

L'INDÉ

MENU N°4
PRINTEMPS/ÉTÉ

MÖNKY



NOS BIÈRES MAISON

Brasseur indépendant, nous vous proposons nos bières artisanales brassées à l'Indé : gamme intemporelle ou de saison, choisissez celle qui vous fait de l'oeil.



L'INDÉMODABLE
Unique & emblématique



LA TIKI
L'esprit de la bière



LA DIABOLIC
Laissez-vous ensorceler !



L'I.P.A
L'authentique



LA TRIPLE
La bière d'Abbaye



À DÉCOUVRIR !
LA BIÈRE DU MOMENT

RENSEIGNEZ-VOUS
AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR-EUSE.

Demi 25 cl	3,50€
Pinte 50 cl	7,00€
Triton 3 l	39,00€
Triton 5 l	63,00€

Demi 25 cl	4,50€
Pinte 50 cl	9,00€
Triton 3 l	49,00€
Triton 5 l	79,00€

Demi 25 cl	4,50€
Pinte 50 cl	9,00€
Triton 3 l	49,00€
Triton 5 l	79,00€

Supplément sirop (verre) : 0,10€ Supplément sirop (Triton - 10cl) : 1^{er} gratuit / 2^e suppl. & suivant : 1€

À PARTAGER À L'APÉRO



Planche charcuterie



Mini Burgers pulled pork

LES PLANCHES & COFFRETS

FINGER FOOD À PARTAGER NOUVEAU 9,90€
sticks de mozzarella, ailes de poulet BBQ, oignons rings

PLANCHE DE SAUCISSON & NACHOS 13,00€
saucisson sec et chips tortillas

LA PINSA NOUVEAU 16,00€
pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella, jambon de dinde, origan

PLANCHE DE CHARCUTERIES 21,90€
graisseron Lartigue, jambon Serrano, coppa, chorizo cular iberique, terrine, moutarde à la bière

PLANCHE MIXTE 22,90€
terrine, jambon Serrano, chorizo cular ibérique, fourme de Montbrison au lait cru, tomyère au lait cru, saint Marcellin, confiture à la bière, moutarde à la bière

COFFRET TAPAS NOUVEAU 24,50€
poulpe persillé, pommes de terre et citron vert, nachos, gressins au pavot, cœurs de canard, crème de poivrons rôtis, burrata

LES TAPAS

LE NACHOS VÉGÉ 7,90€
chips tortillas, sauce cheddar, guacamole d'avocat

PATATAS BRAVAS 7,90€
cubes de pommes de terre frits, sauce tomate/poivron épicée, oignons crispys

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS 9,00€
saint Marcellin, tomyère au lait cru, fourme de Montbrison

MINI BURGERS PULLED PORK SAUCE BBQ NOUVEAU 11,90€
mini pain burger, effiloché de porc mariné BBQ, chou rouge, fromage blanc campagne, cébette

SAINT MARCELLIN COULANT AU MIEL ET THYM 14,90€
saint Marcellin, miel, thym

LES GROSSES PORTIONS

BAVETTE D'ALOYAU EN PIKA PIKA

500g 32€ 1kg 56€
échalotes, moutarde à la bière, frites

LE MÈTRE DE SAUCISSE DE PORC

41€
échalotes, moutarde à la bière, frites

CÔTE DE BŒUF VBF À PARTAGER POUR 2

56€
salade, frites légumes du jour

Supplément sauce 3^e : Champignon / Poivre / Roquefort - supplément garniture 4^e



Mètre de saucisse

FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS)

À PARTIR DE
12€

PLAT DU JOUR

12€

ENTRÉE + PLAT
OU PLAT + DESSERT DU JOUR

16€

ENTRÉE
+ PLAT
+ DESSERT DU JOUR

18€

SUPPLÉMENT A 1€

25cl de bière au choix
OU 25cl de soft au choix*
OU Café

* COLA, EAU GAZEUSE, LIMONADE

MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

7,90€

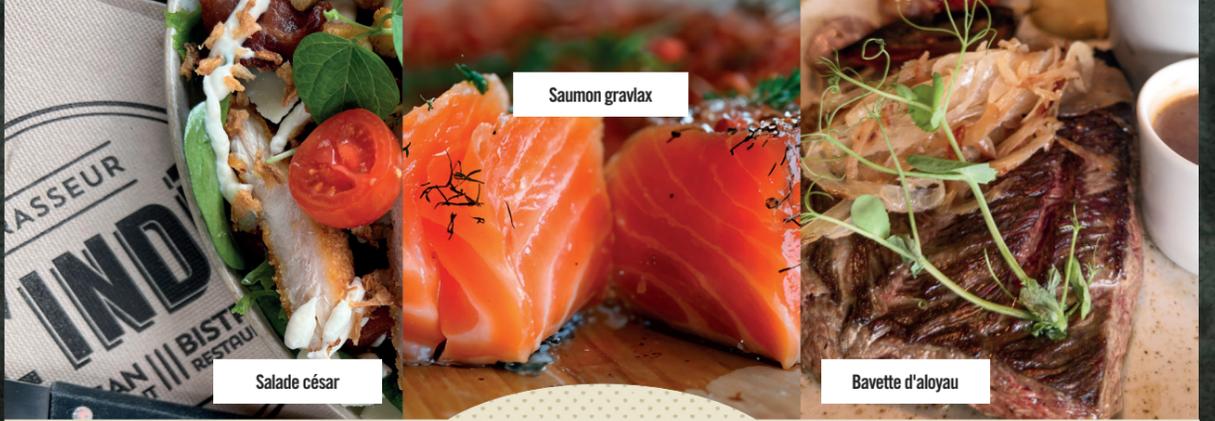
1 ENTRÉE
KID, JUMP
OU UN PASS =
2,00€
au lieu de 7,90€+

COQUILLETES, JAMBON-EMMENTAL
OU
CHICK'N CHIPS
OU
FISH'N CHIPS

+ 1 MONK'ICE AU CHOIX

+ BOISSON 25 CL AU CHOIX
sirop à l'eau, diabolo, soda ou jus de fruit

* SOUS CONDITION DE L'ACHAT D'UN REPAS ADULTE
DANS LA LIMITE DE 3 ENFANTS PAR FAMILLE



Saumon gravlax

Salade César

Bavette d'aloyau

LA CARTE DU BRASSEUR

LES FRAÎCHEURS : ENTRÉES & SALADES

-  SAUMON GRAVLAX, MOUSSE À L'ANETH ET SALADE DE ROQUETTE 14,90€
saumon gravlax, mousse mascarpone et aneth, blinis, roquette, vinaigrette
-  SALADE CÉSAR 17,90€
salade romaine, poulet crispy, tomates cerise, sauce César, parmesan, oignons frits, lards grillés, croûtons
-  SALADE AGENAISE 17,90€
salade, tomates cerises, gésiers de volaille, poitrine de porc fumée tranchée, œuf, magret de canard fumé, cœur de canard, pruneaux d'Agen dénoyautés, cébette, vinaigrette
-  CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES, BURRATA & PESTO NOUVEAU 17,90€
tomate ancienne, burrata (120gr), pesto rosso, roquette et tuiles de pain

LES PLATS

-  TRAVERS DE PORC LAQUÉS SAUCE BBQ NOUVEAU 13,90€
travers de porc laqués sauce BBQ, frites
-  BAVETTE D'ALOYAU DE BOEUF 17,90€
bavette d'aloyau (250 gr), échalotes, moutarde à la bière, frites
-  ESCALOPE DE POULET PANÉE GRATINÉE À LA MOZZARELLA NOUVEAU 18,50€
filet de poulet pané gratiné à la mozzarella, linguines à la crème de poivrons rôtis, copeaux de parmesan
-  FISH AND CHIPS 19€
poisson pané panko, sauce acidulée aux fines herbes et frites (poisson selon arrivage)
-  TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE NOUVEAU 19,90€
steak tartare (180 gr) préparé, crumble parmesan, pesto rosso, tomates confites, roquette, frites
-  ENCORNETS À LA PERSILLADE 22,90€
encornets grillés, cubes de pommes de terres persillées, roquette
-  MAGRET DE CANARD VF 26€
magret de canard entier à la plancha, brochette de grenailles à la graisse de canard, ratatouille et huile de thym
-  ENTRECÔTE VBF À LA PLANCHA 29€
entrecôte (350 gr), frites, moutarde à la bière, sauce au poivre

Supplément Sauce 3€ (Champignon / Poivre / Roquefort) - supplément Garniture 4€

LES BURGERS



Burger avocado crunch

- GYROS MÉDITERRANÉEN 12,90€
pain pita, marinade poulet, salade feuille de chêne rouge, oignon rouge, tomate, choux rouge, fromage blanc campagne, frites
- WRAP DE POULET, SAUCE SATAY 12,90€
wrap, poulet mariné, salade, tomate, oignons, cheddar, sauce satay, frites
- BURGER LE "CLASSIQUE" 15,80€
pain buns, steak haché de bœuf VBF, salade feuille de chêne, tomate, confit d'oignons, sauce burger, frites
- BURGER "VÉGÉTAL"  NOUVEAU 16,90€
pain buns, aubergine rôtie, sauce bravas, tomate, roquette, frites
- BURGER "CHEDDAR" 18,00€
pain buns, steak haché de bœuf VBF, salade, tomme fermière, tomate, confit d'oignons, lard, sauce cheddar, frites
- BURGER "AVOCADO CRUNCH" NOUVEAU 18,00€
pain buns, poulet pané, guacamole, sauce cajun, mozzarella, tomate, salade feuille de chêne rouge, frites



Ces plats peuvent convenir aux végétariens.

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

Photos : suggestions de présentation

LES DESSERTS

FINGER CHOCOLAT NOUVEAU	6.00€
mousse chocolat, génoise chocolat, craquelin	
BANOFFEE DE "L'INDÉ"	7.50€
banane, spéculoos, mascarpone, caramel	
PAVLOVA AUX FRAISES NOUVEAU	7.50€
meringue maison, fraises, crème chantilly	
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9.80€
assortiment de 5 mignardises au fil des saisons	
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS	9.00€
saint Marcellin, tomyère au lait cru, fourme de Montbrison	



L'IND'ICE

GLACE À L'ITALIENNE À LA VANILLE

COULIS : Sauce chocolat caramel, coulis passion, coulis fruits rouges, caramel

TOPPINGS : Noix de Pécan ou cacahuètes torréfiées ou brisures de kitkat

6.00€

LES BOISSONS

LES COCKTAILS

L'INDESPÉ NOUVEAU 25 cl 5.00€ 50cl 9.90€
25cl : Bière blonde Indémorable 22cl, tequila 1cl, pulco, sirop sucre
MOJITO
Rhum 4cl, citron vert, cassonade, feuilles de menthe, eau gazeuse
CUBA LIBRE
Rhum ambré 4cl, citron vert, coca
TEQUILA SUNRISE
Téquila 4cl, jus d'orange, grenadine
GIN TONIC
Gin 4cl, citron jaune, Tonic
PINA COLADA
Rhum 4cl, jus d'ananas, crème de coco
SEX ON THE BEACH
Vodka 4cl, liqueur de pêche 2cl, jus d'ananas, jus de cranberry
BLUE LAGOON
Vodka 4cl, curaçao bleu, pulco, limonade
CAIPIRINHA
Cachaça 4cl, citron vert, cassonade
MOSCOW MUIE
Vodka 4cl, Ginger Beer, jus de citron
LONDON MUIE
Gin 4cl, Ginger Beer, jus de citron
SPRITZ APEROL
Aperol 6cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse
SPRITZ ST GERMAIN
St Germain 4cl, Prosecco 8cl, eau gazeuse, menthe
VIRGIN MOJITO
Citron vert, feuilles de menthe, cassonade, eau gazeuse
VIRGIN COLADA
Jus d'ananas, jus d'orange, crème de coco
GIRL POWER NOUVEAU
Purée framboise, citron vert, eau gazeuse
PASSIONNÉMENT NOUVEAU
orange, ananas, cranberry, sirop passion
MONKY GERMAIN NOUVEAU
sirop de sureau, eau gazeuse, citron

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

LES VINS

LES ROUGES

BUZET AOP "PETIT BARON"	4.00€	20.00€
CÔTEAUX DU LANGUEDOC PIC ST LOUP AOP	5.00€	32.00€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC "GRS CAILLOU"		38.00€

LES BLANCS

CÔTES DE GASCogne IGP "ORIGINAL" SAUVIGNON BLANC	4.00€	20.00€
CÔTES DE GASCogne IGP "ORIGINAL" GRs MANSENG	4.00€	20.00€
BOURGOGNE AOC CHARDONNAY "LES URSULINES"	5.50€	34.00€

LES ROSÉS

BUZET AOP "PETIT BARON"	4.00€	20.00€
GRIS BLANC IGP GÉRARD BERTRAND	4.50€	26.00€

LES PETILLANTS

BLANC DE BLANC BRUT "CAFÉ DE PARIS"	5.00€	25.00€
CHAMPAGNE LANSON	12.00€	80.00€



LES ALCOOLS

VODKA 4cl.....	6.00€
RHUM BLANC 4cl	6.00€
RHUM AMBRÉ 4cl.....	6.00€
WHISKY 4cl.....	6.00€
TÉQUILA 4cl	6.00€
JAGGER 4cl	6.00€
DIPLOMATICO 4cl	8.00€
DON PAPA 4cl	8.00€
BOURBON 4cl	8.00€
APÉRITIFS	
RICARD 2cl.....	3.00€
SUZE 6cl	5.00€
KIR 12cl	5.00€
KIR PÉTILLANT 12cl.....	6.50€
MARTINI BLANC 6cl	6.00€
MARTINI ROUGE 6cl	6.00€

DIGESTIFS

GET 27 4 cl	6.00€
BAILEY'S 4 cl	6.00€
MAJBU 4 cl	6.00€
POIRE 4 cl	10.00€
PRUNE 4 cl	10.00€
COGNAC 4 cl	10.00€
CALVADOS 4 cl	10.00€

LES SOFTS

JUS DE FRUITS 25 cl	3.00€
ACE, fraise, tomate, pomme, ananas, orange, abricot	
SIROP À L'EAU 33 cl.....	3.00€
COLA 33 cl.....	3.00€
LIEMONADE 33 cl.....	3.00€
EAU GAZEUSE 33 cl	3.00€
ICE TEA 33 cl	3.00€
OASIS 25 cl	3.50€
PEPSI MAX 33 cl.....	3.50€
ORANGINA 25 cl	3.50€
SCHWEPES AGRUMES 25 cl.....	3.50€
DIABOLO 33 cl.....	3.50€
ENERGY DRINK 33 cl.....	4.00€
BADOIT	50 cl 4.00€ 1l 6.00€
EVIAN	50 cl 4.00€ 1l 6.00€

LES BOISSONS CHAUDES

CAFÉ	1.60€
ALLONGÉ	1.70€
DOUBLE	3.20€
NOISETTE	2.00€
CRÈME	3.50€
DÉCAFÉINÉ	1.80€
DÉCA ALLONGÉ	1.90€
DÉCA DOUBLE	3.60€
DÉCA NOISETTE	2.00€
DÉCA CRÈME	3.00€
VIENNOIS	5.00€
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€
ROÏBOS	3.50€



les généreuses MOULES-FRITES du vendredi

20€ /pers.

à volonté tous les vendredis soirs

+ 1 activité au choix
bowling, laser game, escape game, master quizz, karaoké

+ OFFERT
kids + jump park
sous condition d'achat d'un menu enfant avec un menu moules frites



l'immanquable "POULET" du dimanche

15€ /pers.

Poulet rôti
son jus + frites + salade

+ 1 partie Bowling offerte

valable le dimanche midi uniquement



ACCORDS BIÈRES & METS !

Retrouvez les associations de bières de 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 DIABOLIK

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



LA TRIPLÉ

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



LA BIÈRE DU MOMENT

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

LOCATION DE TIREUSE



Pour tous vos événements (mariage, anniversaire, baptême, fête d'entreprise), l'INDÉ met à votre disposition ses TIREUSES.

INFORMATIONS & DEVIS

contact.laval@monkey.fr

ÉVÈNEMENTS

séminaires, groupes, teambuilding

Le Monky accueille vos événementiels, séminaires, repas de groupe :

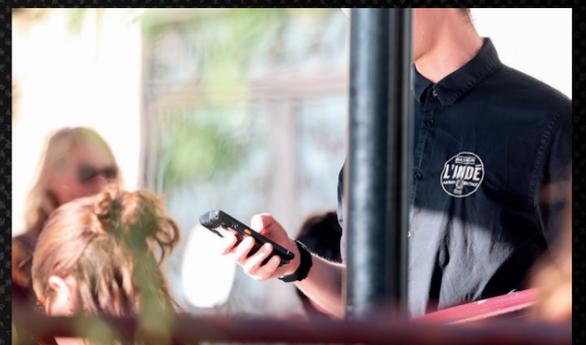
- Jusqu'à 800 personnes
- Pack «Team Building» clé en main avec choix des activités
- Animations, cocktails privés, lancement de marque, remise de prix...

L'offre la plus complète à Laval !

- LOCATION
- RESTAURATION
- ACCÈS À DES DIZAINES D'ACTIVITÉS



ON RECRUTE



Toute l'année le MONKY et l'Indé recrutent pour s'occuper des activités, le restaurant, la cuisine, le bar etc.

REJOIGNEZ-NOUS

rh@monkey.fr



Fêtez vos anniversaires au Monky !

Sur réservation dès 10h30, tous les jours !

1 TABLE
privatisée

GÂTEAU
+ BOISSONS
+ BONBONS
+ SURPRISES

+ 1 ACTIVITÉ
au choix*

- Kid Park
- Jump Park
- Laser Game
- Bowling
- Escape Game

16,90€
/enfant

5€ / activité
supp.

Formule
Pitchouns
0-6 ans
12,90€
/enfant

Min. 4 enfants * hors karting, jeux d'arcade, expérimental park

Réservez sur monkey.fr