

Boissons mars

A vertical photograph of a person from the waist down, walking through a puddle. They are wearing a white cable-knit sweater, blue leggings with white polka dots, and bright yellow rain boots. The person is holding a black umbrella handle. Water is splashing around the boots, and the scene is reflected in the puddle. The background is a soft-focus mix of yellow and green.

L'CHAPPY
BRASSERIE



Hey! ON PARTAGE ?

Découvre nos planches !

Une sélection de produits de qualité à partager à l'apéritif ou en entrée !

PANIER DE POMMES CHIPS 3,50€ Moyen / 5€ Grand

Sauce tartare

PANIER DE BEIGNETS 7€ Moyen / 12€ Grand

Bâtonnets de légumes en tempura, bouchées de filet de poulet pané, calamars à la romaine et sauce estragon

SAUCISSON DES MONTS DU LYONNAIS 8€

150gr - Servi entier sur planche avec beurre et cornichons



PLANCHE MOF 10€ Env. 135gr

Fromages affinés, sélection Marie Quatrehomme, Meilleur Ouvrier de France 2000

Rocamadour (lait cru de chèvre), Comté Extra AOP (24 mois d'affinage) et 1/2 de Saint Marcellin

PLANCHE SIBILIA 8€ env. 150gr / 15€ env. 300gr

Terrine de campagne tradition, Jésus de Lyon, jambon cru des monts du Lyonnais en chiffonade, cervelas fumé, mini pâte-croûte aux amandes, beurre, cornichons

PLANCHE MIXTE Fromages & charcuterie 15€ env. 250gr

Fromages affinés, sélection Marie Quatrehomme, MOF 2000 : Rocamadour, Saint Marcellin et charcuterie Sibilia

■ ■ PLANCHE ANTIPASTI L'ULIVÀIA 13€ env. 300gr

(Pouilles & Abruzzes) Artichauts, aubergines et oignons grillés à la braise, grosses olives vertes, asperges vertes, poivrons farcis au thon pimenté, champignons

PLANCHE MISTO Antipasti & charcuterie 15€ env. 250gr

Aubergines et oignons grillés à la braise, grosses olives vertes, asperges vertes et assortiment de charcuterie Sibilia

Les BIÈRES



NINKASI

lieux de brassage



	Au verre			Au Pichet
	25cl	33cl	50cl	1,5L
BLONDE	3,50€	4,50€	6,50€	19€
<i>Pilsner - 4% alc./vol. : Légère et équilibrée - Miel, notes fruitées</i>				
TRIPLE	4,50€	5,90€	8€	23€
<i>Bière d'Abbaye - 8,4% alc./vol. : Douceur et chaleur</i>				



BLANCHE	4€	5,20€	7,30€	21€
----------------	----	-------	-------	-----

*Bière de blé aux subtils arômes d'agrumes, parfumée aux épices douces
4,8% alc./vol. ★★★ «Coup de cœur» par le guide HACHETTE des Bières*

BIÈRE DU
MOIS

1664 BLANCHE Bouteille 33cl 5€

DESPERADOS Bouteille 33cl 6€

SKOLL Bouteille 33cl 6€

Les COCKTAILS

VIRGIN MOJITO Sans alcool 4€

Menthe fraîche, citron vert, eau gazeuse, sucre

SANGRIA 4€

Sangria, rondelles d'orange et de citron servie façon piscine

L'ENDROIT 4€

Crème de fraise servie avec un Cinsault rosé

L'ENVERS 4€

Crème de châtaigne servie avec un Chardonnay blanc

COCKTAIL DE BIÈRE "PINA COLADA" 4,50€

Ninkasi blonde, sirop coco, sirop d'ananas, sirop goût rhum

MOJITO 7€

Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, sucre

MOJITO ROYAL 10€

Rhum Havana 3 ans, citron vert, menthe fraîche, champagne, sucre

Le cocktail
DU MOIS

L'APÉROL SPRITZ 6€

20 cl - Apérol, rondelle
d'orange, Moscato d'Asti
(vin pétillant italien)

Les TROUVAILLES

Par Géraldine Carret, sommelière à L'endroit

Le Vin du mois

DOMAINE BOUTINELLE V5,20€ / B26€

ROUGE - Faugères / Gérard Bertrand

CABARDÈS V5,40€ / B27€

ROUGE - Région Languedoc Roussillon

Boutinelle ou
Carbadès
suivant les
établissements

Les Incontournables

NERO D'AVOLA V4,50€ / B22€

ROUGE - IGT Castellani

"LA CHAMPINE" V5,20€ / B27€

ROUGE - Syrah

LES CHARMELLES V4,50€ / B22€

BLANC - Viognier IGP Pays d'Oc

LES PREMIÈRES GRIVES V5,50€ / B29€

BLANC - Côtes de Gascogne

PERLE D'ARGENT V5€ / B25€

ROSÉ - AOP Côtes de Provence

LE BIO BON ! LA CUVÉE N°1 V5€ / B24€

ROUGE - Coteaux du Languedoc



Les Valeurs Sûres

LES VIGNES OUBLIÉES B35€

ROUGE - AOC Languedoc

"SYRAH" LES CANDIVES B35€

ROUGE - Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

SAINT-JOSEPH DESCHANTS B40€

ROUGE - 100% Syrah - Maison Chapoutier

SAINT VÉРАН B35€

BLANC - AOC Saint Véran - Domaine Bourdon

SAINT PERAY - Vins de Vienne B37€

BLANC - AOC Saint Peray - Cépages marsanne/roussanne

M DE MINUTY B34€

ROSÉ - AOP Côtes de Provence



Qu verre, au pichet et au pot

ROUGE	Côtes du Rhône	V 3,50€	/ Pi 6,50€	/ Po 11€
	Crozes Hermitage	V 4,50€	/ Pi 8,50€	/ Po 15€
BLANC	Chardonnay	V 3€	/ Pi 5,50€	/ Po 9€
	Mâcon-Villages	V 4,50€	/ Pi 8,50€	/ Po 15€
ROSÉ	Cinsault	V 3€	/ Pi 5,50€	/ Po 9€

Les APÉROS

PASTIS, RICARD 2cl 3€

MARTINI Rouge ou Blanc 4cl 4€

KIR TRADITIONNEL Cassis, mûre, framboise, pêche 10cl 3,50€

KIR ROYAL Cassis, mûre, framboise, pêche 10cl 9€

Servi avec Champagne Devaux

COUPETTE CHAMPAGNE Devaux 10cl 9€

Les CHAMPAGNES

CHAMPAGNE DEVAUX 75cl 50€

CHAMPAGNE BRUT Baron De Rothschild 75cl 70€

CHAMPAGNE ROSÉ Baron De Rothschild 75cl 80€

Les ALCOOLS

BALLANTINE'S Whisky - Coca-Cola, orange 4cl 6€

HAVANA CLUB Rhum 3 ans - Coca-Cola, orange 4cl 6€

JACK DANIEL'S Whisky 4cl 8€

PACTO NAVIO Rhum Cubain 4cl 8€

Nouveauté!

Les DIGESTIFS

GÉNÉPY Les Pères Chartreux 2,8cl (Shooter) 3€ - 4cl 5€

POIRE, COGNAC 2cl 4€

MANZANA 8cl 5€

GET 27, GET 31 4cl 6€

BAILEYS 4cl 8€

Les EAUX



50cl **3,50€**

1L **5€**

Les SOFTS

Coca-Cola *Coca-Cola light* *Coca-Cola zero* *Coca-Cola life* 33cl **3,80€**



33cl **3,80€**



Orange, citron 33cl **3,80€**



Bière sans alcool, citron ou agrumes 27,5cl **3,80€**



Orange, ananas, fraise, abricot, tomate, pomme 25cl **3,80€**

FUZE TEA Saveur pêche blanche 20cl **3,80€**

NECTARS & JUS DE FRUITS L'Arbre à Jus 25cl **4,50€**

Jus de pomme-framboise,
Nectar de poire Williams,
Nectar d'abricot Bergeron



PERRIER 33cl **3,80€**

DIABOLO 25cl **3€**

SIROP À L'EAU 25cl **2,50€**

Les BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO **1,80€**

EXPRESSO DÉCA **1,80€**

CAFÉ CRÈME **2€**

GRAND CAFÉ **3€**

THÉ Earl Grey **3€**

THÉ VERT à la menthe **3€**

INFUSION Verveine **3€**