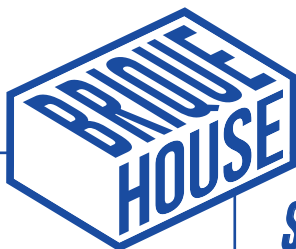


# BIENVENUE

## 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. (V6)

#### CH'TITE FOCACCIA. 7,50€

Petite pizza à partager, maroilles, mozza. (V6)

#### BURRATA ET BASTA. 8€

Burrata, bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin, basilic, servie avec une focaccia nature. (V6)

#### A BEET OF BURRATA. 9,5€

Burrata crémeuse, crème de betteraves, huile d'olive, graines torréfiées. (V6)

#### 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. (V6)

#### AÏE AÏE AIL. 6,5€

Pâte à pizza, ail, huile d'olive, persil, le garlic bread by Brique House. (V6)

## 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 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.

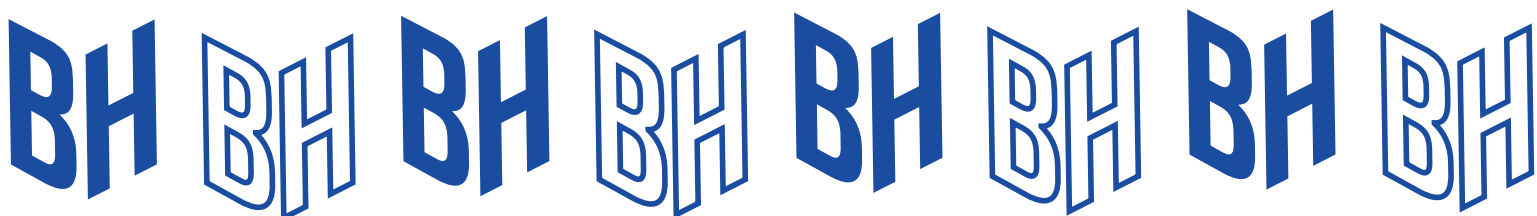
#### BELGIUM WAFFLE. 6,50€

Gaufre de liège, nocciolata, chantilly et pralin.

### BRIQUE FAMILY :

Pour 2 pizzas adultes achetées,  
un menu enfant offert

f FACEBOOK / @ INSTAGRAM / WWW.BRIQUEHOUSE.FR



# 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 torréfiées.

## **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 torréfiées, 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](http://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.

# BH BH BH BH BH BH BH BH

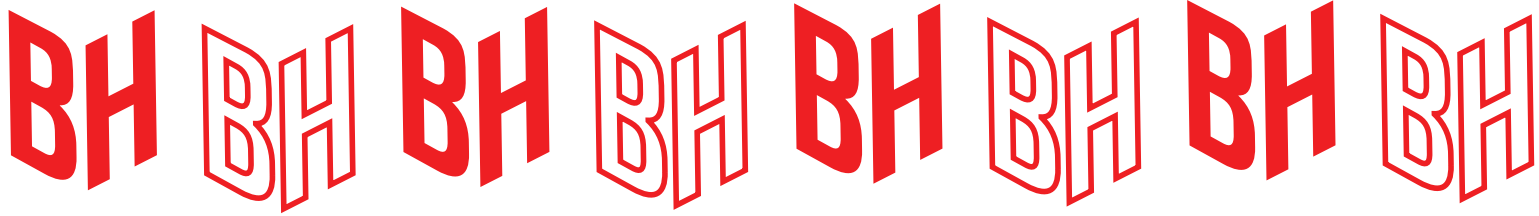
## 11.00€

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

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, framboise, 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**



<div><div>DRINKS</div><div>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.</div></div>		<div>COMMANDE EN LIGNE OU AU COMPTOIR &amp; SERVICE A TABLE</div>	
<div><div>STRONG BUT NOT BEER</div><div><div><div><div>GIN TONIC (14CL)8€</div><div>Beefeater, Schweppes indian tonic, citron jaune, baie de genièvre.</div></div><div><div>SPRITZ (20CL)8€</div><div>Cinzano Aperitivo, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.</div></div><div><div>LIMONCELLO SPRITZ (20CL)8€</div><div>Limoncello, prosecco, eau pétillante, tranche de citron.</div></div><div><div>ITALICUS SPRITZ (20CL)11€</div><div>Liqueur de bergamote Italicus, prosecco, eau pétillante.</div></div><div><div>MOSCOW MULE (20CL)8€</div><div>Vodka Wyborowa, citron vert, Ginger beer.</div></div></div></div></div>		<div><div>VINS ROUGES12,5CL / 75CL</div><div><div>MONTFRIN LA TOUR - COTEAU DU PONT DU GARD6€ / 29€</div><div>CHÂTEAU GANTONNET - AOP BORDEAUX5,5€ / 27€</div><div>LE VERSANT - IGP PAYS D'OC, PINOT NOIR6€ / 30€</div><div>CUVÉE DU PEIZON - AOP CROZES42€</div><div>DOMAINE BILLARD - AOP BOURGOGNE PINOT NOIR45€</div></div></div>	
<div><div>SOFTS</div><div><div><div>EAU MICROFILTRÉE 1L1,5€</div><div>Plate / Gazeuse</div></div><div><div>VITTEL 50CL/1L3,5€/5€</div></div><div><div>PERRIER 33CL4€</div></div><div><div>JUS DE FRUITS 25CL4€</div><div>Pomme, orange, fraise ou ananas</div></div></div></div>		<div><div>VINS BLANCS12,5CL / 75CL</div><div><div>VILLA CHAMBRE D'AMOUR - MOELLEUX5€ / 23€</div><div>LE SUDISTE - IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY6€ / 27€</div><div>BALLADE À CHENIN - CHENIN BLANC6€ / 27€</div><div>LA REVIRE - PETIT CHABLIS AOP, CHARDONNAY27€</div></div></div>	
<div><div>CAFÉ / THÉ</div><div><div><div>CAFÉ ALLONGÉ2€</div><div>CAFÉ NOISETTE2€</div><div>EXPRESSO2€</div><div>DOUBLE EXPRESSO3.5€</div></div><div><div>DECA2€</div><div>GRAND CREME4€</div><div>THÉ3,5€</div><div>INFUSION3,5€</div></div></div></div>		<div><div>VIN ROSÉ12,5CL / 75CL</div><div><div>PONTON - IGP MEDITERRANÉE5€ / 25€</div><div>SOIF DE PAMPA - AOP COTES DE PROVENCE6€ / 29€</div></div></div>	
		<div><div>DIGESTIFS</div><div><div><div>BAILEYS (6CL) - IRISH CREAM 17°6,5€</div><div>GET 27 (6CL) - LIQUEUR DE MENTHE 21°6,5€</div><div>LIMONCELLO (6CL) - LIQUEUR DE CITRON 24,5°6,5€</div><div>GIN DES VOISINS (4CL) - GIN BIRDIE10€</div><div>MARTELL VS (4CL) - COGNAC 3ANS, 40°9€</div><div>FLEUR DE BIÈRE (4CL) - BIÈRE DE GARDE DISTILLÉE, 40°6,5€</div><div>ANEJO ESPECIAL (4CL) - RHUM AMBRÉE, 40°7€</div><div>BUMBU (4CL) - RHUM ÉPICÉ DE BARBADE, 40°10€</div><div>CHIVAS 12 ANS (4CL) - SINGLE MALT WHISKY, ÉCOSSE, 40°10€</div><div>BALLANTINE'S (4CL) - BLENDED WHISKY, ÉCOSSE, 40°7€</div><div>JAMESON (4CL) - WHISKY, IRLANDE, 40°8€</div><div>THE DEACON - BLENDED WHISKY, TOURBE, ÉCOSSE 40°10€</div></div></div></div>	

