

BEER

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 - OLD SCHOOL IPA - 6°** 4,5 6
Retour vers le futur avec cette true Old-School IPA des années 90.
- 5. MICK LAGER - LAGER GERMAN PILS - 5,2°** 2,5 4
Électrisante 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 !

ET 2 NOUVELLES BIÈRES EXPERIMENTALES À DÉCOUVRIR TOUS LES MOIS.

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

SOFTS

EAU MICROFILTRÉE 1L 1,5 Plate / Gazeuse	VIRGIN MOJITO 25cl 5,5
FRITZ COLA 33cl 3,5	VIRGIN MOJITO FRUITS ROUGES 25cl 6
JUS DE RÊVE 25cl 3,5	25CL 40CL
FEVER TREE 20cl 3,5	KOMBUCHA 3 / 4,5

CAFÉ / THÉ

CAFÉ ALLONGÉ 1.90	DECA 1.90
CAFÉ NOISETTE 2.10	GRAND CREME 1.90
EXPRESSO 1.90	THÉ 3.00
DOUBLE EXPRESSO 3.80	INFUSION 3.00

VINS ROUGES

12CL / 75CL

- PETITE GRAPPE - GRENACHE CARIGNAN** 5 / 28
PINOT NOIR - EN COTEAUX 4,5 / 25

VINS BLANCS

12CL / 75CL

- VILA DRIA - CÔTES DE GASCOGNE** 4,5 / 22
BISTROLOGIE - SEC 4,5 / 22
DANS L'ÈRE DU TEMPS - CHARDONNAY 4,5 / 22

VIN ROSÉ

12CL / 75CL / 1,5L

- STUDIO BY MIRAVAL** 4,5 / 30 / 55
VIEILLE MULE - JEFF CARREL 4,5 / 22

STRONG BUT NOT BEER

- GIN TONIC DES VOISINS** 9,5
From Saint André, maison Birdie with fever tree
- BRIQUE SPRITZ** 7,5
Aperol, prosecco, slash d'eau pet'
- MOJITO** 8,5
Feuille menthe fraîche, quartiers de citros vert, sirop de sucre, rhum Havana 3 ans, eau pétillante
- MOJITO** 9
Feuille menthe fraîche, quartiers de citros vert et fruits rouges, sirop de sucre, rhum Havana 3 ans, eau pétillante

COMMANDE EN LIGNE, SERVICE A TABLE

FOOD

STARTERS & SMALL BITES

CH'TITE FOCACCIA	6
Petite pâte à pizza, maroilles, mozza fiordilatte, roquette.	
GARLIC BREAD	6
Petite pâte à pizza, scarmoza, ciboulette, huile d'olive infusée à l'ail.	
BURRATA	6,5
Bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin	
BURRATA À LA TRUFFE	8,5
Burrata, huile de truffe, chantilly à la truffe, roquette, crumble de parmesan.	
SMOKEY STRACCIATTA	6,5
Stracciata fumée, huile d'olive, basilic.	

SALADES

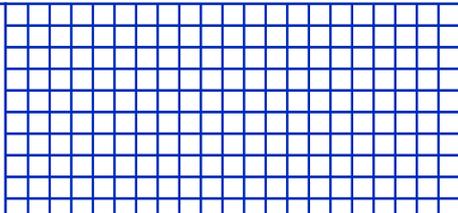
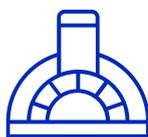
SALADE CAESAR	13
Jeunes pousses, poulet fumé, croûtons de pain maison, grana padano, sauce caesar.	
LA T'CHOTE [petite salade]	9
Jeunes pousses, tomates confites, graines torrifiées et oignons pickles.	

FINGER FOOD

FRITES MAISON	3,50
FRITES LOADED MAROILLES	4,50
HOT DOG	6,50

SWEETS

NOCCIOLINO	6,5
Bâtonnets de pâtes à pizza, Nocciolata, Chantilly, amandes hachées caramélisées	
NOCCIOLINO FRUITS ROUGES	8,5
Dips de pâte à pizza, Nocciolata, fruits rouges, chantilly, amandes hachées caramélisées.	
PAVLOVICE	7
Meringue française, coulis de fruits rouge, sundae [glace fleur de lait vanille], morceaux de fruits rouge?	
TIRAMISU MAISON	7,50
Tiramisu maison au café, mascarpone, biscuit cuillère, poudre de cacao. [oeufs pasteurisés]	
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	6,50
Mousse au chocolat maison [oeufs pasteurisés, chantilly, poudre de cacao].	



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.	
BLANCHE NEIGE	11,5
Mozza fior di latte, salami napoli, parmesan, huile à l'ail.	
VEGETA	13,5
Houmous de betteraves, mozza fior di latte, roquette, feta, graines, pickles d'oignons rouge.	
LA PIQUANTE	14
Tomate San Marzano, mozza fiordilatte, salami piquant Italien, basilic frais	
HONEY 4 CHEESE	16
Mozza fior di latte, scarmoza, chèvre frais, stracciata, roquette, miel.t	
LE NORD	16
Croûtons de pain maison marinés dans la bière, cheddar, jambon cuit aux herbes, oeuf de plein air, sauce Worcestershire	
REINE D'ÉTÉ	15
Mozza fior di latte, champignons, jambon cuit, tomates luccariello, parmesan, pesto	

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 !