



PLACE
TO BEER

La Carte



MENU

LES PRESSIONS

LES BOUTEILLES



LES BLONDES

LES FRUITÉES

LES BRUNES

LES BLANCHES

LA DÉBAUCHE

LES STOUTS

LES CRAFTS BIO

LES TRIPLES

LES IPA

LES PORTERS

LES LOCALES

LES COCKTAILS

LES SOFTS

LES GRIGNOTAGES

LES VINS

LES PRESSIONS



CAMPUS PREMIUM

Brasserie Huyghe - Melle (Be)

Bière Belge. 5.0% vol.
Lager.
Robe légèrement dorée, fine mousse.
Arômes de pils pure et de houblons. Subtilement maltée avec un bon goût amer et riche.
Après-goût avec un pointe de sucre et d'amertume.

		€
25cl		2.90
33cl		3.80
50cl		5.40



COLOMBA

Brasserie Pietra - Furiani (Fr)

Bière Française. 5.0% vol.
Blanche wheat beer.
Robe dorée à la mousse abondante.
Arômes fruités et acidulés, présence d'épices.
Saveurs fruitées, acidulées, épicées et notes herbacées.

		€
25cl		4.60
33cl		6.00
50cl		8.70



LA BÊTE

Brasserie Castelain - Bénifontaine (Fr)

Bière Française. 8.0% vol.
Ambrée pilsner.
Robe ambrée, fine mais dense mousse.
Caractère malté accompagné de notes de caramel et de pain d'épices.
Amertume présente.

		€
25cl		4.20
33cl		5.50
50cl		8.00



BONSECOURS PRESTIGE

Brasserie Caulier - Péruwelz (Be)

Bière Belge. 9% vol.
Blonde triple.
Robe blonde trouble, mousse dense.
Arômes de malt, d'agrumes et d'épices.
Saveurs de céréales, d'agrumes et d'épices.

		€
25cl		4.80
33cl		6.20
50cl		9.10



ST HAESVELD BLONDE

Brasserie Haeseveld - Gent (Be)

Bière Belge. 7.2% vol.
Blonde.
Robe or.
Arômes fruités avec notes de banane et poire.
Saveurs sucrées avec touches fruitées.
Légère amertume.

		€
25cl		4.90
33cl		6.40
50cl		9.20

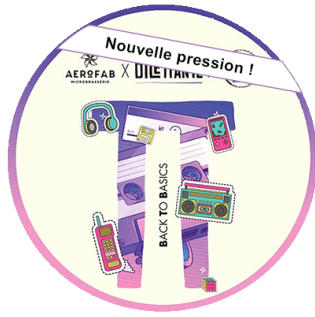


LA BÊTE ROUGE

Brasserie Castelain - Bénifontaine (Be)

Bière Française. 8.0% vol.
Ambrée fruitée.
Robe rouge foncée.
Arômes fruitée de cerise.
Légère amertume

		€
25cl		4.70
33cl		6.10
50cl		8.90



BACK TO BASIC

Collab' Aérofab X Dilettante X ZIG

Bière Française. 8.0% vol.
Double IPA Style West Coast.
Robe orangée.
Arômes d'agrumes et notes résineuses.
Amertume présente.

		€
25cl		4.90
33cl		6.40
50cl		9.20



DUCASSE DE GARDE

Brasserie Ducasse - Lille (Fr)

Bière Belge. 6.5% vol.
Blonde.
Robe dorée.
Arômes fruités et maltés.
Saveurs douces avec notes maltées et touches de pomme et de banane.

		€
25cl		4.60
33cl		6.00
50cl		8.70



HOPPY RACING

Brasserie Nautile - Rezé (Fr)

Bière Française. 5.0% vol.
India Pale Ale.
Robe trouble.
Arômes fruitée.
Saveurs de fruits exotiques.
Légère amertume

		€
25cl		4.30
33cl		5.60
50cl		8.10



FRAMBOISE

Brasserie Lindermans - Vlezenbeek (Be)

Bière Belge. 2.5% vol.
Fruitée.
Robe rose foncé, mousse rose.
Arômes puissants de framboise et notes de caramel.
Saveurs fruitées de framboise et de caramel

		€
25cl		4.60
33cl		6.00
50cl		8.70

UN PETIT ?
CREUX ?



Créativité, audace et authenticité...

Découvrez le savoir-faire de la brasserie craft La Débauche



33 cl 5.00

DOUBLE BELGE

Bière Française. 7% vol. Ambrée style belge.

Arômes de malt grillé, caramel, vanille et chocolat. Goût épicé et café.



33 cl 4.90

POHAZY

Bière Française. 6.5% vol. IPA.

Explosion de saveurs fruitées agréables et inattendues.

COMBAWA

Bière Française. 5.2% vol. Blanche.

Arômes de coriandre, écorce d'orange et citron.

AMBRÉE AU MIEL

Bière Française. 6.5% vol. Ambrée.

4.80

4.80

LES CRAFTS

la DILETTANTE

LA BRINGUE

Bière Bretonne. 4.5% vol. White Session IPA.
«La petite bombe houblonnée». Fraîche, légère et explosives de saveurs exotiques.

  €
33 cl Rupture

LA OUACHE

Bière Bretonne. 8.0% vol. Blonde Triple.
Sèche, chaleureuse, épicée et légèrement herbacée.

4.70

LA FIÈVRE

Bière Bretonne. 6.0% vol. Ambrée Rouge Ale.
Chaleureuse, gourmande et endiablée «comme une bonne fièvre, celle des grands soirs de fête».

4.70

LA FLEMME

Bière Bretonne. 5.0% vol. Blonde Légère.
La bière de soit de la Dilettante. Fraîche et sans prise de tête entre copains.

4.50

SERGE (Collab')

Bière Bretonne. 5.1% vol. Sour.
Des notes fruitées de passion alliées à la puissance du café.
«Sea, Sex and Sun», c'est l'état d'esprit de cette collab'.

 X 

  €
33 cl 5.20



PARFUMS EXOTIQUES

Bière Française. 8.0% vol. Double IPA DDH.

  €
33 cl 6.20

AIMEZ, AIMEZ

Bière Française. 6.7% vol. Cold IPA.
Robe aux reflets chauds et dorés.
Saveurs de fruits tropicaux et d'agrumes.
Amertume franche et herbacée.

5.90



VOSSIFÉRATION (Collab')

Bière Française. 5.0% vol. IPA.
Sèche et amère avec arômes de pin.

 X 

  €
33 cl 6.50



GOUAILLE

Bière Française. 8.0% vol. Triple.
Notes de pains frais, banane et raisin.

  €
33 cl 4.90

DELHI DELHI

Bière Française. 7.5% vol. Double IPA.
Robe orangée. Arômes de fruits tropicaux et d'agrumes.

4.90

RYE IPA

Bière Française. 6.0% vol. IPA.
Résineuse et fruitée, saveurs d'agrumes et de mangue.
Texture douce avec des notes épicées.

4.70



MUSSIIVE ATTACK

Bière Française. 9.0% vol. Double IPA.
Notes d'agrumes, pamplemousse et résine.

  €
33 cl 5.10

MC CIRCULAIRE X 85

Bière Française. 8.5% vol. Strong Ale.

5.10



HOPPOIL

Bière Française. 3.7% vol. Session IPA.

  €
44 cl 6.30



POIVRE / TIMUT

Bière Française. -.-% vol.

  €
33 cl 4.90



RADIUS

Bière Française. 6.0% vol. Pale Ale

  €
44 cl 5.70

LES BRUNES



CHIMAY BLEU

Bière Belge. 9 % vol. Dark strong ale. Bière d'abbaye. Robe brune. Amertume prononcée.



33 cl 4.60

DELIRIUM NOCTURNUM

Bière Belge. Dark Strong Ale. 8.5 % vol. Robe rouge brunâtre. Saveurs complexes torréfiées et amères. Equilibre entre douceur et amertume.

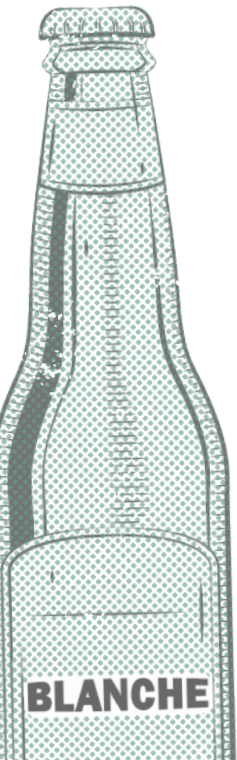
4.20



33 cl ---



LES BLANCHES



BÊTE BLANCHE

Bière Française. 5.2% vol. Malts de blé et d'herbes aromatiques, zestes d'orange rajoutés au moment du brassage, qui lui confèrent de très beaux arômes fruités.

33 cl 4.90

BLANCHE HERMINE

Bière Bretonne. 4% vol. Bière avec de l'écorce d'orange et du coriandre. Rafraîchissante, fruitée et désaltérante.

4.70



33 cl --



LES STOUTS & PORTERS

STOUTS



GUINNESS WEST INDIES PORTER

50 cl 5.70

Bière Irlandaise. 6% vol. Robe noire aux reflets rubis.

La force du chocolat l'emporte très largement sur le café avec des notes de malt grillé, de caramel et de sucre.

O HARA S STOUT

33 cl 4.30

Bière Irlandaise. 4.3% vol. Robe noire opaque.

Café rôti, chocolat et torréfaction, traces de houblons qui se traduisent par une amertume prononcée et s'achevant sur un final sec et léger.

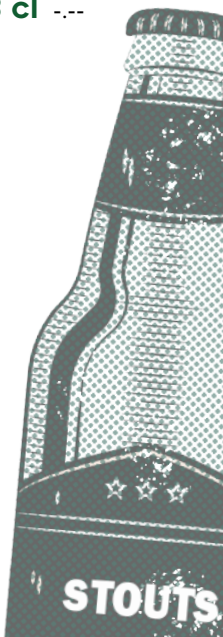
PORTERS



33 cl ...



PORTER



STOUTS

LES FRUITÉES



33 cl 4.60

PÊCHE MEL BUSH

Bière Belge. 8.5%vol. Robe jaune brumeuse avec une fine mousse blanche. Saveurs de pêche, de malt et de miel.

CHERRY CHOUFFE

Bière Belge. 8% vol. Bière fruitée brassée avec des cerises. Bière à la robe rouge, aux senteurs de cerise, d'amandes et de malt.

DELIRIUM RED

Bière Belge. 8% vol. Bière fruité rubis aux arômes de cerise. Douce et puissante avec note de fruits rouges.

KASTEEL ROUGE

Bière Belge. 8% vol. Mélange de la traditionnelle Kasteel Brune avec une bière aux cerises du Nord. Sucrée et caramélisée, équilibre l'acidité des cerises.

LINDEMANS FRAMBOISE

Bière Belge. 2.5% vol. Robe rose foncé. Saveurs fruitées de framboise et de caramel. Harmonie entre acidité et douceur fruitée.

LINDEMANS KRIEK

Bière Belge. 3.5% vol. Rouge clair. Arôme très doux et totalement dominé par les odeurs de cerises. Saveurs boisées et florales de cerises et de fruits.

LINDEMANS PÊCHERESSE

Bière Belge. 2.5% vol. Robe jaune orangée légèrement trouble. Saveurs de pêche, très légère saveur acidulée, équilibre entre vivacité et douceur.

QUEUE DE CHARRUE ROUGE

Bière Belge. 8.7% vol. Robe rouge. Saveurs de fruits rouges, de caramel, d'amandes, de cerise et de bois.



LES AMBRÉES



33 cl 4.90

CROIX DE CUIVRE

Bière Normande brassée à Avranches. 6.2% vol. Ambrée qui révèle des notes de pain d'épices, de caramel et de fruits mûrs. Dotée d'une magnifique robe ambrée.

CORSENDONK ROUSSE

Bière Belge. 8% vol. Robe ambrée tirant vers l'orange. Saveurs épicées avec des notes de levure, de malt et de fruits.

DÉBAUCHE DOUBLE BELGE

Bière Française. 7% vol. Ambrée style belge. Arômes de malt grillé, caramel, vanille et chocolat. Goût épicé et café.

DÉBAUCHE COGNAC BARREL

Bière Française. 9.5% vol. Ambrée. Travaillée avec du bois de chêne Français et du cognac. Boisée, suave, ronde, riche et complexe. Elle plaît à tout type d'amateurs.

DELIRIUM ARGENTUM

Bière Belge. IPA. 7% vol. Robe ambrée rouge. Saveurs de caramel, d'épices, d'agrumes, de levure et de malt. Texture huileuse et carbonatation légère pour un final caramélisé.

KWAK

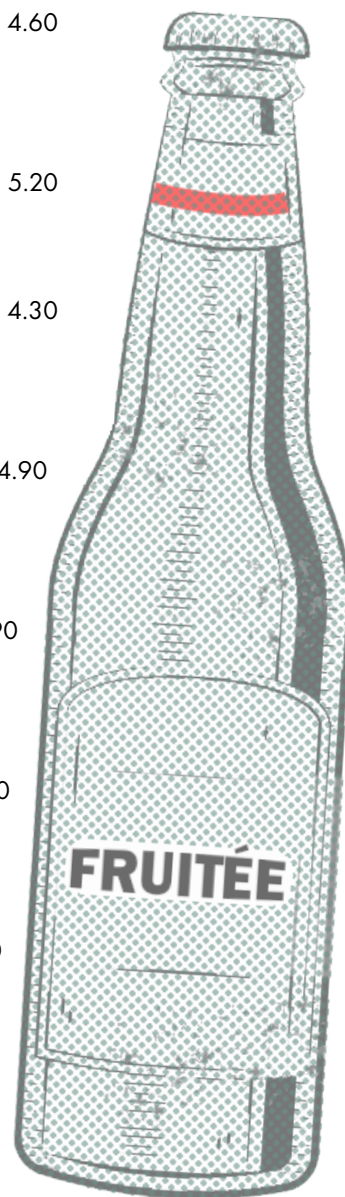
Bière Belge. 8.4% vol. Robe ambrée aux reflets cuivrés. Équilibre doux et amer dans un corps lisse et puissant, saveurs d'abricot, de malt et de prune, associées à la banane, la réglisse et la pomme verte.

LINDEMANS FARO

Bière Belge. 4.5% vol. Robe de couleur rouge-orangé. Arômes boisés et aigre-doux de fruits, de fruits secs, de caramel et de sucre candi.

QUEUE DE CHARRUE AMBRÉE

Bière Belge. 5.5% vol. Ambrée avec une belle mousse beige. Saveurs de malts fruités avec des notes d'orange, d'abricot, de miel et de houblon floral.



4.60

5.20

4.30

4.90

4.90

4.10

4.70

4.50

4.60

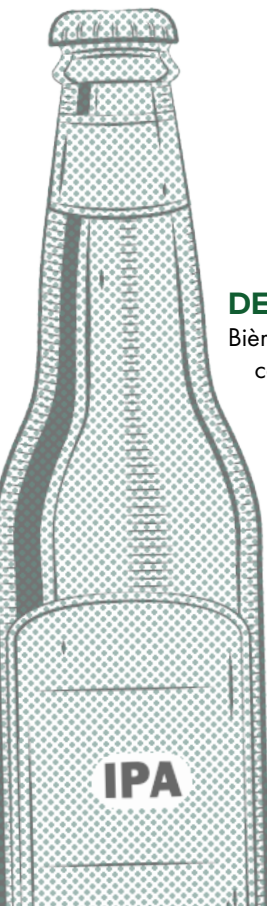
5.20

5.10

5.00

25 cl 3.80

33 cl 4.10



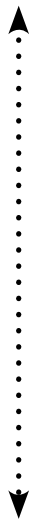
LES IPA

DELIRIUM ARGENTUM

Bière Belge. IPA. 7% vol. Robe ambrée rouge. Saveurs de caramel, d'épices, d'agrumes, de levure et de malt. Texture huileuse et carbonatation légère pour un final caramélisé



33 cl 4.70



33 cl --

LES BIÈRES LOCALES

BLONDES



ARCHANGE SAINT MICHEL

Bière de la Baie du Mont St Michel. 7.5 % vol. Style Triple Belge. Ambrée Ale forte. Robe jaune foncé. Parfums puissants de céréales. Fruitée.

33 cl 5.30

AU PRÉ DE MA BLONDE

Bière Normande. 6% vol. Ronde et fleurie avec un doux charme malté, une fine bulle, des houblons choisis et une belle robe dorée.

5.10

L'AVRANCHINE

Bière Normande brassée à Avranches. 6.2% vol. Notes d'agrumes. Arômes fins et fruités. Amertume discrète.

4.30

LEOPARD

Bière Normande brassée à Avranches. 6% vol. Robe dorée. Fines bulles. Ronde et équilibrée. Rafraîchissante. Légère amertume.

5.10

FARMHOUSE

Bière Normande brassée au Val St Père. 7.5% vol. Farmhouse Ale Blonde. Rafraîchissante après une bonne journée de travail. Notes de céréales, épices et fruits.

4.90



TRIPLE À LA MODE DE CAEN

Bière Normande. 9% vol. Brassée avec de l'orge bio cultivé en Normandie. Très puissante et raffinée avec du corps et du moelleux, touche épicée et fruitée.

33 cl 5.20

BLANCHE

LA BLANCHE

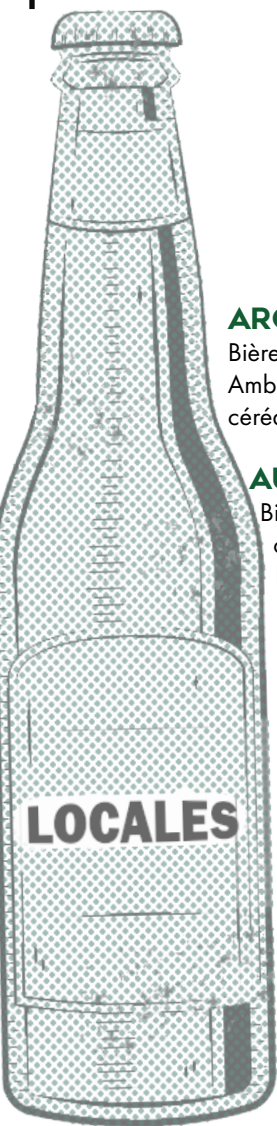
Bière Normande brassée au Val St Père. 5.8% vol. Wheat Beer. Robe jaune pâle. Houblon aromatique et notes acidulées.

33 cl 4.80

IPA

Pas d'IPA locales pour le moment...

33 cl --



LES TRIPLES



CHIMAY TRIPLE

Bière Belge. 8% vol. Entre l'or et l'ambre. Saveur ferme et maltée qui s'équilibre avec le houblon amer, épicé et fruité et se termine par un mélange d'acidité légère, d'amertume et d'alcool.

33 cl 4.30

DUCASSE TRIPLE

Bière Française. 9% vol. Bière blonde. Robe dorée, arômes de malt torréfié et d'agrumes. Longueur caramélisée avec des touches de fruits et épices. Une pointe de coriandre en fin de bouche.

4.90

DUCHESSÉ ANNE TRIPLE

Bière Bretonne. 7.5% vol. Une triple pleine de goût avec des notes délicates de fruits. On sent les arômes maltés et la levure en trame de fond. L'alcool et l'amertume parviennent d'une manière très agréable.

4.90

PAIX DIEU

Bière Belge. Triple. 10 % vol. Robe blonde foncée. Saveurs fruitées et houblonnées.

5.60

QUEUE DE CHARRUE TRIPLE

Bière Belge. 9% vol. Robe blonde aux reflets dorés. Saveurs épicées et fruitées, complétées par une agréable amertume.

5.00



TRIPLE À LA MODE DE CAEN

Bière Normande. 9% vol. Brassée avec de l'orge bio cultivé en Normandie. Très puissante et raffinée avec du corps et du moelleux, touche épicée et fruitée.

33 cl 5.20

TRIPLE KARMELIET

Bière Belge. 8.4 % vol. Robe dorée et mousse crémeuse. Saveurs de céréales, de houblon, légères notes fruitées. Equilibre entre douceur et amertume.

4.90



LES BLONDES



33 cl 5.30

ARCHANGE SAINT MICHEL

Bière de la Baie du Mont St Michel. 6.5 % vol. Style Triple Belge. Ambrée Ale forte. Robe jaune foncé. Parfums puissants de céréales. Fruitée.

AU PRÉ DE MA BLONDE

Bière Normande. 6% vol. Ronde et fleurie avec un doux charme malté, une fine bulle, des houblons choisis et une belle robe dorée.

BROOKLYN SANS ALCOOL

Bière sans alcool de caractère aux notes de pin et de fruits, assez marquée en amertume.

CHOUFFE

Bière Belge pale ale. 8% vol. Robe blonde dorée. Epaisse mousse blanche. Notes houblonnées, fruitées et épicées. Légère amertume.

BELLEROSE EXTRA

Bière Française. 6.5% vol. Robe blonde. Arômes de malts et de houblons avec saveurs de fruits et d'agrumes.

BREWDOG PUNK IPA

Bière Ecossoise. 5.6 % vol. Robe orangée de pêche. Mousse crémeuse. Saveurs fraîches de fruits et puissante amertume.

DELIRIUM TREMENS

Bière Belge pale ale. 8.5 % vol. Robe blonde dorée. Saveurs épicées et herbacées. Equilibre entre douceur et amertume.

DESPERADOS

Bière Française. 5.9% vol. Robe ensoleillée d'un jaune doré. Saveurs douces et sucrées sans amertume.

DUVEL

Bière Belge pale ale. 8.5 % vol. Robe dorée. Saveurs fruitées de houblon et de levure, rondeur maltée. Amertume franche et prononcée.

DUVEL TRIPEL HOP

Bière Belge. 9.5% vol. Robe jaune pâle. Saveurs épicées, herbacées avec une belle amertume. Arômes subtilement fruités, sur des notes d'agrumes et de fruits à peaux jaunes.

L'AVRANCHINE

Bière Normande brassée à Avranches. 6.2% vol. Notes d'agrumes. Arômes fins et fruités. Amertume discrète.

LEOPARD

Bière Normande brassée à Avranches. 6% vol. Robe dorée. Fines bulles. Ronde et équilibrée. Rafraîchissante. Légère amertume.



33 cl 5.00

MAREDSOUS BLONDE

Bière Belge pale ale. 6 % vol. Robe blonde ; Fine mousse blanche. Saveurs fruitées et maltées. Légère amertume.

MOINETTE

Bière Belge pale ale. 8.5% vol. Dorée et limpide. Arômes de houblons fins, très désaltérante grâce à son équilibre entre moelleux, amertume et fruité.

OURS

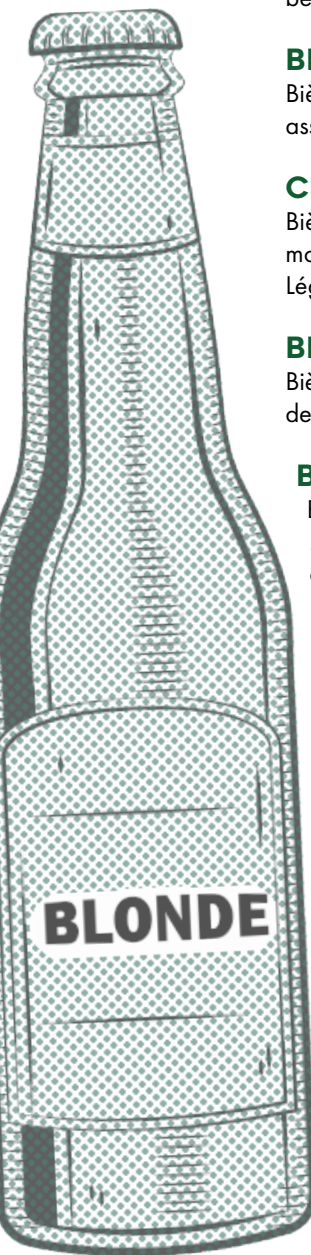
Bière Belge. 8.5% vol. Robe dorée foncée avec une épaisse mousse blanche. Saveurs de malts grillés, de miel et de caramel.

QUEUE DE CHARRUE BLONDE

Bière Belge. 6.6% vol. Brumeuse, très moelleuse en bouche et présente un léger arôme fruité ainsi qu'un goût doux et généreux.

SAINT FEULLIEN GRAND CRU

Bière Belge pale ale. 7.5 % vol. Robe dorée. Saveurs de blé, de coriandre, d'épices et de levure. Plus douce qu'amère.



LES VINS

CABERNET D'ANJOU Rosé **12cl** 3.40

PINOT NOIR Rosé 3.70

PINOT NOIR Rouge **12cl** 4.00

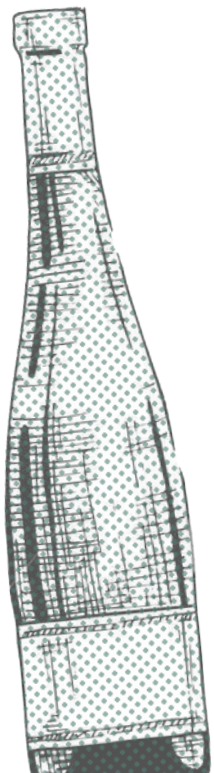
ATYPIQUE Rouge 3.70

FAUGÈRES Rouge 4.70

CHARDONNAY BIO Blanc **12cl** 3.60

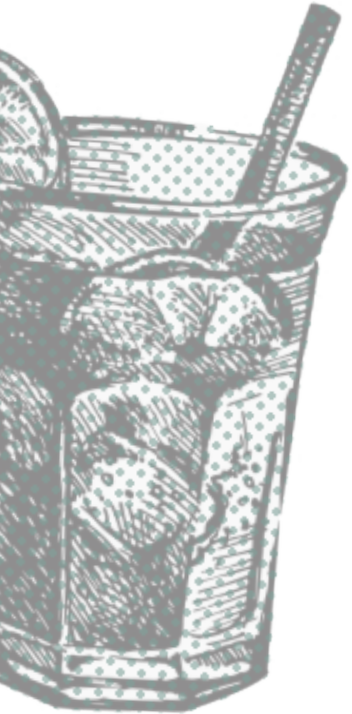
PETIT CHABLIS Blanc 5.00

COTEAUX DU LAYON Blanc moelleux 4.00



COCKTAILS

À BASE DE BIÈRE* !



BIERITO 25 cl 6.00

Campus (5.0% vol.)
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

2019 25 cl 5.00

Campus (5.0% vol.)
Jus d'ananas, purée de pêche, citron vert pressé

SOLEIL BLANC 25 cl 6.50

Colomba (5.0% vol.)
Citron vert et jus d'ananas

LE MOUSSAILLON 25 cl 5.50

Sans alcool !
Pamplemousse, orange, sirop de vanille, citron
jaune, menthe fraîche.
Limonade.

BIERITO RED 25 cl 7.00

La Bête Rouge (8% vol.)
Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne

SPRITZ BEER 25 cl 7.60

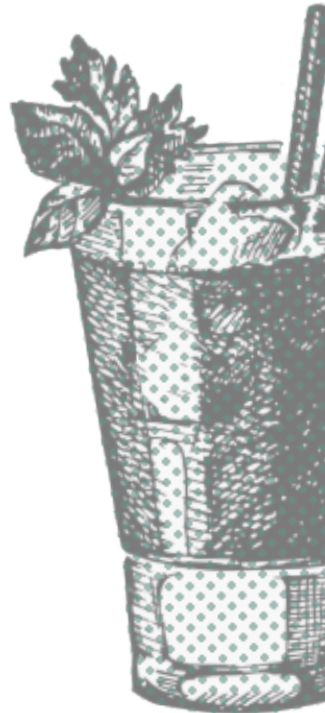
Campus (5.0% vol.)
Apérol, Perrier

GINGER MINT 25 cl 7.70

Sans alcool !
Jus d'ananas, jus d'abricot, citron jaune, sirop de
menthe.
Ginger Beer.

SURPRENDS MOI 25 cl 3.30

Sans alcool !
Purée de pêche, citron jaune.
Eau.



SOFTS

FUZETEA PÊCHE 25 cl 3.10

PAGO FRAISE 20 cl 3.30

 **VITAMONT POMME** 20 cl 3.30

 **VITAMONT FRAISE** 20 cl 3.30

 **VITAMONT ORANGE** 20 cl 3.30

 **VITAMONT ANANAS** 20 cl 3.30

 **VITAMONT ABRICOT** 20 cl 3.30

 **VITAMONT ACE** 20 cl 3.30 *Orange, carotte, citron*

BROOKLYN SANS ALCOOL 33 cl 5.30

Bière sans alcool de caractère aux notes de pin et de fruits, assez marquée en amertume.

BROOKLYN IPA SANS ALCOOL 5.30

Bière sans alcool de caractère aux notes de pin et de fruits, assez marquée en amertume.

GINGER BEER BUANDABERG 5.20

PERRIER 33 cl 3.50

PERRIER TRANCHE 33 cl 3.60

SCHWEPPE AGRUMES 25 cl 3.30

ORANGINA 25 cl 3.30

COCA COLA 33 cl 3.10

COCA ZERO 33 cl 3.10

DIABOLO 25 cl 2.70

VITTEL 25 cl 2.70

EAU SIROP 33 cl 1.70

FANTA 33 cl 3.10

EXPRESSO 1.30

CAFÉ ALLONGÉ 1.50

DOUBLE EXPRESSO 2.40

CAFÉ CRÈME 2.60

Jus Bio 100% Français





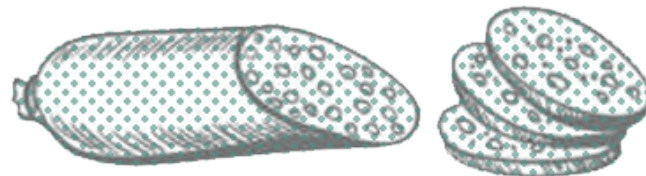
GRIGNOTAGES

UN PETIT CREUX?

	SAUCISSON NATURE	5.50
	SAUCISSON ESPELETTE	5.50
	SAUCISSON FUMÉ NOISETTES	5.50
	RILLETES DE SAUMON	5.00
	FILET MIGNON FUMÉ	6.50
	PLANCHE CHARCUT' 100% NORMANDE	8.50
	HOUMOUS	5.00



	TOMME		5.00
	PLANCHE CASEUS	Assortiment de fromages	9.50
	BOCAUX DE SICOT <i>(saveur au choix)</i>		7.00
	- Abricot et poivre vert		
	- Camembert et pommeau		
	- Andouille de Vire et poires séchées		
	- Figses séchées et noix		



- Lactoses
- Alliacées
- Fruits à coque



Prix nets, service compris. Tous nos prix sont en euros et TTC. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Produits allergènes et intolérances : renseignez-vous auprès des serveurs.euses lors de votre commande.