

BEER

SERVICE À TABLE
jusqu'à 20h45

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.



BEERS ON TAP

25CL 40CL

1. NEW QUEEN IN TOWN - AMERICAN PALE ALE - 4,8°

3 4,5

Cette Pale Ale version US est notre reine à nous. La bière de tous les jours, arômes & saveurs houblonnées avec finish légèrement amer.

2. YANKEE TROUBLE - NEW ENGLAND IPA - 6,5°

4,5 6

Une magnifique NEIPA, pur jus de houblons pour les fans d'arômes & saveurs fruitées.

3. LA BAGARRE - DOUBLE IPA - 7,7°

4,5 6

Ça tape et ça envoie du houblon. Pour ceux qui les aiment fortes et amères.

4. NINETIES / 90'S - 6°

3,5 5

Retour vers le futur avec cette true Old-School IPA des années 90.

TASTERS DE BIÈRES X4 4 X 12,5cl - make your choice 11

VINS ROUGES

VERRE / BOUTEILLE

LES COPAINS - BORDEAUX 4,5 / 22

LA CABOTTE - CÔTES DU RHÔNE 6 / 30

VINS BLANCS

VERRE / BOUTEILLE

VILA DRIA - CÔTES DE GASCogne 4,5 / 22

FIL BLANC - SEC MINÉRAL 4,5 / 22

VIN ROSÉ

VERRE / BOUTEILLE

GRIS DE GRIS 4,5 / 22

SOFTS

EAU MICROFILTRÉE 1L 1,5
Plate / Gazeuse

CITRONNADE MAISON 3,5

25CL 40CL

KOMBUCHA 2,5/4,5
Gingembre / cardamome

FRITZ COLA (33CL) 3,5

CAFÉ ALLONGÉ

1.90

CAFÉ NOISETTE

2.10

EXPRESSO

1.90

DOUBLE EXPRESSO

3.80

THÉ

3

INFUSIONS

3

STRONG BUT NOT BEER

GIN TONIC DES VOISINS 8
From Saint André, maison Birdie, timut ou kaffir

BRIQUE SPRITZ 6,5
aperol, prosecco, eau gazeuse

COMMANDE EN LIGNE, SERVICE A TABLE



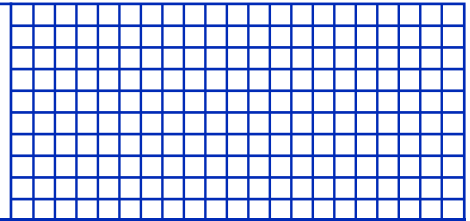
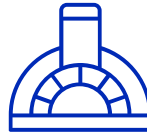
REJOIGNEZ LA COMMUNAUTÉ BRIQUE HOUSE
POUR CONTRIBUER À LA VIE DE LA BRASSERIE.
CHAQUE ANNÉE, VOTEZ ET ÉLISEZ LES «FOREVER» BEERS. CHEERS

f FACEBOOK / @ INSTAGRAM / WWW.BRIQUEHOUSE.FR

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

FOOD

SERVICE À TABLE
jusqu'à 20h45



STARTERS & SMALL BITES

CH'TITE FOCACCIA	6
Petite pâte à pizza, huile d'olive, maroilles fermier, herbes	
GARLIC BREAD	6
Petite pâte à pizza, scarmoza, ciboulette, huile d'olive infusée à l'ail.	
BURRATA ET BASTA	6,5
Bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin	
RAMÈNE L'OSEILLE	6,5
Focaccia parmesan, pesto d'oseille	
PUMPKIN STACIATTA	7,5
Butternut rôtie, straciatta fumée	
SMOKEY STACIATTA	6,5
Stracciata fumée, huile d'olive, basilic	
SUGO BURRATA	7,5
Burrata sugo [sauce tomate cuisinée à l'olive], basilic	

SALADES

WINTER SALAD	13
Pousse d'épinards, noix, raisin, pancetta grillée, tartina de chèvre, endives, vinaigrette huile d'olive vinaigre de framboise	
LA T'CHOTE [petite salade]	5
jeunes pousses, tomates confites, pesto de fanes de radis, graines torréfiées	

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 !

Prix en euros toutes taxes comprises, service au comptoir. Brique House accepte les règlements en cartes bancaires, tickets restaurant uniquement le midi en semaine. No cash. Brique for life!

Pâte à base de drêche de bière. Four à bois Napolitain, levure de bière de Marcq en Baroeul. Maturation 48h.

PIZZA

S^{TE} MARGUERITE S/ DEULE	10
Tomate San Marzano, parmesan, basilic, mozza fiordilatte, huile d'olive infusée au houblon frais	
LA PIQUANTE	13,5
Tomate San Marzano, mozza fiordilatte, salami piquant Italien, basilic frais	
BUTTERBUTT	14
Base de courge butternut, scarmoza, fior di latte, pancetta, graines, ciboulette	
LA VÉGÉ DU COIN	13
Crème de betterave, mozza fiordilatte, graines torréfiées, pickles d'oignons rouges à la bière, endives crues, herbes	
LE NORD	15
Croûtons de pain maison marinés dans la bière, cheddar, jambon cuit aux herbes, oeuf de plein air, sauce Worcestershire	
TARTIFLEX	15
Base fior di latte, oignons, taleggio, pomme de terre, pancetta	
SAVE THE QUEEN	14,5
Base sugo, basilic, champignons, olives, mozzarella fior di latte, jambon, pesto	

SWEETS

APPLE CRUMBLE	6,5
Crumble Pomme Vanille	
PANNA COTTA	5,5
caramel beurre salé	
LOOS EN BRIQUETTE	6,5
Dips de pâte à pizzas à la pâte de speculos	
TIRAMISU MAISON	7
NOCCIOLINO	6,5
Dips de pâte à pizzas au nocciolata	