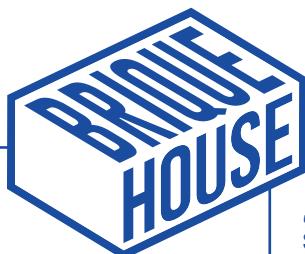


BIENVENUE À BRIQUE HOUSE SAINT-ANDRE

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.

SAUCISSON AUX HERBES. 7,5€

Saucisse sèche au porc.

CH'TITE FOCACCIA. 7,5€

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

BURRATA ET BASTA. 7,5€

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

TARTINABLE RICOTTA TRUFFE. 9€

Ricotta truffe servie avec une focaccia nature. (VG)

AÏE AÏE AÏL. 5,5€

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

BRIQUE DOG. 6,5€

Mozza, Yellow Mustard, Kecthup, Saucisse, Oignons frits.

BURRATA CRÈME DE BETTERAVE. 9€

Burrata, crème de betterave, pistache, estragon.

SIDE SALADE CÉSAR. 5€

Sucrine, sauce césar maison, parmesan.

SPICY CHICKEN (3P). 8€

3 pilons de poulet frit, laqué à la sauce Sriracha miel.

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

STRACCIATELLA & DUO DE PESTO. 9€

Stracciatella, pesto verde pesto rosso, cerneaux de noix.

ASSIETTE JAMBON GRAN RESERVA. 11€

Jambon cru Gran Reserve, Guindillas.

SALADES

SALADE CH'ÉSAR. 15,50€

Poulet base température, salade cœur de romaine, véritable sauce césar, mimolette vieille, croûtons, tomates confites.

SWEETS

ACCÈS BUFFET DESSERT. 6,50€

1 par personne. Vous donne accès à notre buffet de desserts à volonté. (Uniquement le samedi et dimanche).

PIZZA NOCCIOOLINO. 6,50€

Dips de pâtes à pizza, Nocciolata, chantilly, amandes.

DAVID BROWNIE. 5,50€

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

CH'TIRAMISU. 8€

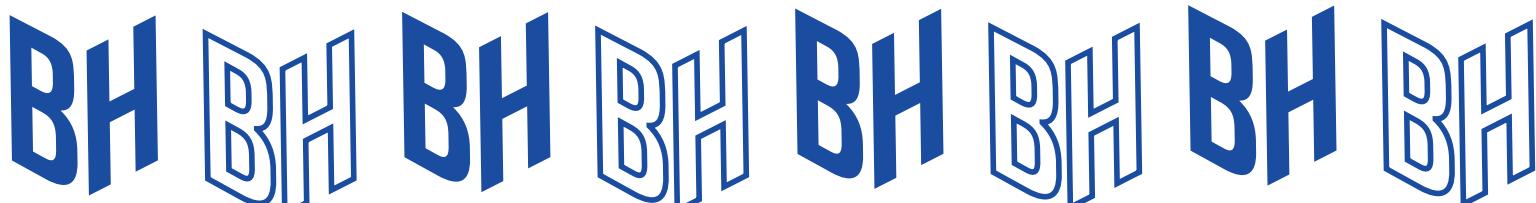
Tiramisu au spéculoos.

BELGIUM WAFFLE. 6,50€

Gaufre de liège, nocciolata, chantilly et pralin.

BRUNCH A VOLONTE
TOUS LES DIMANCHES DE 11H00 A 14H00
PIZZA, CHARCUTERIE ITALIENNE, DESSERTS... 28€ À VOLONTÉ AVEC
BOISSONS FRAÎCHES ET BOISSONS CHAUDES

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



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 !

PLANCHE PIZZA 1 MÈTRE. Avec 3 pizzas. **PLANCHE PIZZA 2 MÈTRES.** Avec 6 pizzas.

MARGHERITA. 9€

Sauce tomate, basilic, mozza fior di latte, parmesan. 

MARGHERITA ENFANT. 5€

Sauce tomate, basilic, mozza fior di latte, parmesan. 

HAWAÏ 2.0. 14€

Sauce tomate, crème fraîche, mozza fior di latte, jambon speck fumé, ananas.

SPICE GIRL. 16€

Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata (hot damn!), ricotta, basilic frais.

MORTADELLA. 18€

Pesto pistache, mozza fior di latte, mortadella, burrata entière & pistaches torréfiées.

CARBONARA. 16€

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

FANTASTIC 4. 14,5€

Mozza fior di latte, crème gorgonzola, maroilles, cheddar rouge.

REINE PESTO. 15€

Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, pesto vert, champignons de Paris.

HERB GARDEN. 14€

Pesto vert, mozza fior di latte, poireaux et échalotes rôties, huile d'ail, estragon, persil, cébette.

PEPPERONI. 15€

Sauce tomate, mozza fior di latte, saucisson Ciambella Piccante, jalapenos, miel.

PINK GOAT. 12€

Crème de betterave, crème de chèvre, mozza fior di latte, roquette, graines de courge, pickles d'oignon rouge.

CHICKEN BBQ. 14€

Emincé poulet rôti, cheddar rouge, sauce BBQ, oignons rouges.

PIZZA MEATBALL. 17,5€

Mozza fior di latte, sauce tomate, pecorino romano, meatball, basilic.

FUNGI CLUB. 16€

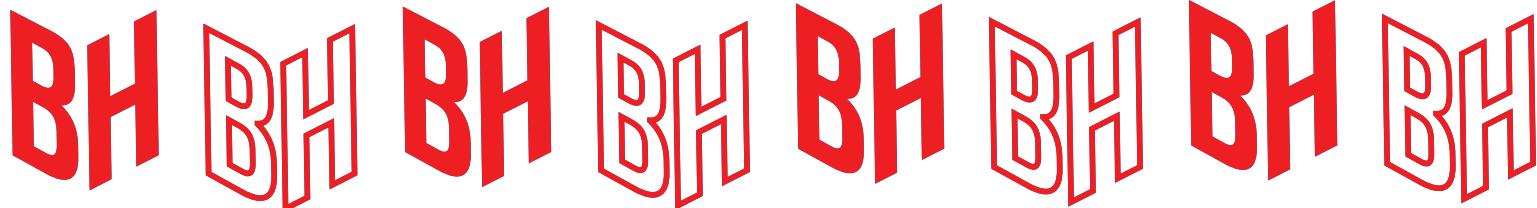
Mozza fior di latte, pleurote et champignon de Paris rôties ail et persil, stracciatella.

SUPPLÉMENTS : Burrata 5€ / Stracciatella 4€ / Jambon cuit 3€ / Jambon de parme ou Spianata 4€ / Champignons 1,5€ / Olives 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](#)

BH BH BH BH BH BH BH BH BH



BEERS

TASTERS DE BIÈRES

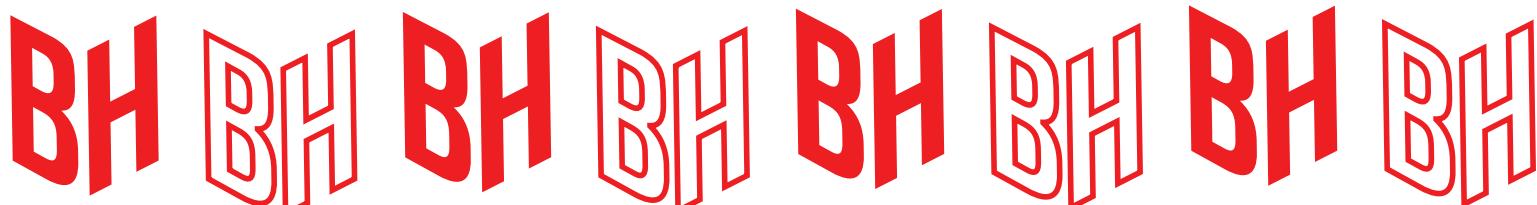
Dégustation de 4 galopins (12,5cl) de votre choix.

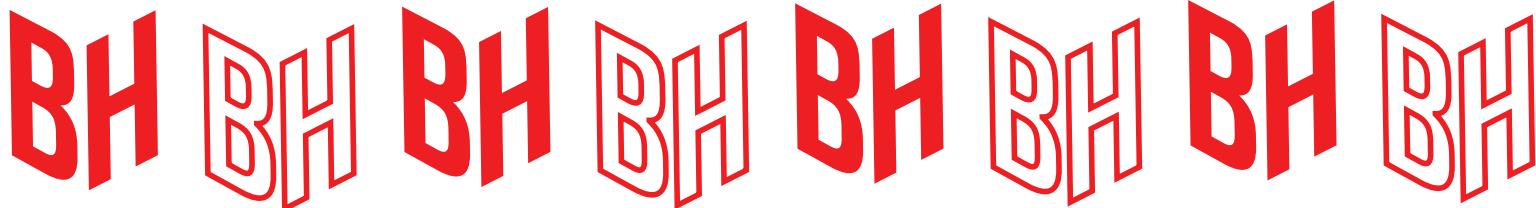
11.00€

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 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-désoifante 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.

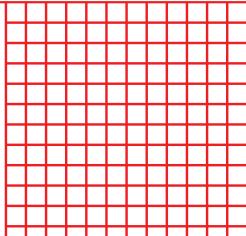
[FACEBOOK](#) / [INSTAGRAM](#) / [WWW.BRIQUEHOUSE.FR](#)





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 MOJITO FRAISE (25CL)	6,5€

SOFTS

EAU MICROFILTRÉE 1L	1,5€
Plate / Gazeuse	
VITTEL 50CL/1L	3,5€/5€
PERRIER 33CL	4€
JUS DE FRUITS 25CL	4€
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 MENTHE CITRON 33CL	6€
ICE TEA 25CL	4€

CAFÉ / THÉ

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

DECA	2€
GRAND CREME	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€

