

@BRIQUEHOUSESAINTANDRÉ / BRIQUEHOUSE.COM



Saint André

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 WALL.

STARTERS

Food!



FUET CATALAN 7.50€
Saucisse sèche au porc.

SAUCISSON BEAUFORT 7.50€
Saucisse sèche au porc.

SAUCISSON AUX HERBES 7.50€
Saucisse sèche au porc.

CRISPY TENDERS 10.50€
Tenders de poulet frits, panure US, BBQ sauce.
Option (VG) +0,5€ - Tenders végétaux

CH'TITE FOCACCIA (VG) 8.00€
Pâte à pizza, maroilles, mozza fior di latte.

BURRATA & BASTA (VG) 9.00€
Burrata, bonne huile d'olive, sel, poivre du moulin, basilic.

TARTINABLE RICOTTA 9.00€
À LA TRUFFE (VG)
Ricotta & crème de truffe.

AÏE AÏE AIL (VG) 8.00€
Pâte à pizza, ail, huile d'olive, persil, le garlic bread by Brique House.

STRACCIATELLA 9.00€
& DUO DE PESTO (VG)
Stracciatella, pesto verde, pesto rosso, cerneaux de noix.

BEYROUTH STREET BOWL (VG) 10.00€
Houmous onctueux, falafels croustillants et sauce citron-ail citronnée, frais et ultra gourmand.



Salade

SALADE CH'ÉSAR 15.50€

Poulet basse température, salade cœur de romaine, véritable sauce César, mimolette vieille, croûtons, tomates confites.



Brunch
À VOLONTÉ
TOUS LES DIMANCHES
DE 11H00 À 14H00

PIZZA, CHARCUTERIE ITALIENNE, DESSERTS...
28€ À VOLONTÉ AVEC BOISSONS FRAÎCHES ET BOISSONS CHAUDES.

SWEETS

PIZZA NOCCIOLINO 8.00€
PIZZA PISTACHINO 8.50€

SWEETS

ORIGINAL TIRAMISU 8.50€
PISTACHIO DREAM 9.00€
SUNDAE

Glace vanille, crème de pistache fondante et éclats de pistaches croquants.

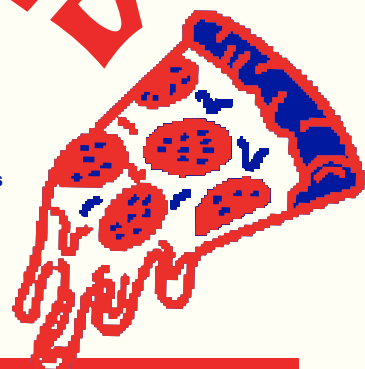
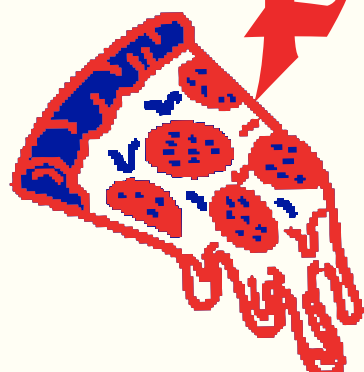
SWEETS

LOCAL SUNDAE 7.50€
Glace vanille, nocciolata, caramel beurre salé et éclats de pralin croquants.
RED BERRY SUNDAE 7.50€
Glace vanille, coulis de fruits rouges et topping gourmand. Frais, fruité et ultra réconfortant.



@BRIQUEHOUSESAINTANDRÉ / BRIQUEHOUSE.COM

Pizza Stories



New York City, XX^e 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 !

MARGHERITA 	Sauce tomate, basilic, mozza fior di latte, parmesan.	12€
MARGHERITA JUNIOR 	Sauce tomate, basilic, mozza fior di latte, parmesan.	6€
<i>Spice Girl</i>	Sauce tomate, mozza fior di latte, spianata (hot damn!), ricotta, basilic frais.	17€
MORTADELLA	Pesto pistache, mozza fior di latte, mortadella, burrata entière & pistaches torréfiées.	19€
Pizza Carbonara	Crème parmesan, mozza fior di latte, guanciale grillé, crème d'œuf, poivre noir.	17€
FANTASTIC 4	Mozza fior di latte, crème gorgonzola, maroilles, cheddar rouge.	16€
<i>Reine pesto</i>	Sauce tomate, mozza fior di latte, jambon blanc, pesto verde, champignons de Paris.	16€
CHICKEN BBQ	Emincé poulet rôti, cheddar rouge, Sauce BBQ, oignon rouge.	16.5€
FUNGI CLUB	Mozza fior di latte, pleurote et champignon de Paris rôtis ail & persil, stracciatella.	17€
Parma	Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme fondant, roquette poivrée et parmesan affiné.	18€
<i>Truffle Addict</i>	Base ricotta truffée, champignons persillés, mozzarella fior di latte, parmesan et roquette fraîche.	19€
CHERRY STRACCIATELLA 	Base tomate, tomates cerises rôties, olives taggiasche, origan et stracciatella fondante.	16€

SUPPLÉMENTS :

BURRATA 5€ / STRACCIATELLA 4€ / JAMBON CUIT 3€ / JAMBON CRU OU SPIANATA 4€ / CHAMPIGNONS 1,5€ / OLIVES 1,5€



@BRIQUEHOUSESAINTANDRÉ / BRIQUEHOUSE.COM

Beers

ON TAP



TASTER DE BIÈRES

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

11.00€

HAPPY HOUR DU LUNDI AU VENDREDI 17H À 19H

Mick Lager 50cl : 5€ / Autre permanentes 50cl : 6.50€ / Softs : 3€

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.

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.

YANKEE TROUBLE

NEW ENGLAND IPA - 6.5°

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

LA BAGARRE

DOUBLE IPA - 7.7°

DOUBLE IPA - ça tape et ça envoie du houblon. Pour ceux qui les aiment fortes et amères.

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.

UNDER ACID

AMERICAN PALE ALE - 4.5°

BERLINER WEISSE - Légère, fraîche et acide, aux fruits rouges (groseille, framboise, cassis & citron vert).

MICK LAGER

LAGER GERMAN PILS - 5.2°

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

25CL

50CL

4.50€

8.50€

4.50€

8.50€

5.00€

9.00€

5.00€

9.00€

4.50€

7.50€

5.00€

8.50€

4.00€

6.50€

PITCHER OF BEER

1.5L



+1 NOUVELLE BIÈRE EXPÉRIMENTALE
À DÉCOUVRIR TOUS LES 2 MOIS.

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ GUYS, DRINK SAFE DRIVE SAFE, C'EST BIEN MIEUX POUR TOUS !
ÉTHYLOTESTS DISPO AU BAR.

Strong but not beer

GIN TONIC 14CL 9.00€

Beefeater, schweppes indian toxic, citron jaune, baie de genièvre.

SPRITZ 20CL 9.00€

Limenciello, prosecco, eau pétillante rondelle de citron jaune.

LIMONCELLO SPRITZ 20CL 9.00€

Cinzano Aperitivo, prosecco, eau pétillante, tranche d'orange.

ITALICUS SPRITZ 20CL 11.00€

Liqueur de fleur bergamote Italicus, prosecco, eau pétillante.

ST GERMAIN SPRITZ 11.00€

Liqueur de fleur Saint germain, prosecco, eau pétillante.

MOJITO 25CL 10.00€

Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts, sirop de sucre, eau pétillante, angustura.

MOJITO FRAISE 25CL 10.00€

Havanas 3 ans, feuille menthe fraîche, quartiers de citrons verts et purée de fraise, eau pétillante.

MOSCOW MULE 20CL 10.00€

Vodka Myborowa, citron vert, ginger beer angustura.

JOGA 20CL 11.00€

Vodka Wyborowa, jus d'ananas, purée de fraise.

CUBA LIBRE 9.00€

Rhum especial flambé havana, jus de citron vert, coca cola.

CAIPIRINHA 10.00€

Jus de citron vert, sucre de canne, cachaca.

Softs

VITTEL 1L 5.00€

SAN PELLEGRINO 1L 5.50€

JUS DE FRUITS 25CL 4.50€

Pomme, orange, fraise ou ananas.

COCA 33CL 4.50€

Cola, cola zero, cherry.

FANTA ORANGE 25CL 4.00€

SPRITE 25CL 4.00€

FUZE TEA PÈCHE 25CL 4.00€

KOMBUCHA 33CL 6.00€

Jasberry, menthe citron.

PREMIUM SCHWEPES 4.00€

20CL Tonic / ginger beer.

VIRGIN MOJITO 25CL 7.50€

VIRGIN MOJITO FRAISE 7.50€

VIRGIN SPRITZ 20CL 7.50€

VIRGIN JOGA 25CL 8.00€

Café / Thé

CAFÉ ALLONGÉ 2.00€

CAFÉ NOISETTE 2.00€

EXPRESSO 2.00€

DOUBLE EXPRESSO 3.80€

DÉCA 2.00€

GRAND CRÈME 4.00€

THÉ & INFUSIONS 3.50€

Vins rouges

12.5CL 75CL

LES GRAINS PINOT NOIR

IGP Méditerranée - 100% Pinot Noir.

PIERRE X MOUTON CADET

AOC Bordeaux - Merlot - Bio & Vegan.

CÔTES DE BOEUF

Languedoc, vin de France - Syrah 60%, Marselan 40%

6€ 29€

6€ 29€

5.5€ 27€

blancs

12.5CL 75CL

LES GRAINS CHARDONNAY

IGP Méditerranée - 100% Chardonnay.

LE BAL DES PAPILLONS

Gros & Petit manseng - Moelleux.

NATHAN X MOUTON CADET

AOC Bordeaux - Sauvignon blanc - Bio & Vegan.

6€ 29€

6.5€ 32€

6€ 29€

rosés

12.5CL 75CL

MATHILDE X MOUTON CADET

AOC Bordeaux - Merlot - Bio & Vegan.

SYMPHONIE

Grand cru classé - Côte de Provence - Bio.

6€ 29€

45€



Digestifs



BAILEYS 6CL 7.00€

Irish Cream 17°

GET 27 6CL 7.00€

Liqueur de menthe 21°

LIMONCELLO 6CL 7.00€

Liqueur de citron 24.5°

MARTELL VS 4CL 9.00€

Cognac 3 ans 40°

AMARETTO 4CL 7.00€

Liqueur à base d'amandes 25°

BUMBU 4CL 10.00€

Rhum épicé de barbade 40°

BALLANTINE'S 4CL 7.00€

Blended whisky, Écosse 40°

JAMESON 4CL 9.00€

Whisky, Irlande 40°

THE DEACON 11.00€

Blended whisky, tourbé, Écosse 40°

L'ABUS DE L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ GUYS, DRINK SAFE DRIVE SAFE, C'EST BIEN MIEUX POUR TOUS !
ÉTHYLOTESTS DISPO AU BAR.