une IPA sans son amertume prononcée caractéristique.

**HAPPY END / AMBRÉE COLLAB'** 6° / 30 IBU | 3,8 / 6,9

New-England IPA, forte amertume, douce et juteuse  
Recette victorieuse de la Grenoble Beer Week #2, brassée avec de l'avoine et du blé, avant un houblonnage à cru décapant.

**CITRA GOSE ALACTIQUE / BLANCHE** 4,2° / 8 IBU | 3,5 / 6,5

Gose, peu amère, acidulée et légèrement salée  
Du sel rose de l'Himalaya, de la coriandre, une fermentation lactique, pour une médaille d'Or au Brussels Beer Challenge !

**ALE PAS D'CHINOOK / AMBRÉE /** 7° / 30 IBU | 3,5 / -

American Amber Ale, faible amertume, sucrée et caramélisée  
Une Draft Prototype devenue French Revelation au Brussels Beer Challenge, moins d'un an après sa création.

**DARK SIDE OF THE MOUSSE / NOIRE** 8,8° / 48 IBU | 3,8 / -

Imperial Stout, amertume modérée, notes de café torréfié  
Onctueuse et riche, son style est américain mais ses houblons anglais ! Médaille d'Or au Salon de l'Agriculture de Paris.

**DEGRÉ Z / AMBRÉE SANS ALCOOL** 0,6° | 2,9 / 5,5

Pale Ale, faible amertume, notes houblonnées  
Légère, finement pétillante, légère au nez et plutôt accès sur le houblon. fine mousse blanche et fine pétillance.  
À s'y méprendre !

Nos verres de bières sont consignés au prix de 1€, qui vous sera restitué en rendant vos verres à la fin de votre passage chez nous !

Parce que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, qu'il faut être raisonnable et qu'elles sont faites pour être dégustées, nos bières dépassant les 7° sont à découvrir seulement en demi !

## BIÈRES BOUTEILLE

33CL

Familiarisez-vous avec quelques-unes de nos bières et brasseries artisanales préférées, triées sur le volet, dont nous apprécions et admirons le travail depuis toujours !

**AMBRÉE DU BOUFFAY - AMBRÉE** Bouffay / 7° | 5,5

Amber Ale, faible amertume, notes de malts torréfiés, de raisins secs et de gourmandises sucrées.

**25 EBC - AMBRÉE** Brasserie d'Olt / 5,5° | 4,9

American Pale Ale, faible amertume, arômes frais et citronnés, finale maltée.

**FONDATION 11 - BLONDE** Crew Republic / 5,6° | 5,5

American Pale Ale, amertume moyenne, exotique, sucrée mais désaltérante, parfaite pour l'appétitif.

**BLACK MARKET - NOIRE** Craig Allan / 6° | 5,9

Stout, franche amertume, arômes chocolatés et cacaotés, bouche crémeuse mais notes sèches grillées.

**PISTE NOIRE - AMBRÉE** Des Cimes / 5,9° | 5,5

Bière de Garde, amertume herbacée et modérée, arômes maltés et suaves de caramel.

**TROUBADOUR MAGMA - AMBRÉE** The Musketeers / 9° | 6,5

IPA, franche amertume, saveurs fruitées, exotiques, résineuses, voire florales.

**MYRHA - BLONDE** Goutte d'Or / 5° | 4,9

American Pale Ale, amertume légère, très gourmande, au nez fruité et malté.

**GINGER TWIST - BLONDE** Frog Beer / 4,2° | 4,5

Ginger beer, sans amertume, veloutée et désaltérantes aux notes de malt, de citron et de gingembre bien sûr.

**NONNE TRIPLE - BLONDE** Brasseurs Savoyards / 9° | 6

Tripel, belle amertume, notes de fruits jaunes et de noix, saveurs houblonnées et caramélisées.

**GO TO IPA - BLONDE** Stone Brewing / 4,7° | 4,9

Session IPA, amertume mordante, bière résineuse et végétale aux belles notes d'agrumes.

Pour ne rien rater de nos prochaines bières, soirées et cartes de saison, on vous attend sur [une.pm/bienvenue](https://www.une-petite-mousse.fr)

[bar.une-petitemousse.fr](https://www.une-petite-mousse.fr)

Tous nos prix sont nets et comprennent le service