

HIVER 23/24

BRASSEUR L'INDÉ

NUMÉRO 1

Parc de l'habitat 53000 Laval - 02 43 10 05 86



BIENVENUE CHEZ NOUS !

L'INDÉ S'INSTALLE À LAVAL...

Micro-brasserie & restaurant, un véritable univers à part entière que nous souhaitons vous faire découvrir. Notre projet est né du désir de se libérer des contraintes des grandes industries brassicoles, de la passion et du savoir-faire artisanal. Deux fois médaillé au Concours International de Lyon avec l'Indé Agen, c'est notre expérience que nous souhaitons partager avec vous. Brasseur Indépendant, c'est dans le respect des saisons que nous développons une gamme de produits sur mesure toujours à la recherche d'innovations. Pour le lancement de la micro-brasserie c'est notre bière de Noël qui ouvre le bal avec des effluves de pain d'épices et de cannelle.



LES BIÈRES BRASSÉES À L'INDÉ

Les Éditions limitées



L'Indémoudable
Unique & emblématique



La Tiki
L'esprit de la bière



La Diabolique
Laissez-vous ensorceler !



L'I.P.A
Mon coeur balance...



La Triple
La bière d'abbaye



La saison
L'esprit des fêtes !

Demi (25 cl) : 3,20€
Pinte (50 cl) : 6,40€
Triton (3 l) : 36,00€
Triton (5 l) : 59,00€

Demi (25 cl) : 4,00€
Pinte (50 cl) : 8,00€
Triton (3l) : 46,00€
Triton (5l) : 70,00€

Demi (25 cl) : 4,20€ Triton (3 l) : 48€
Pinte (50 cl) : 8,40€ Triton (5 l) : 79€

À DÉCOUVRIR ! RENSEIGNEZ-VOUS
AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR-EUSE.

Supplément sirop bière au verre : 0,10€ - Supplément sirop (10cl) Triton : 1^{er} gratuit / 2^e supplément et suivant : 1€

À PARTAGER À L'HEURE DE L'APÉRO

Les tapas...

- ✔ NACHOS 5,90€
Tortillas chips & sauce cheddar
- ✔ PATATAS BRAVAS 7,90€
Cubes de pommes de terre frits, sauce tomate épicée et oignons crispy
- ✔ CROQUETAS IBÉRIQUES 8,00€
Mesclun & Tomates cerises
- ✔ FALAFELS 7,00€
Sauce yaourt épicée
- ✔ CHIPIRONS À LA PLANCHA 14,90€
Citron, roquette & Persillade



Les planches et les coffrets

À partager entre 2 et 4 personnes environ

- ✔ PLANCHE DE CHARCUTERIE 20,90€
Terrine de campagne, jambon de Pays, saucisse sèche à la perche, Friton d'Aurillac, Échine de porc DUROC
- ✔ PLANCHE MIXTE 22,90€
Terrine de campagne, Tomme fermière au lait cru, jambon de Pays, Cantal affiné croûte dorée, Fusette de chèvre cendré
- ✔ PLANCHE DE SAUMON MARINÉ 28€
Crème acidulée, aneth, piment d'Espelette
- ✔ LE COFFRET DE TAPAS 19,80€
Saumon mariné, guacamole, Croquetas ibériques, saucisse sèche à la perche, Patatas bravas, Jambon de pays

LES GROSSES PORTIONS

À partager entre 2/4 personnes environ

BAVETTE D'ALOYAU EN PIKA PIKA
Échalotes confites, moutarde à la bière de l'Indé, frites
500gr 29€ / 1kg 52€

LE MÈTRE DE SAUCISSE PUR PORC GRILLÉ 36€
Fricassée des bois, pommes grenailles, moutarde à la bière de l'Indé

Supplément Sauce : 3€ : Sauce au poivre / Sauce champignons / Sauce Roquefort

LES FORMULES DU MIDI

- DÈS 12€ -

Du lundi au vendredi, hors jours fériés.

.....
ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT = 16€

.....
ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 18€

LES ENTRÉES 6€

TERRINE DE CAMPAGNE
Condiments et mesclun de salade

LA PETITE CÉSAR
Salade, aiguillettes de volaille crispy, ventrèche grillée, sauce César, croûtons dorés, copeaux de parmesan

TARTINE DE GUACAMOLE
Tomates cerises & Copeaux de saumon mariné

CROQUETAS IBÉRIQUES
Mesclun de salade

FALAFELS
Sauce yaourt

LES PLATS 12€

GRILLADE DU JOUR
Légumes rôtis, frites, salade

DOS DE LIEU
Légumes de saison sauce aioli

SUPRÊME DE VOLAILLE
Risotto de coquillettes, sauce champignons

FRICASSÉE DE CALAMARS
Légumes rôtis, pommes grenailles, persillade

BURGER
Buns, steak haché de bœuf VBF, salade, tomates, fromage, oignons confits, sauce burger, frites

DESSERT DU JOUR 6€
OU
L'IND'ICE

SUPPLÉMENTS À 1€

- 25cl de bière au choix
- 25cl de soft au choix
- Café

* Cola, eau gazeuse, limonade

LA CARTE DU BRASSEUR

ENTRÉES
& SALADES



PLATS
"FRAÎCHEUR"

☺ SALADE CÉSAR 15,80€
Salade, aiguillettes de volaille crispy, ventrèche grillée, sauce César, croûtons dorés, copeaux de parmesan

☺ SALADE DE GESIERS 16,80€
Salade, tomate cerises, cébette, Œuf de poule, gésiers confits, ventrèche grillée, croûtons dorés, vinaigrette moutarde

☺ BURRATA FUN 12€
Déclinée au fil des saisons

☺ TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 19€
Tomates confites, parmesan, pignons de pin, frites, salade

LES PLATS DU BRASSEUR



☺ BAVETTE D'ALOYAU (200gr) 16€
Échalotes confites, condiments, frites

☺ CAMEMBERT FERMIER AU LAIT CRU RÔTI 19€
Pommes grenailles, jambon de Pays, miel d'acacia

ENTRECÔTE À LA PLANCHA (350gr) 28€
Échalotes confites, moutarde à la bière, sauce au choix, frites

MAGRET DE CANARD (350g)
Fricassée des bois, pommes grenailles, sauce champignons
Demi 18€ / Entier 28€

ENCORNETS À LA PLANCHA 22€ ☺
Pommes grenailles, tomates confites, persillade

☺ FISH & CHIPS 19,00€ ☺
Selon arrivage
Sauce yaourt épicée, frites

Supplément Sauce : 3€
Sauce au poivre / Sauce champignons / Sauce Roquefort
Supplément Garniture : 4€

LES GROSSES PORTIONS

Seul ou à partager entre amis-es...

BAVETTE D'ALOYAU EN PIKA PIKA
Échalotes confites, moutarde à la bière de l'Indé, frites
500gr 29€ / 1Kg 52€

LE MÈTRE DE SAUCISSE PUR PORC GRILLÉ 36€
Fricassée des bois, pommes grenailles, moutarde à la bière de l'Indé



MENU ENFANT 7,90€

Jusqu'à 12 ans
Risotto de coquillettes
Jambon & Emmental
OU
Chik'n Chips
OU
Fish'n Chips

+ L'ind'ice au choix
+ Boisson 15 cl au choix :
sirop à l'eau, diabolo, soda ou jus de fruit

POUR TOUTE ENTRÉE AU KID PARK, JUMP PARK, BABY PARK OU PASS ACHETÉE LE MENU À 2€
Sous condition d'achat d'un repas adulte.

STATION BURGERS



CLASSIQUE 14,80€

Buns, steak haché de bœuf VBF, salade, tomates, tomme de montagne, oignons confits, sauce burger, frites

CHEDDAR 16,00€

Buns, steak haché de bœuf VBF, salade, tomates, tomme de montagne, oignons confits, ventrèche grillée, sauce cheddar, frites

BURRATA 18,00€

Buns, steak haché de bœuf VBF, salade, tomates, Burrata, oignons confits, ventrèche grillée sauce burger, frites

POULET-SATAY 16,00€

Buns, aiguillettes de poulet crispy, salade, tomates, mozzarella, oignons confits, sauce Satay, frites

VEGGIE BURGER 17,00€

Buns aux graines, galette végétale, mozzarella, guacamole, Achard de légumes, chips végétales, salade

Bières & mets !

Retrouvez les associations de bières et mets de Guillaume notre Maître brasseur dans cette carte grâce aux différents symboles de bières représentées ci-dessous !



L'INDÉ(MODABLE)

Bière blonde à la saveur de houblon frais et fruité avec une touche d'épice !



L'IPA

Bières de fermentation haute d'origine anglaise brassées à l'aide de malt pâle peu torréfié



LA TIKI

Bière blanche aux notes d'écorce d'orange et de coriandre très désaltérante



LA DIABOLIC

Bière blonde gourmande aux arômes naturels de framboise, légère et fruitée



LA TRIPLE

Blonde douce mais puissante, à la robe aurifère et au goût franc et authentique.



LA SAISON

Brune, blanche, blonde ou encore ambrée, une bière qui varie au rythme des saisons pour mieux vous surprendre !

ÊTRE UNE BRASSERIE ARTISANALE INDÉPENDANTE, ÇA VEUT DIRE QUOI ?

Une brasserie artisanale indépendante, c'est une brasserie qui n'est pas contrôlée ou détenue par un membre de l'industrie des boissons alcoolisées et qui propose autre chose que des produits standardisés dans un démarche de qualité et de respect du consommateur, tout en maintenant son intégrité.

Être une brasserie artisanale indépendante, c'est offrir une bière de qualité, unique, brassée avec des ingrédients naturels et traditionnels comme l'orge malté. Enfin, être une brasserie artisanale indépendante, c'est être transparent sur ses produits et ses techniques.



NOS DESSERTS



CRÈME CATALANE 6€

TIRAMISU 7€

PROFITEROLES 8€

CAFÉ GOURMAND 9,80€

ASSIETTE DE FROMAGES 9€

Tomme fermière au lait cru, Cantal affiné croûte dorée, Fusettes de chèvre cendré

L'IND'ICE

Glace à l'Italienne à la Vanille

Coulis :

Marmelade de fruits rouges ou caramel beurre salé ou sauce chocolat

Toppings :

Noix de Pécan caramélisées ou cacahuètes torréfiées ou KitKat

6,00€



L'INDÉ RECRUTE



Postulez à : contact.laval@monkey.fr



SUIVEZ TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'INDÉ SUR NOS RÉSEAUX SOCIAUX



INDE_LAVAL



INDE_BRASSEUR_LAVAL



Ces plats peuvent convenir aux végétariens.

Prix nets, service compris. La liste des allergènes est disponible auprès de votre serveur.

VINS

VINS BLANCS

| | | 14 cl | 75 cl |
|------------------------|-----------------------|-------|-------|
| IGP Côtes de Gascogne | "Moustache pour tous" | 3,50€ | 19€ |
| IGP Coteaux de Peyriac | "Le P'tit Coup" | 4€ | 22€ |
| IGP OC Chardonnay | "Les Cardounettes" | 4€ | 22€ |

VINS ROSÉS

| | | 14 cl | 75 cl |
|-------------------|----------------------|-------|-------|
| IGP Île de beauté | "Cinsault pen duick" | 4€ | 20€ |
| IGP Méditerranée | "Retour de plage" | 4,5€ | 22€ |

VINS ROUGES

| | | 14 cl | 75 cl |
|-------------------------|------------------------|-------|-------|
| IGP Coteaux de Peyriac | "Le P'tit Coup" | 4€ | 20€ |
| VDF Pinot Noir | "L'instant" | 4,5€ | 22€ |
| AOP Graves | "Château Boyrein" | 5€ | 25€ |
| Saint-Émilion Grand Cru | "Château Gros Caillou" | | 39€ |

CHAMPAGNE & MOUSSEUX

| | | 14cl | 75 cl |
|--------------------|----------------|------|-------|
| Prosecco | | 5€ | 22€ |
| AOP Grand Saumur | Chapin Landais | 6€ | 25€ |
| AOP Champagne Brut | Paul Romain | 10€ | 65€ |



ALCOOLS 4CL

Get 27 6€ - Vodka 6€ - Rhum blanc 6€ - Rhum ambré 6€ - Whisky 6€ - Téquila 6€ - Jagger 6€ - Malibu 6€ - Bailey 6€ - Diplomatico 8€ - Don Papa 8€ - Bourbon 8€

Apéritifs

Ricard 2cl 3€ - Suze 6cl 5€ - Kir 12cl 5€ - Martini blanc 6cl 6€ - Martini rouge 6cl 6€

Digestifs... 4 cl

Poire 10€ - Prune 10€ - Cognac 10€ - Calvados 10€

COCKTAILS

- MOJITO 8€** Rhum 4cl, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse
- MOJITO ROYAL 10€** Rhum 4cl, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, Champagne
- GIN TONIC 8€** Gln 4cl, citron jaune, Tonic
- PINA COLADA* 8€** Rhum 4cl, jus d'ananas, crème de coco
- SEX ON THE BEACH* 8€** Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry
- BLUE LAGOON* 8€** Vodka 4cl, curaçao bleu, pulco, limonade
- CAIPIRINHA 8€** Cachaça 4cl, citron vert, cassonade
- TI PUNCH 6€** Rhum agricole 4cl, sucre de canne, citron vert
- ST GERMAIN SPRITZ* 9€** St Germain 4cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse, menthe
- APEROL SPRITZ* 8€** Aperol 6cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse

* Cocktails Format XL (3L) : 60€ - Format XXL 5L : 90€



SOFT

- Jus de fruit (25cl) 3,00€
- ACE, fraise, tomate, pomme, ananas, orange, abricot
- Cola (33cl) 3,00€
- Limonade (33cl) 3,00€
- Eau gazeuse (33cl) 3,00€
- Sirop à l'eau (33cl) 3,00€
- Tonic (33cl) 3,00€
- Ice Tea (33cl) 3,00€
- Oasis (33cl) 3,50€
- Pepsi max (33cl) 3,50€
- Orangina (25cl) 3,50€
- Schweppes Agrumes (25cl) 3,50€
- Diabolo (33cl) 3,50€
- Energy drink (33cl) 4,00€
- Badoit (L) 6€ - 1/2 4,00€
- Evian (L) 6€ - 1/2 Evian 4,00€

BOISSONS CHAUDES

- Café 1,60€
- Allongé 1,70€
- Double 3,20€
- Café Noisette 2,00€
- Café crème 3,50€
- Décaféiné 1,80€
- Déca noisette 2,00€
- Déca crème 3,20€
- Café viennois 5,00€
- Café frappé 5,00€
- Cappucino 3,50€
- Chocolat 3,50€
- Choco viennois 5,00€
- Thé 3,50€
- Fruits rouges, Noir, Ceylan, Vert, Menthe
- Verveine 3,50€
- Fruits rouges, Noir, Ceylan, Vert, Menthe
- Roïbos 3,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL

AFTERGLOW

Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de grenadine 6€

VIRGIN MOJITO

Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, limonade 6€

SOFT PUNCH

Orange, ananas, cranberry, pêche 6€

À PARTAGER À L'APÉRO

- LES PLANCHES
- LES GROSSES PORTIONS
- LES TAPAS