

# BRASSEUR L'INDÉ NUMÉRO 1

HIVER 23/24

Parc de l'habitat 53000 Laval - 02 43 26 13 67



## 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



L'Indémontable  
Unique & emblématique

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



La Tiki  
L'esprit de la bière



La Diabolique  
Laissez-vous ensorceler !

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



L'India Pale Ale  
Tout simplement



La Triple  
La bière d'abbaye

### Les Éditions limitées



La saison  
L'esprit des fêtes !

À DÉCOUVRIR ! RENSEIGNEZ-VOUS  
auprès de votre serveur-euse.

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

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

## 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

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

À partager entre 2/4 personnes environ

## 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€** Gin 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 (1L) 6€ - Badoit (50cl) 4,00€
- Evian (1L) 6€ - Evian (50cl) 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€
- Cappuccino 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 35CL

### 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

