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, frafrichissantes et une belles longueurs en bouche

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

Demi 5 € | Pinte 9.50 € | Heures Heureuses 7 € (Happy Hours 18h à 22h)

PROMO JUSQU'AU 31/12

Gose Chorizo
Mogwai Dépt 67 5°

Malt fumé avec un double concentré de tomate, chipotle, paprika fumé, cumin, ail et origan (sans matière animale). En bouche une belle attaque acidulée et saline, notes fumées et épicées, avec une chaleur pimentée progressive en fin de bouche

Demi 5.5 € | Pinte 9.5 €

Wilde Leeuw Bariquée 24 mois bourbon/Sauternes
Spontanerie Dpt 59 7.5°

Une robe sombre, une acidité acétique marquée rappelant le vinaigre balsamique (dans l'esprit des vieilles brunes belges type Rodenbach), alliée à la complexité boisée, vanillée du bourbon et aux notes liquoreuses/fruitées du Sauternes

Demi 6€ | Pinte 11€ Galipon 3€

IPA Cascade
Bières de Bellevile Dpt 75 6°

IPA houblonné au Cascade FR et Citra US. Avec une touche d'avoine et du malt pils, elle offre un équilibre parfait entre amertume, fraîcheur et notes d'agrumes.

Demi 5 € | Pinte 9 €

Triple Fat Dog
Brasserie d'Orville Dépt 95 8°

Une triple d'inspiration belge, ronde et généreuse. Ses puissantes notes épicées s'accordent parfaitement avec ses notes fruitées de banane et d'écorce d'orange. Une finale chaleureuse et équilibrée pour une grande buvabilité.

Demi 4.5 € | Pinte 8.5 €

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€

Prosecco
Verre 6,5€ | Bouteille 31€

CAN & Bouteille

Impérial Stout Moonspell L'instant 33cl
7.00€

Porter Ohtu Pohjala 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€

Cocktail bières :

Picon Demi 5 € | Pinte 6.50 €

Tango Demi 4 € | Pinte 6.50 €

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 /Limonade Limonde Fleur de Sureau 33 cl

4.5€

Ginger Beer 20 cl

5€

Eau Gazeuse ou Plate 1L

6€

Verre Eau Gazeuse ou Plate

3€

Cocktails :

Spritz / Hugo Spritz / Limoncello Spritz

Happy Hours 18h à 22h : 7€ Hors Happy Hours : 8€

Limoncello Tonic, Lillet Tonic, Martini Tonic, Limoncello Mule, White Mule,

Happy Hours 18h à 22h : 6€ Hors Happy Hours : 7€

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