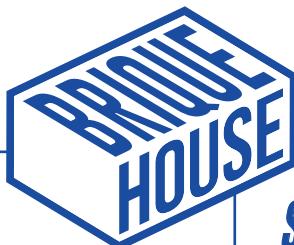


BIENVENUE

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



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 AÏL. 6,5€

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

HORAIRES

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

SALADES

CHICKEN RUN. 15,50€

Blanc de poulet, salade cœur de romaine, véritable sauce césar, mimolette vieille, croûtons.

SWEETS

NOCCIOOLINO. 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€

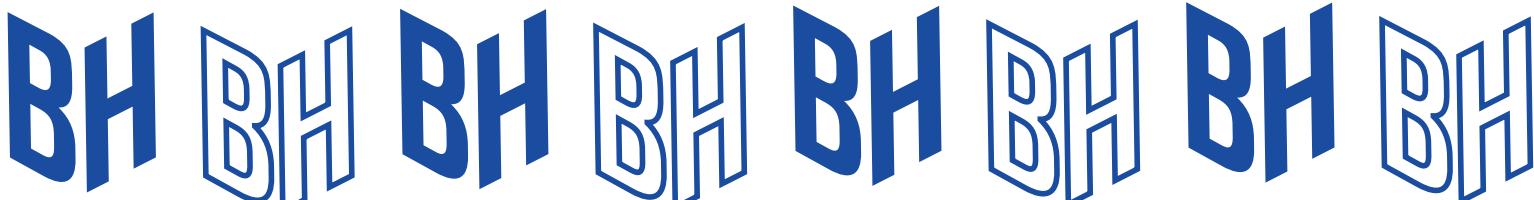
Gaufre de liège, nocciolata, chantilly et pralin.

BRIQUE FAMILY :

Pour 2 pizzas adultes achetées,
un menu enfant offert



f FACEBOOK / i INSTAGRAM / WWW.BRIQUEHOUSE.FR



BH BH 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 down !), ricotta, basilic frais.

LA REINE DES CHAMPS. 15,50€

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon cuit, champignons, pousses de pissenlit, graines torréfiées.

GENOVA. 16€

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

LA VEGE DU COIN. 13,50€

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

TARTUFO. 18,50€

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. 18,50€

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.

[FACEBOOK](#) / [INSTAGRAM](#) / [WWW.BRIQUEHOUSE.FR](#)

FOOD (CUISINE EXTÉRIEURE)

LA BARAQUE À FRITES. 4,50€

Frites maison et mayo.

TRUFFLES FRIES. 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€

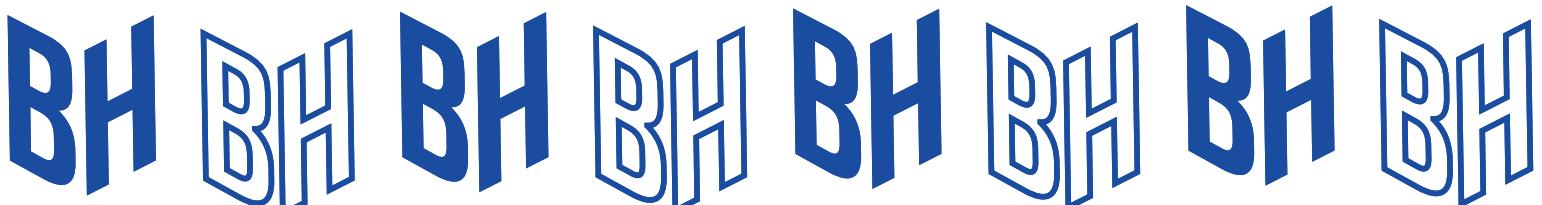
Ketchup, yellow mustard, cornichon.

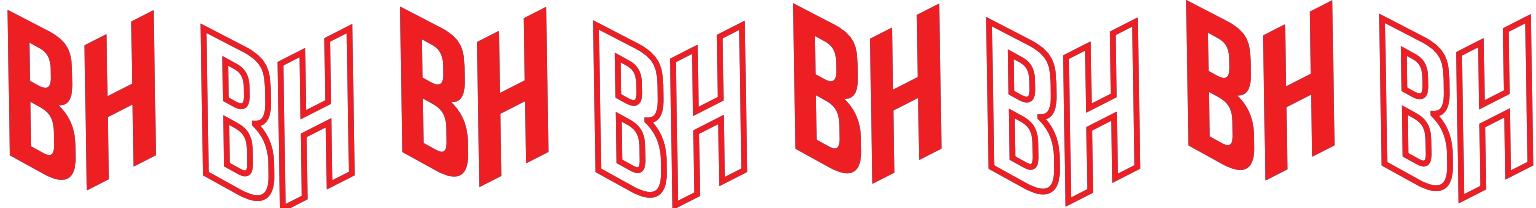
HOT DOG BROOKLYN. 8,50€

Cheddar, yellow mustard, cornichon, oignons frits.

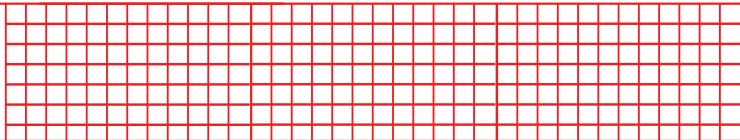
HOT DOG TRUFFE. 9€

Grana padano, mayo truffée, cornichon, ciboulette.





BEERS



TASTERS DE BIÈRES

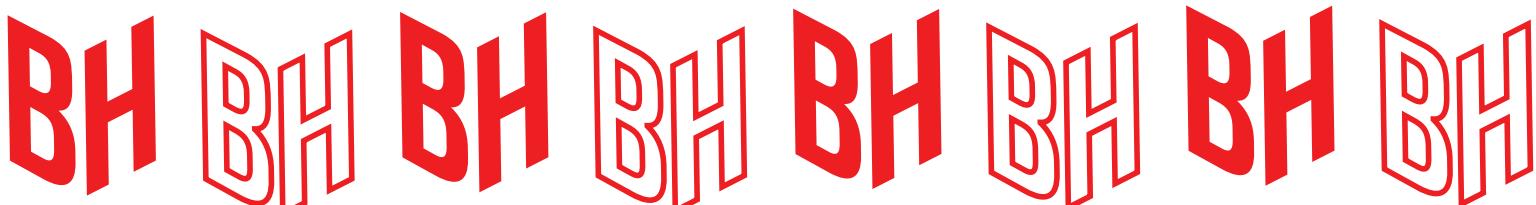
Dégustation de 4 galopins [12,5cl] de votre choix.

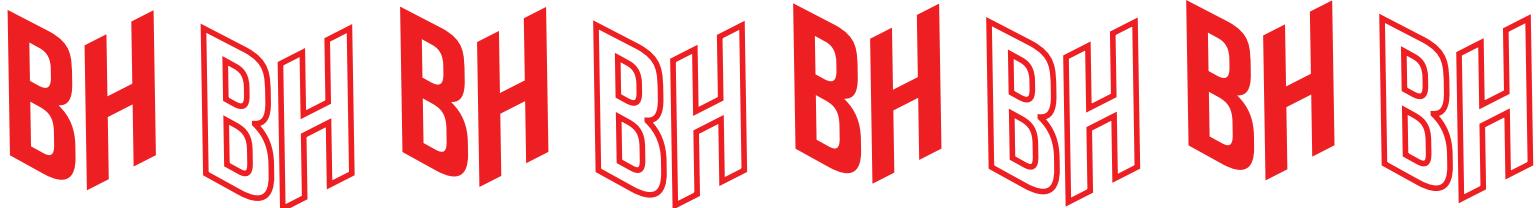
11.00€

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 armertume, 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.

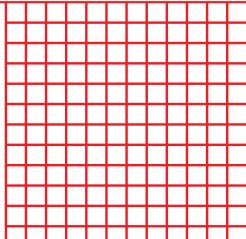
FACEBOOK / INSTAGRAM / WWW.BRIQUEHOUSE.FR





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 (14CL)	8€
Beefeater, schweppes indian tonic, citron jaune, baie de genièvre.	
SPRITZ (20CL)	8€
Cinzano Aperitivo, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.	
LIMONCELLO SPRITZ (20CL)	8€
Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron.	
ITALICUS SPRITZ (20CL)	11€
Liqueur de bergamote Italicus, prosecco, eau pétillante.	
MOSCOW MULE (20CL)	8€
Vodka Wyborowa, citron vert, Ginger beer.	

MOJITO (25CL)	8€
Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts, sirop de sucre, eau pétillante.	
MOJITO FRAISE (25CL)	8,5€
Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts et purée de fraise, eau pétillante.	
MIAMI BEACH (20CL)	10€
Gin, jus d'ananas, sirop de sucre.	
JOGA (20CL)	8€
Vodka Wyborowa, jus d'ananas, purée de fraise, grenadine.	
VIRGIN GIN TONIC (25CL)	8€
Gin 0% alcool Ceder's Crisp, Schweppes Tonic, rondelle de citron	
VIRGIN MOJITO (25CL)	8€
Virgin Gin, sirop de sucre, eau pétillante.	
VIRGIN MOJITO FRAISE (25CL)	8,5€

SOFTS

EAU MICROFILTRÉE 1L	1,5€
Plate / Gazeuse	
VITTEL 50CL/1L	3,5€/5€
Pomme, orange, fraise ou ananas	

FRITZ 33CL	4€
Kola, Kola Zéro ou Limonade citron	
PREMIUM SCHWEPPES 20CL	4€
Tonic / Ginger beer	
KOMBUCHA JASPBERRY 33CL	6€
Kombucha	
KOMBUCHA MENTHE CITRON 33CL	6€
Kombucha	
ICE TEA 25CL	4€

CAFÉ / THÉ

CAFÉ ALLONGÉ	2€
CAFÉ NOISETTE	2€
EXPRESSO	2€
DOUBLE EXPRESSO	3,5€

DECA	2€
Grand Crème	4€
THÉ	3,5€
INFUSION	3,5€

VINS ROUGES

12,5CL / 75CL

MONTFRIN LA TOUR - COTEAU DU PONT DU GARD	6€ / 29€
CHÂTEAU GANTONNET - AOP BORDEAUX	5,5€ / 27€
LE VERSANT - IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR	6€ / 30€
CUVÉE DU PEIZON - AOP CROZES	42€
DOMAINE BILLARD - AOP BOURGOGNE PINOT NOIR	45€

VINS BLANCS

12,5CL / 75CL

VILLA CHAMBRE D'AMOUR - MOELLEUX	5€ / 23€
LE SUDISTE - IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY	6€ / 27€
BALLADE À CHENIN - CHENIN BLANC	6€ / 27€
LA REVIRE - PETIT CHABLIS AOP, CHARDONNAY	27€

VIN ROSÉ

12,5CL / 75CL

PONTON - IGP MEDITERRANEE	5€ / 25€
SOIF DE PAMPA - AOP COTES DE PROVENCE	6€ / 29€

DIGESTIFS

BAILEYS (6CL) - IRISH CREAM 17°	6,5€
GET 27 (6CL) - LIQUEUR DE MENTHE 21°	6,5€
LIMONCELLO (6CL) - LIQUEUR DE CITRON 24,5°	6,5€
GIN DES VOISINS (4CL) - GIN BIRDIE	10€
MARTELL VS (4CL) - COGNAC 3ANS, 40°	9€
FLEUR DE BIÈRE (4CL) - BIÈRE DE GARDE DISTILLÉE, 40°	6,5€
ANEJO ESPECIAL (4CL) - RHUM AMBRÉE, 40°	7€
BUMBU (4CL) - RHUM ÉPICÉ DE BARBADE, 40°	10€
CHIVAS 12 ANS (4CL) - SINGLE MALT WHISKY, ÉCOSSIE, 40°	10€
BALLANTINE'S (4CL) - BLENDED WHISKY, ÉCOSSIE, 40°	7€
JAMESON (4CL) - WHISKY, IRLANDE, 40°	8€
THE DEACON - BLENDED WHISKY, TOURBÉ, ÉCOSSIE 40°	10€

