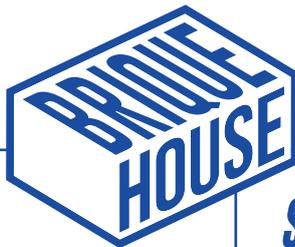


BIENVENUE À BRIQUE HOUSE SAINT-ANDRE

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.



HORAIRES

LUNDI	17:00 - 00:00
MARDI	17:00 - 00:00
MERCREDI	12:00 - 15:00 / 17:00 - 00:00
JEUDI	12:00 - 15:00 / 17:00 - 00:00
VENDREDI	12:00 - 15:00 / 17:00 - 00:30
SAMEDI	12:00 - 00:30
DIMANCHE	12:00 - 23:00

FOOD

STARTERS

FUET CATALAN. 7€

Saucisson sec catalan.

SAUCISSON BEAUFORT. 7,5€

Saucisson sec au beaufort.

OLIVES DU SUD & MIMOLETTE DU NORD. 5€

Olives taggiasche de ligurie, mimolette vieille. (VG)

CH'TITE FOCACCIA. 7,50€

Petite pizza à partager, maroilles, mozza. (VG)

BURRATA ET BASTA. 8€

Burrata, bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin, basilic, servie avec une focaccia nature. (VG)

A BEET OF BURRATA. 9,5€

Burrata crémeuse, crème de betteraves, huile d'olive, graines torréfiées. (VG)

BURRATA TRUFFE MORTADELLE. 12,50€

Burrata, ricotta truffe, tartuffata, mortadella pistache huile de truffe, sel & poivre du moulin, ciboulette.

TARTINABLE RICOTTA TRUFFE. 9€

Ricotta truffe servie avec une focaccia nature. (VG)

AÏE AÏE AIL. 6,5€

Pâte à pizza, ail, huile d'olive, persil, le garlic bread by Brique House. (VG)

SALADES

CHICKEN RUN. 15,50€

Blanc de poulet, salade coeur de romaine, véritable sauce César, mimolette vieille, croûtons.

SWEETS

NOCCIOLINO. 6,50€

Bâtonnets de pâtes à pizza, nocciolata, chantilly, amandes hachées caramélisées.

DAVID BROWNIE. 5,50€

Brownie chocolat noir, pépites choco-caramel, noix et mélange de graines, caramel au beurre salé, chantilly.

CH'TIRAMISU. 8€

Tiramisu au spéculoos.

PANNA COTTA FRUITS ROUGES. 6,50€

Panna cotta vanille, coulis de fruits rouges.

CAFÉ TRÈS GOURMAND. 8,50€

Assortiment de nos desserts.

BELGIUM WAFFLE. 6,50€

Gaufre de liège, nocciolata, chantilly et pralin.

BRIQUE FAMILY :

Pour 2 pizzas adultes achetées,
un menu enfant offert

BH BH BH BH BH BH BH BH

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. (VG)

MARGHERITA. 11€

Sauce tomate, parmesan, basilic, mozzarella fior di latte, huile d'olive. (VG)

LA PIQUANTE. 15€

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata [hot dawn !], ricotta, basilic frais.

LA REINE DES CHAMPS. 15,50€

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, pousse de pissenlit, graines torrifiées.

GENOVA. 16€

Tomates cerises, pesto vert, mélange de graines, mozza fior di latte, stracciatella.

LA VEGE DU COIN. 13,5€

Crème betterave, mozza fior di latte, graines torrifiées, pickels d'oignons rouge à la bière, endives crues, mimolette vielle, ciboulette.

TARTUFO. 18,5€

Crème truffée, champignons, grana padano, mozza fior di latte, stracciatella, roquette. (VG)

CARBONARA. 15,50€

Crème de parmesan, mozza fior di latte, guanciale grillé, crème d'oeuf & grana padano, poivre.

SAY CHEESE 4 TIMES. 14,50€

Crème de gorgonzola, maroilles, mozzarella fior di latte, mimolette, miel & basilic. (VG)

MORTADELLA. 18,5€

Pesto de pistache, mozzarella fior di latte, mortadelle pistache, burrata, éclats de pistache, sel, poivre, huile d'olive, basilic.

LE NORD. 16€

Jambon, crème de moutarde, cheddar, oeuf, pain à la bière. [le welsh qui rencontre une pizza]

SUPPLÉMENTS :

Burrata 5€ / Jambon ou Spianata 4€ / Champignons 1,5€

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](#)

FOOD (CUISINE EXTÉRIEURE)

LA BARAQUE À FRITES. 4,50€

Frites maison et mayo.

TRUFFLES FRITES. 7,50€

Frites, mayonnaise à la truffe noire et grana padano rapée.

ONION RINGS. 6,50€

Onion rings & sauce BBQ.

TENDERS. 8,50€

6 Tenders de poulet frits.

HOT DOG. 7,00€

Ketchup, yellow mustard, cornichon.

HOT DOG BROOKLYN. 8,50€

Cheddar, yellow mustard, cornichon, oignons frits.

HOT DOG TRUFFE. 9€

Grana padano, mayo truffée, cornichon, ciboulette.

BH BH BH BH BH BH BH BH

BEERS

TASTERS DE BIÈRES

Dégustation de 4 galopins [12,5cl] de votre choix.

11.00€

BEERS ON TAP

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI DE 17H À 19H

Mick Lager 50cl : 4.50€
Autre permanentes 50cl : 6€ / Softs : 3€

25CL

50CL

1. TRIPLE CHUC - TRIPLE - 8°

Une triple à la française, de la vergeoise et des houblons alsaciens, de la tradition revisitée à la mode Brique House.

4€

7.5€

2. SUPER CORON - BELGIAN PALE ALE - 6°

La bière blonde made in Brique House qui vous accompagne en toute occasion.

4€

6.9€

3. SHINY HOPPY - IPA - 6°

Des saveurs de fruits exotiques. Une amertume très légère. Bref, c'est l'IPA qui met tout le monde d'accord.

4€

7.5€

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

NEIPA - IPA 3.0 - Welcome to the future.
Drink a NEIPA, save a Yankee..

4.5€

8.5€

5. LA BAGARRE - DOUBLE IPA - 7,7°

DOUBLE IPA - 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°

PALE ALE DU NORD - ni trop forte, ni pas assez légère amertume, juste ce qu'il faut. .

4€

6.9€

7. UNDER ACID - AMERICAN PALE ALE - 4,5°

BERLINER WEISSE - Légère, fraîche et acide, aux fruits rouges [groseille, cranberry, cassis & citron vert].

4.5€

8.5€

8. MICK LAGER - LAGER GERMAN PILS - 5,2°

LA PILS MADE IN BH. La bière ultra-déssoifante et pintable à souhait.

3.5€

5.5€

+ 1 NOUVELLE BIÈRE EXPERIMENTALE À DÉCOUVRIR TOUS LES 2 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

DRINKS		<i>COMMANDE EN LIGNE OU AU COMPTOIR & SERVICE A TABLE</i>	
<p><i>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.</i></p>			
<p>STRONG BUT NOT BEER</p>		<p>VINS ROUGES 12,5CL / 75CL</p>	
<p>GIN TONIC (14CL) 8€ Beefeater, schweppes indian tonic, citron jaune, baie de genièvre.</p>		<p>MONTFRIN LA TOUR - COTEAU DU PONT DU GARD 6€ / 29€</p>	
<p>SPRITZ (20CL) 8€ Cinzano Aperitivo, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.</p>		<p>CHÂTEAU GANTONNET - AOP BORDEAUX 5,5€ / 27€</p>	
<p>LIMONCELLO SPRITZ (20CL) 8€ Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron.</p>		<p>LE VERSANT - IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR 6€ / 30€</p>	
<p>ITALICUS SPRITZ (20CL) 11€ Liqueur de bergamote Italicus, prosecco, eau pétillante.</p>		<p>CUVÉE DU PEIZON - AOP CROZES 42€</p>	
<p>MOSCOW MULE (20CL) 8€ Vodka Wyborowa, citron vert, Ginger beer.</p>		<p>DOMAINE BILLARD - AOP BOURGOGNE PINOT NOIR 45€</p>	
<p>MOJITO (25CL) 8€ Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts, sirop de sucre, eau pétillante.</p>		<p>VINS BLANCS 12,5CL / 75CL</p>	
<p>MOJITO FRAISE (25CL) 8,5€ Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts et purée de fraise, eau pétillante.</p>		<p>VILLA CHAMBRE D'AMOUR - MOELLEUX 5€ / 23€</p>	
<p>MIAMI BEACH (20CL) 10€ Gin, jus d'ananas, sirop de sucre.</p>		<p>LE SUDISTE - IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY 6€ / 27€</p>	
<p>JOGA (20CL) 8€ Vodka Wyborowa, jus d'ananas, purée de fraise, grenadine.</p>		<p>BALLADE À CHENIN - CHENIN BLANC 6€ / 27€</p>	
<p>VIRGIN GIN TONIC (25CL) 8€ Gin 0% alcool Ceder's Crisp, Schweppes Tonic, rondelle de citron</p>		<p>LA REVIRE - PETIT CHABLIS AOP, CHARDONNAY 27€</p>	
<p>VIRGIN MOJITO (25CL) 6€</p>		<p>VIN ROSÉ 12,5CL / 75CL</p>	
<p>VIRGIN MOJITO FRAISE (25CL) 6,5€</p>		<p>PONTON - IGP MEDITERRANÉE 5€ / 25€</p>	
<p>SOFTS</p>		<p>SOIF DE PAMPA - AOP COTES DE PROVENCE 6€ / 29€</p>	
<p>EAU MICROFILTRÉE 1L 1,5€ Plate / Gazeuse</p>		<p>DIGESTIFS</p>	
<p>VITTEL 50CL/1L 3,5€/5€</p>		<p>BAILEYS (6CL) - IRISH CREAM 17° 6,5€</p>	
<p>PERRIER 33CL 4€</p>		<p>GET 27 (6CL) - LIQUEUR DE MENTHE 21° 6,5€</p>	
<p>JUS DE FRUITS 25CL 4€ Pomme, orange, fraise ou ananas</p>		<p>LIMONCELLO (6CL) - LIQUEUR DE CITRON 24,5° 6,5€</p>	
<p>FRITZ 33CL 4€ Kola, Kola Zéro ou Limonade citron</p>		<p>GIN DES VOISINS (4CL) - GIN BIRDIE 10€</p>	
<p>PREMIUM SCHWEPPE'S 20CL 4€ Tonic / Ginger beer</p>		<p>MARTELL VS (4CL) - COGNAC 3ANS, 40° 9€</p>	
<p>KOMBUCHA JASPBERRY 33CL 6€</p>		<p>FLEUR DE BIÈRE (4CL) - BIÈRE DE GARDE DISTILLÉE, 40° 6,5€</p>	
<p>KOMBUCHA MENTHE CITRON 33CL 6€</p>		<p>ANEJO ESPECIAL (4CL) - RHUM AMBRÉE, 40° 7€</p>	
<p>ICE TEA 25CL 4€</p>		<p>BUMBU (4CL) - RHUM ÉPICÉ DE BARBADE, 40° 10€</p>	
<p>CAFÉ / THÉ</p>		<p>CHIVAS 12 ANS (4CL) - SINGLE MALT WHISKY, ÉCOSSE, 40° 10€</p>	
<p>CAFÉ ALLONGÉ 2€</p>		<p>BALLANTINE'S (4CL) - BLENDED WHISKY, ÉCOSSE, 40° 7€</p>	
<p>CAFÉ NOISETTE 2€</p>		<p>JAMESON (4CL) - WHISKY, IRLANDE, 40° 8€</p>	
<p>EXPRESSO 2€</p>		<p>THE DEACON - BLENDED WHISKY, TOURBE, ÉCOSSE 40° 10€</p>	
<p>DOUBLE EXPRESSO 3,5€</p>			
<p>DECA 2€</p>			
<p>GRAND CREME 4€</p>			
<p>THÉ 3,5€</p>			
<p>INFUSION 3,5€</p>			