

# 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



# LUPPOLO

BIÈRES ARTISANALES  
BAR & APERITIVO

## 01 BIERES

### Lagueur

De Sutter Dpt 21 4.5°

La LAGUEUR est une bière légère aux arômes peu complexes avec une douce amertume.

Demi 3.50€ | Pinte 6 € | Heures Heureuses 4.50€ (Happy Hours 18h à 22h) | Pichet 1,5L 13,50 €

### Blanche de Pigalle

L'Instant Dépt 77 4.5°

bière avec une base malté orge et de blé. Note de citrons, fraichissantes et une belles longueurs en bouche

tout ce qu'il faut pour les beaux jours printaniers et estivaux qui nous attendent

Demi 5 € | Pinte 9.50 € | Heures Heureuses 8 € (Happy Hours 18h à 22h)

### NEIPA Conscius

La Débauche Dépt 16 6°

GBrassée avec du malt et des houblons français, de l'eau française, à Angoulême. Plusieurs personnes disent qu'elles l'ont entendue chanter Cocorico !

Demi 5 € | Pinte 9 €

### Berliner weisse (SOUR) citron vert hibiscus

Hoppy Road Dpt 54 3.2°

Diablement rafraîchissante, Flamingo est une ré-interprétation d'une recette de bière de blé berlinoise. Le citron vert renforce la saveur citronnée typique du style tandis que les fleurs d'hibiscus lui confèrent une délicatesse florale et une jolie robe rosée..

Demi 5 € | Pinte 9 €

### IPA N°1

Toussaint Dépt 78 6.8°

nez fruité et gourmand. Assez doux et sucré, on y trouve des touches d'abricot, de prune et de mangue en fond. Le côté plus lourd, épicé et vert du houblon est également très présent. En bouche, l'attaque se fait sur ces mêmes houblons : c'est épicé, herbacé, amer et sec. Ce n'est que grâce à l'aspect parfumé de la pêche et de l'abricot que nous finissons avec une finale douce et piquante en longueur

Demi 5 € | Pinte 9 €

### Berry Bad TRIPLE

PARISIS Dépt 77 8°

Bière gourmande et puissante aux notes de framboise fraîche ( 66 g/L de purée de framboise).

Demi 5 € | Pinte 9 €

## 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€

**Prosecco**  
Verre 6,5€ | Bouteille 31€

## CAN & Bouteille

### Cidre Rhumpompom Ti'lo

8€

### Impérial Stout Cocobanger Pohjala 33cl

9.60€

### Porter Ohtu Pohjala

33 cl

6.80€

### Stout Broken Dream SIREN

33 cl

6.80€

### En Rouge et Noir Stout Cerise

Cacao 33cl

9.00€

### Santako Garage Sans gluten IPA

33 cl

7.50€

**Pils 0.0°**  
Bitburger 33cl

5€

**IPA / Blanche 0.3°**  
Parallèle 33cl

6.5€

Prix indiqué en TTC, service compris



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

# LUPPOLO

BIÈRES ARTISANALES

BAR & APERITIVO

## 03. BOISSONS

### Cidre Pression Brut 5° SASSY

Demi : 4.50€ | Pinte : 7.50 €

### Cidre sans alcool SASSY 33 cl

6.5€

### Boisson aux Fruits pétillant

### Citron Vert / Gingembre BIO SPRUNKY 25 cl

6.5€

### Boisson fruits et pétillant

### Framboise / Pêche BIO SPRUNKY 25 cl

6.5€

### Jus de Pomme / Orange 25 cl

4,5€

### Coca Cola / Coca ZERO 33 cl

4.5€

### Ginger Beer 20 cl

5€

### Eau Gazeuse ou Plate 1L

6€

### Verre Eau Gazeuse ou Plate

3€

### Spritz / Hugo Spritz

8€

## 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