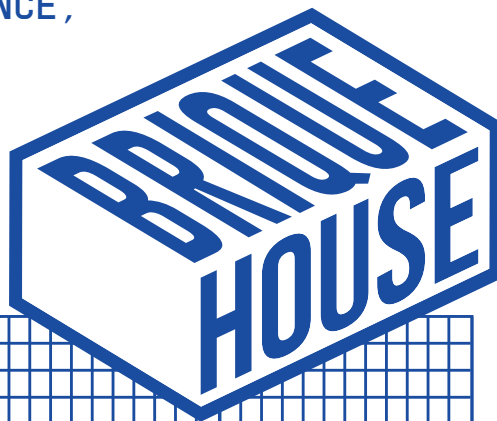


BIENVENUE À BRIQUE HOUSE SAINT-ANDRÉ

VOUS ÊTES ICI DANS UNE TAPROOM, UN LIEU HYBRIDE ENTRE
BRASSERIE CRAFT ET RESTAURANT CRÉÉ PAR BRIQUE HOUSE.
DÉCOUVREZ LA BRASSERIE, LÀ OÙ TOUT A COMMENCÉ,
DERRIÈRE NOTRE BIG BEER WALL



FOOD

STARTERS

- FUET CATALAN. 6€**
Saucisson sec catalan.
- GARLIC BREAD. 5€**
Petite pizza à partager, mozza fior di latte, huile d'olive à l'ail, vert de cébette. (VB)
- CH'TITE FOCACCIA. 6,5€**
Petite pizza à partager, maroilles, roquette. (VB)
- BURRATA ET BASTA. 8€**
Burrata, bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin, basilic, servie avec une focaccia nature. (VB)
- BURRATA TRUFFE MORTADELLE. 13€**
Burrata, ricotta truffe, tartuffata, mortadella pistache huile de truffe, sel & poivre du moulin, ciboulette, avec focaccia nature
- TARTINABLE TRUFFE MIEL. 9€**
Ricotta truffe, miel, ciboulette, servie avec une focaccia nature. (VB)
- CRÈME DE BETTERAVE. 6€**
Crème de betterave maison, servie avec du pain. (VB)
- WINGARDIUM MIMOSA. 5€**
Oeuf mimosa, mayonnaise betterave-citron vert. (VB)

SALADES

- CAESAR SALADE. 16€**
Tenders de poulet crispy, salade cœur de romaine, parmesan, œuf dur rose, sauce caesar.

SWEETS

- NOCCIOLINO. 6,5€**
Bâtonnets de pâtes à pizza, nocciolata, chantilly, amandes hachées caramélisées.
- TIRAMISU CAFÉ. 7€**
Mascarpone, crème pâtissière, biscuits speculoos.
- DAVID BROWNIE. 6€**
Brownie chocolat noir, pépites choco-caramel, noix et mélange de graines, caramel au beurre salé, chantilly.
- PANNA COTTA FRUITS ROUGES. 5,5€**
Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges.
- SUNDAY. 4,5€**
Glace vanille, topping aux choix (nocciolata, coulis de fraise, caramel au beurre salé +2€) cacahuètes.
- CAFÉ TRÈS GOURMAND. 8€**
Café/thé accompagné de petits desserts. Irish coffee +6€

HORAIRES

LUNDI	12h-00h	[food 12h-14h / 19h-22h]
MARDI	12h-00h	[food 12h-14h / 19h-22h]
MERCREDI	12h-00h	[food 12h-14h / 19h-22h]
JEUDI	12h-00h	[food 12h-14h / 19h-22h]
 VENDREDI	12h-00h30	[food 12h-14h / 19h-22h30]
SAMEDI	12h-00h30	[food 12h-15h / 19h-22h30]
DIMANCHE	11h30-23h	[food 11h30-15h / 19h-22h]

PIZZA STORIES

New York City, XXe siècle.
Les Napolitains arrivent en masse aux US. Avec eux, ils apportent leur savoir-faire et les pizzas Napolitaines. Ils décident de l'agrandir et de la «slicer» pour nourrir les ouvriers Italiens affamés.

Certains Américains (pas tous) découvrent la vraie pizza Napolitaine. Ils décident d'adapter leur recette en améliorant la qualité des ingrédients. Ramener les ingrédients d'Italie coûte trop cher, ils iront se fournir chez les fermiers du coin. La pizza néo-Napolitaine est née.

Brique House a voulu reprendre cette idée, en utilisant des ingrédients Italiens mais aussi de la brasserie dans la pâte. We don't mess with pizza !

- MARINARA. 10€**
Sauce tomate, origan, huile à l'ail, olives taggiasches, basilic. (VB)
- MARGHERITA. 11€**
Sauce tomate, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte, huile d'olive. (VB)
- LA PIQUANTE. 15€**
Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata (hot damn !), ricotta, basilic frais.
- LA REINE. 14,5€**
Sauce tomate San Marzano, olive taggiasche noir, champignons, mozzarella fior di latte, jambon blanc aux herbes.
- LE NORD. 16€**
Bjambon, crème de moutarde, cheddar, oeuf. [le welsh qui rencontre une pizza]
- CHA'VOYARDE. 15,5€**
Crème fraîche, pomme de terres, maroilles, mozzarella fior di latte, jambon cuit, oignons rouges.

- TARTUFO. 17€**
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette, ricotta truffée, parmesan, huile à la truffe. (VB)
- VEGEDREAM. 15€**
Crème fraîche, aubergines grillées, oignons rouges caramélisés, tomates cerises, crème de petit pois, mozzarella fior di latte, parmesan. (VB)
- SAY CHEESE 4 TIMES. 14,5€**
Crème de gorgonzola, maroilles, mozzarella fior di latte, copeaux de parmesan, miel & basilic. (VB)
- REINE DES CHAMPS. 14,5€**
Crème fraîche, maroilles, jambon, mozzarella fior di latte, pousses de moutarde, pousses de pissenit, graines.
- PARMA. 16,5€**
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de parme, roquette, tomates cerises, parmesan copeaux.
- MORTADELLA. 18,5€**
Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle pistache, burrata, éclats de pistache, sel, poivre, huile d'olive, basilic.

DRINKS

BRIQUE HOUSE EST UNE BRASSERIE FIÈRE DE SON FIEF, QUI FAIT DES BIÈRES ÉLECTRIQUES, SAUVAGES ET QUI DÉFIENT LES LOIS DE LA TRADITION. EMBRACE THE BRIQUE, JOIN THE HOUSE.

COMMANDE EN LIGNE
OU AU COMPTOIR
& SERVICE A TABLE

STRONG BUT NOT BEER

- | | |
|--|--|
| GIN TONIC 8€
Bombay sapphire, schweppes indien tonic, citron jaune, baie de genièvre. | MIAMI BEACH 10€
Gin, jus d'ananas, sirop de sucre |
| BRIQUE SPRITZ 7€
Aperol, prosecco, eau pétillante | MOSCOW MULE 8€
Vodka Eristoff, citron vert, Ginger beer |
| MOJITO 8€
Feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts, sirop de sucre, Bacardi Oro, eau pétillante | JOGA 8€
Vodka, jus d'ananas, purée de fraise, grenadine. by @jogawills |
| MOJITO FRAISE 8,50€
Feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts et purée de fraise, Bacardi Oro, eau pétillante | |

- VINS ROUGES** 12,5CL / 75CL
- PETITE GRAPPE - GRENACHE CARIGNAN** 6€ / 29€
- PINOT NOIR - EN COTEAUX** 6€ / 29€

- VINS BLANCS** 12,5CL / 75CL
- BISTROLOGIE - BLANC SEC** 5€ / 23€
- ROCK M ROLL ANNA - CHENIN MOELLEUX** 5€ / 27€
- DANS L'AIR DU TEMPS - CHARDONNAY** 6€ / 27€

- VIN ROSÉ** 12,5CL / 75CL
- GAZOUILLIS - MALBEC ROSÉ** 5€ / 25€

- DIGESTIFS** 6CL
- BAILEYS** 5€
- GET 27** 5€
- LIMONCELLO** 5€
- GIN DES VOISINS** 8€
- MONKEY SHOULDER** 9€
- FLEUR DE BIÈRE** 6,5€

SOFTS

- | | |
|---|---------------------------------------|
| EAU MICROFILTRÉE 1L 1,5€
Plate / Gazeuse | VIRGIN MOJITO 25CL 6€ |
| FRITZ COLA 33CL 4€
ou Zero | VIRGIN MOJITO FRAISE 25CL 6,5€ |
| JUS DE FRUITS 25CL 4€
Pomme / Orange / Tomate | KOMBUCHA JASPBERRY 33CL 6€ |
| PREMIUM SCHWEPES 20CL 4€
Tonic / Ginger beer | KOMBUCHA MENTHE CITRON 33CL 6€ |
| | LIPTON ICE TEA 25CL 4€ |

CAFÉ / THÉ

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| CAFÉ ALLONGÉ 2€ | DECA 2€ |
| CAFÉ NOISETTE 2€ | GRAND CREME 4€ |
| EXPRESSO 2€ | THÉ 3€ |
| DOUBLE EXPRESSO 3,50€ | INFUSION 3€ |

BEERS

- TASTERS DE BIÈRES X4** 4 X 12,5cl - make your choice (forevers) 11€ / + 4 : 21€
- TASTERS DE BIÈRES X4** 4 X 12,5cl - make your choice (expérimentales) 13€ / + 4 : 25€

BEERS ON TAP

HAPPY HOUR

Toutes les 50cl à 5€ du lundi au vendredi De 17h à 19h

25CL

50CL

- | | | |
|---|------|------|
| 1. TRIPLE CHUC - TRIPLE - 8°
Bienvenue chez les ch'tis. Une triple brassée à la vergeoise de ch'nord. Les bouches à chuques n'ont qu'à bien se tenir. | 4€ | 7,5€ |
| 2. SUPER CORON - BELGIAN PALE ALE - 6°
Au nord, c'étaient les corons. La terre, c'était le charbon. Le ciel, c'était le houblon. Les hommes des brasseurs de blonde. | 4€ | 6,9€ |
| 3. SHINY HOPPY - IPA - 6°
Brillante comme un diamant. Taillée dans le houblon. Direction le coucher de soleil à Dunkerque avec cette blonde. Show must go on ! | 4€ | 7,5€ |
| 4. YANKEE TROUBLE - NEW ENGLAND IPA - 6,5°
Une magnifique NEIPA, pur jus de houblons pour les fans d'arômes & saveurs fruitées. | 4,5€ | 8,5€ |
| 5. LA BAGARRE - DOUBLE IPA - 7,7°
Ça tape et ça envoie du houblon. Pour ceux qui les aiment fortes et amères. | 4,5€ | 8,5€ |
| 6. NEW QUEEN IN TOWN - AMERICAN PALE ALE - 4,8°
Cette Pale Ale version US est notre reine à nous. La bière de tous les jours, arômes & saveurs houblonnées avec finish légèrement amer. | 4€ | 6,9€ |
| 7. UNDER ACID - AMERICAN PALE ALE - 4,5°
Les allemands les aiment fraîches, les houblons néo zélandais apportent une originalité et des saveurs différentes. | 4,5€ | 8,5€ |
| 8. MICK LAGER - LAGER GERMAN PILS - 5,2°
Electrisante et impertinente, le blues de la lager à l'état pur ! You can't always get what you want. Par contre celle-ci, pour une fois, est vraiment méritée ! | 3,5€ | 5,5€ |

+ 2 NOUVELLES BIÈRES EXPERIMENTALES À DÉCOUVRIR TOUS LES MOIS !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé guys.
Drink safe drive safe, c'est bien mieux pour tous.
Ethylotests dispo au bar.

f FACEBOOK / @ INSTAGRAM / WWW.BRIQUEHOUSE.FR

BRUNCH ITALIEN A VOLONTE TOUS LES DIMANCHES DE 11H30 A 15H00
PIZZA, CHARCUTERIE ITALIENNE, DESSERTS... 27€ À VOLONTÉ AVEC 1 JUS ET 1 BOISSON CHAUDE