

LUPPOLO

— BIÈRES ARTISANALES —
BAR & APERITIVO



MENU

Sélection de bières en provenance
de brasseries françaises qui seront
une découverte gustative unique !

*« La philosophie et la bière c'est la même chose.
Consommées, elles modifient toutes les perceptions
que nous avons du monde. »*

- Dominique-Joël Beaupré



Nous serons ravis de vous servir des boissons alcoolisées, à condition que vous profitiez également d'un repas dans notre établissement

LUPPOLO

BIÈRES ARTISANALES
BAR & APERITIVO

01 BIERES

Pilsener

BAVARIA au Pays Bas 5°

Une blonde dorée aux arômes de houblon (avec une légère amertume) de céréales et de caramel.

Demi 3€ | Pinte 5.50€ | Heures Heureuses 4.50€ (Happy Hours 18h à 22h)

Blanche Lime Basilic

AZIMUT Dépt 33 4.5°

Une vraie blanche, brassée au blé avec des notes spécial de basilic frais et zestes de citron vert. Le citron vert est fourmit directement avec la bière.

Demi 5€ | Pinte 9.5€ | Heures Heureuses 8 € (Happy Hours 18h à 22h)

IPA

Effet Papillon Dpt 33 6°

Bière de fermentation haute et de couleur dorée à 6%vol. Au nez, nous retrouvons principalement des notes de fruits tropicaux et d'agrumes. En bouche, ces notes se confirment. L'amertume est bien présente. Elle apporte une belle longueur à cette recette.

Demi 5 € | Pinte 9.20 €

Le Bon : NEIPA

Brasserie D'Orville Dpt 77 5.5°

Une NEIPA douce et tropicale parfaite pour commencer la soirée avec ses notes de fruits frais et de pamplemousse.

Demi 5 € | Pinte 9.5€

Ambrée Ceinture Bretelle

Fauve Dpt 34 6°

La bière historique de l'Oktoberfest ! Une lager ambrée au caractère bien malté

Arômes : malt grillé, brioche, bretzel

Demi 4.5 € | Pinte 8.5€

Le Truand : Triple NEIPA

Brasserie D'Orville Dpt 77 9.5°

Le grand méchant de la soirée ! Une Triple NEIPA à la mangue, et aux fruits jaunes, avec une pointe épicée pour des sensations inoubliables.

Demi 5 € | Pinte 9.5 €

Orange Mécanique Triple

Sainte Cru Dépt 68 7°

L'Orange mécanique est une Belgian Honey Ale fine et chaleureuse. L'alliance parfaite du sucre candi du miel d'Alsace avec les houblons Columbus et Amarillo révèle des arômes suaves et fruités, équilibrés par la douceur du malt.

Ce doux mélange de note épicée et une touche inale en rondeur.

Demi 5€ | Pinte 8.70€

IPA 0.0°

Bavaria 0.0°

Blonde 33cl

5€

02. VINS

Vin Rouge (voir Ardoise)
VERRE 7€ OU BOUTEILLE 26€
Heures Heureuses 6€

Vin Blanc (voir Ardoise)
VERRE 7€ OU BOUTEILLE 28€
Heures Heureuses 6€

Vin Rosé (voir Ardoise)
VERRE 7€ OU BOUTEILLE 19,5€
Heures Heureuses 6€

Champagne
Verre 11€ | Bouteille 70€

Prosecco
Verre 6,5€ | Bouteille 31€

CAN & Bouteille

Flamingo Berliner Weiss Hoppy Road

7.50€

Lumina Session IPA Sans gluten Siren

7€

Icauna Pale Ale Popihn

7.2€

Pale Ale Noiseless

7.20€

Sour La Débauche

8.20€

Session IPA Tattoo Hoppy Road

8€

Milkshake Passion IPA La Débauche

8€

Mr Joe Stout LA Débauche

8.10€

Hazy Rider Hoppy Road

7.50€



LUPPOLO

— BIÈRES ARTISANALES —

BAR & APERITIVO

03. BOISSONS

Cidre Pression Brut 5° SASSY

Demi : 4€ | Pinte : 7 €

Cidre sans alcool SASSY 27.5 cl

6.5€

Boisson aux Fruits pétillant

Passion / Bergamote BIO SPRUNKY 25 cl

6.5€

Boisson aux Fruits pétillant

Citron / Gingembre BIO SPRUNKY 25 cl

6.5€

Boisson fruits et pétillant

Framboise / Pêche BIO SPRUNKY 25 cL

6.5€

Jus d'Orange Bio Di FRUTTA 20 cl

6,5€

Jus de Pomme Bio Di FRUTTA 20 cl

6,5€

Jus d'Orange, Carotte et Citron

Bio Di FRUTTA 20 cl

6,5€

Mole Cola 33 cl

4.5€

SODA UMA 33cl : Limonade, Orangeade, Ginger Beer, Cola

5.5 €

Eau Gazeuse ou Plate 1L

6€

04. TAPAS

Planche de Fromages

17€

Planche de Charcuteries

17€

Planche mixte

17€

Houmous

8€

Caviar d'aubergine

8€

Foccacia

5€

Foccacia Mortadella aux truffes

8€

Pinse Mozzarella (vendu que le Vendredi et Samedi)

11.50€

Pinse pâte à tartiner

9€



*« Ce qui me turlupine, c'est d'être mis en bière sans alcool...
Surtout en cas de mort subite ! »*

- Bruno Masure



LUPPOLO

— BIÈRES ARTISANALES —

BAR & APERITIVO

MARDI AU MERCREDI

17h30 - 0h00

JEUDI AU SAMEDI

17h30 - 2h00

« La bière, c'est la meilleure boisson du monde. »

- Jack Nicholson