



LES CASTORS

3€ de consommation = 1 heure d'accès jeux offerts  
Jouer sans consommer = 3€/h/pers

Notre règle du Jeu



LES CASTORS

## NOS BIERES ARTISANALES

**CONDOR** Pression blonde désaltérante - Zoobrew- 3,7°

	Tarif normal	Tarif Happy
Demi	4 €	
Pinte	7 €	5,5

**RYE SMOKED PORTER** Pression brune légèrement fumée - Brasserie le Détour - 6°

Demi	4,2 €	
Pinte	7,5 €	6

**HOPPY PALE ALE** Pression IPA délicatement fruitée - Brasserie le Détour - 5,5°

Demi	4,5 €	
Pinte	8 €	6

**FADA BLANCHE** Bouteille de blanche aux agrumes - Brasserie du Castellet-5°

33cL 6 €

**BLONDE** Bouteille de blonde ronde et légèrement amère - BAAA- 4,5°

33cL 6 €

**BOWER BIRD** Bouteille d'Indian Pale Ale - Zoobrew- 5,5°

33cL 6,5 €

**ROUSSE** Bouteille de blonde rousse forte et maltée - BAAA- 4,5°

33cL 6 €

**CIDRE DOUX** Bouteille - IGP Bretagne - Val de Rance - 2°

25cL 4,5 €

## NOS VINS LOCAUX

**TOURTOUREL ROUGE**

Vin rouge, AOP Pic Saint Loup 2017 - 13,5°

Verre	Btl.
4,8 €	25

**SECRET DE LUNES**

Vin blanc Chardonnay BIO, IGP Pays d'Oc 2018 - 12,5°

4,7 € 24

**L'INEDIT**

Vin blanc Muscat/Sauvignon BIO, IGP Pays d'Oc 2018 - 10,5°

4,5 € 23

**HYPOCRAS MAISON**

Vin rouge au miel et aux 9 épices (recette médiévale)

5 €

Happy Hour du mercredi au samedi de 18h à 19h30.  
Cuisine ouverte entre 19h30 et 22h.



3€ de consommation = 1 heure d'accès jeux offerts  
Jouer sans consommer = 3€/h/pers

## Notre règle du Jeu



## LES CASTORS

## LES CASTORS

### NOS SANS ALCOOLS

**CITRONNADE MAISON** Recette du moment indiquée au comptoir

Tarif normal    Tarif Happy

3 €    2,5

**LIMONADE** Pétillante et au citron

3 €    2,5

**GINGER ALE** Limonade boostée au gingembre

3,5 €    3

**ASMODEE** Diabolo

3,5 €    3

Supplément sirop

+0,5€

**SIROP MONIN**

2,5 €    2

Abricot, Ananas, Bergamotte, Cannelle, Cerise griotte, Citron, Coco, Concombre, Epices d'hiver, Estragon, Falernum, Fève de Tonka, Fleur de Sureau, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Gin, Gingembre, Grenadine, Jasmin, Kiwi, Lavande, Litchi, Mangue, Menthe, Mûre, Noisette grillée, *Noisette sans sucre*, Orgeat, Pain d'épices, Pamplemousse rose, Pastèque, Pêche blanche, Poire, Pomme verte, Popcorn, Pumpkin Spice, Vanille, Violette

**CHOCOLAT CHAUD MAISON** Van Houten, sucre et lait de vache

3,5 €

+ Mini Guimauves

+0,5€

+ Chantilly

+0,5€

+ Sirop au choix

+0,5€

Suggestions : Abricot, Cannelle, Cerise griotte, Coco, Epices d'hiver, Falernum, Fève de Tonka, Gin, Gingembre, Lavande, Menthe, Noisette grillée, Pain d'épice, Poire, Popcorn, Pumpkin Spice, Vanille

**BLAM !**

*Pimenté !*

Fraise, Tabasco, orange, cranberry et ginger ale

*Cocktail*

5 €    4,5

**EUPHORIA**

*Cocktail*

Shrub\* à la purée de mangue, lait de vache et jus de banane

5 €    4,5

**POUF PASTÈQUE**

*Cocktail*

Pastèque, menthe, cranberry, Perrier

5 €    4,5

**SHRUBBERY**

*Cocktail*

Shrub\* à la framboise, pomme, limonade

5 €    4,5

**TASTY MINSTREL**

*Cocktail*

Shrub\* à la pomme cuite, à la vanille et au de poivre Sichuan, limonade

5 €    4,5

(\*) Le Shrub est une préparation acidulée à base de fruits. C'est un « vinaigre arrangé » préparé maison.

Happy Hour du mercredi au samedi de 18h à 19h30.

Cuisine ouverte entre 19h30 et 22h.



3€ de consommation = 1 heure d'accès jeux offerts  
Jouer sans consommer = 3€/h/pers

## Notre règle du Jeu



### LES CASTORS

#### NOTRE COCKTAIL GAME

##### BLACKROCK

Rhum Kraken, sucre roux, angostura, zeste d'orange

##### BLAM !

Fraise, Tabasco, orange, cranberry et ginger ale

##### CAPTAIN MACAQUE

Rhum blanc HSE, banane, ananas, citron vert

##### LA DONZELLE

Gin Bombay Sapphire, framboise, citron vert, limonade

##### EUPHORIA

Shrub\* à la purée de mangue, lait de vache et jus de banane

##### G.R.O.G.

Rhum Kraken, bergamote, thé Chaï, miel

##### HURRICAN

Rhum Kraken, citron vert, ginger ale

##### LUMBERJACK

Bourbon "fireball" arrangé maison, cacao Van Houten, sucre, lait

##### NUTS

Vodka Zubrovka, citron vert, noisette grillée, Frangelico, ginger ale

##### PEAR-L

Gin Bombay Sapphire, purée de poire Williams, Tonic, zeste de citron

##### POUF PASTÈQUE

Pastèque, menthe, cranberry, Perrier

##### SHRUBBERY

Shrub\* à la framboise, pomme, limonade

##### SWEET NOVEMBER

Bourbon Four Roses infusé aux clous de girofle, gingembre, pomme

##### TASTY MINSTREL

Shrub\* à la pomme cuite, à la vanille et au de poivre Sichuan, limonade

##### SHOOTERS DE DEGUSTATION MAISON

Alcools arrangés aux fruits ou aux épices (voir au comptoir)

### LES CASTORS

	Tarif normal	Tarif Happy
	8 €	7
<i>Pimenté !</i>	5 €	4,5
<i>Sans Alcool</i>	8 €	7
	8 €	7
<i>Sans Alcool</i>	5 €	4,5
<i>Chaud !</i>	8 €	7
	8 €	7
<i>Chaud !</i>	8 €	7
<i>Nouveau</i>	8 €	7
<i>Sans Alcool</i>	5 €	4,5
<i>Sans Alcool</i>	5 €	4,5
<i>Chaud !</i>	8 €	7
<i>Sans Alcool</i>	5 €	4,5
	4€	

(\* ) Le Shrub est une préparation acidulée à base de fruits. C'est un « vinaigre arrangé » préparé maison.

Happy Hour du mercredi au samedi de 18h à 19h30.

Cuisine ouverte entre 19h30 et 22h.

# • POUR MANGER •

## Notre cuisine Maison

La cuisine est ouverte entre 19h30 et 22h, du mercredi au samedi.

Tous nos plats sont cuisinés maison avec des produits frais.



## — LES BONS PLATS DE VINCENT —

- Tarte à l'oignon façon quiche lorraine - accompagné de salade verte - 9 €
- Tajine végétarien aux 6 légumes - accompagné de céréales concassées au cumin - 8 €

## — NOS DESSERTS GOURMANDS —

- Brownie maison à la noisette torréfiée - 6 €
- Galette des rois maison - 6 €
- Mousse de marron façon Tiramisu - 6 €

## — NOS PLANCHES APEROS —

- **DUO DE TARTINADES** - 5,50 €  
Houmous et olivade noire maison, accompagnés de chips de pain au thym et à l'huile d'olive.
- **CRUDITES D'HIVER** - 5 €  
Légumes de saison : carottes, chou-fleur, champignon, accompagnés de houmous maison.
- **MIX APERO 'LE VEGETARIEN'** - 14 €  
Comté extra AOC, Tome entre-deux, Roquefort AOP, Légumes croquants et houmous maison et chips de pain au thym et à l'huile d'olive.
- **MIX APERO 'LE RUSTIQUE'** - 16 €  
Roquefort AOP, olivade maison aux olives noires, jambon cru Batallé, coppa di Parma IGP et terrine, accompagnés de pop-corn maison au Paprika.
- **SUPPLEMENT PAIN** - +1€  
Demi-baguette de pain frais

## — LES PETITS GRIGNOTAGES —

- **BOL DE FROMAGE** - 5 €  
Dés de fromage à grignoter.  
Au choix : Tome entre-deux ou Comté extra AOC.
- **BOL DE POP-CORN** - 2 €  
Maïs soufflé fait maison.  
Au choix : Beurre sucré, Beurre salé, Paprika ou Wasabi.

## — NOS SNACKS CHAUDS —

- **CROCS MAISON A PARTAGER** - 7 €  
Au choix : 'Le Classique' au jambon cru ou 'Le Grilled Cheese' aux deux cheddars et au cumin.
- **CROQUETTES DE POMME DE TERRE** - 7 €  
Gallettes de pommes de terres dorées cuites au four et leur crème de cheddar maison.



*Vous avez des restrictions alimentaires ? Demandez-nous les options !*

*La Direction se réserve le droit de majorer le prix des plats commandés en dehors des heures d'ouverture de la cuisine.*

*La liste des ingrédients allergènes est disponible au comptoir.*



LES CASTORS

3€ de consommation = 1 heure d'accès jeux offerts  
Jouer sans consommer = 3€/h/pers

Notre règle du Jeu



LES CASTORS

## NOS FORMULES BRUNCH

Nos formules sont servies avec jeux à volonté, le dimanche uniquement.  
Vous avez des restrictions alimentaires ? Demandez-nous les options !

### ● BOARDGAME JAM – 19 €

Pancakes maison et leur sirop d'érable, Tartines de pain frais, beurre et confiture, Pâte à tartiner maison, Salade de fruits frais de saison, Gâteau du moment, Smoothie de saison au choix, Boisson Chaude au choix.

### ● BROMLEY PARADICE – 19 €

Croquettes de pommes de terre au four et leur crème cheddar, Bacon croustillant, Œufs cocotte, Houmous maison et chips de pain au thym, Coleslaw maison, Smoothie de saison, Boisson Chaude au choix.

### ● PANCAKES AND LADDERS – 20 €

Pancakes maison et leur sirop d'érable, Croquettes de pommes de terre au four et leur crème cheddar, Salade de fruits frais de saison, Coleslaw maison, Tarte salée, Smoothie de saison, Boisson Chaude au choix.

### ● SUPPLEMENT MODIFICATION DE FORMULE – + 2 €/modification

### ● SUPPLEMENT PAIN – +1€/Trio de tartines

### ● SUPPLEMENT BOISSON CHAUDE A VOLONTE – +2,5€

### ● SMOOTHIE DE SAISON - Voir ardoise – 5 €

## NOS BOISSONS CHAUDES

### ☕ CAFE - Ristretto, Espresso, Allongé

- Noisette, Déca

- Crème, Moka, Café au lait

- Café viennois

2 €

2,5 €

3 €

3,5 €

### ☪ THES ET TISANES BIOS - Teanayis

- L'île au Trésor : Thé blanc et thé Sencha, écorces d'orange, ananas, abricot

- Mangostar : Thé vert, citronnelle, mangue, écorces de citron, menthe

- Blackberry Tango : Thé noir, sureau, fraise, groseille, framboise, mûre

- Nonette : Rooibos, écorces d'orange, abricot, fleurs

- Mamie Nicole : Citronnelle, cannelle, verveine, romarin, thym et lavande

- Noël à Moscou : Thé noir, pomme, écorce d'orange, cannelle, coriandre

3,5 €

### CHOCOLAT CHAUD MAISON Van Houten, sucre et lait de vache

+ Mini Guimauves

+ Chantilly

+ Sirop au choix

3,5 €

+0,5€

+0,5€

+0,5€

Suppléments  
hors  
formule

Suggestions : Abricot, Cannelle, Cerise griotte, Coco, Epices d'hiver, Falernum, Fève de Tonka, gin, Gingembre, Lavande, Menthe, Noisette grillée, Pain d'épice, Poire, Popcorn, Pumpkin Spice, Vanille

Happy Hour du mercredi au samedi de 18h à 19h30.

Cuisine ouverte entre 19h30 et 22h.