

# GLOUGLOU BISTRO (OH-OH)



## PRESSIONS!

2 références tournantes

Une Locale - Une Craft du Monde

25cl: 3.50€

50cl: 6.50€



## Raisin pour adulte



**Tous nos vins au verre sont sur le tableau, Demandez-nous!**



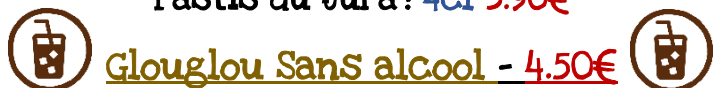
## Apéritifs d'chez nous 8cl

Macvin 5.50€

Vin Jaune 7€

Hydromel 5€

Pastis du Jura! 4cl 3.90€



## Glouglou Sans alcool - 4.50€

**Jus de fruit Patrick Font 25cl**

Pomme brut bio

Cassis Noir

Fraise gariguetta

Merlot Rouge

Litchi

Gamay rose

**Limonade La Nocturne Bio 33cl (39)**

L'Originale Citron Fraise/Menthe Poivrée

**Spunky (Craft soft à bulles) 25cl**

Mangue/poivron

Poire/Sirop d'Érable

Citron vert/Gingembre

**Fentimans Cola 25cl**



## Boisson Chaudes (Avant 16h30)

**NESPRESSO.**

Expresso 1.90€

Cappuccino 3.20€

Lungo 2.30€

Latte Macchiato 3.60€

## Les Shots du Ti Ced (Rhums Arrangés)

Classic 4cl 4€

Graal 4cl 5€

### Glouglou Dégustation\*

Forfait dégustation rhums

4\*2cl 14€

Forfait dégustation whisky

4\*2cl 14€

Forfait dégustation Ti Ced

4\*2cl 11€



## Bières Locales

33cl - 6€ / 75cl - 11€



**Jurassic Brew. (Les Rousses - 39) - 33cl**

Classic Bio 5.5° (Pils) Indica 6° (IPA)

Libertine 5° (Blanche)

Hawai 5.5° (Ambrée) 75cl

**Rivière d'Ain (Jujurieux 01) - 33cl**

Thou 5.4° (Blanche) Ambrée 6.5°

**La Nocturne (Brainans - 39) - 33cl**

Blonde Dorée 5° Ambrée 6°

Apricot Sour 4°

**La Bistraille (Arinthod -39) 33cl**

Revanche 9° (blonde Triple)

**Piva (Belleydoux -01) 33cl**

Neipa 6.2°

**L'Origine Du Monde (Orgelet-39) 75cl**

Saison Fermière Cassis 6°



## Pas Locales



25cl - 4.50€ / 33cl - 5.50€

**Blanche 33cl**

St Bernardus Wit 5.5° Chouffe Blanche 6.5°

Lupulus Blanche 4.5°

**Blondes 33cl**

Straffe Hendrick Triple 9° Val-Dieu 6°

Brunehaut Triple 8.5° Pilsner Urquell 5°

Cuvée des Trolls 7° Bruge Zot 6°

Duvel tripel hop Citra 9.5° (IPA Triple!)

**Ambrées 33cl**

Tête de mort Ambrée 8.1°

Gulden Draak 9000 10.5°

Montagnarde 9° Mont des Cats 7.6°

**Brune / Noire 33cl**

Troubadour Westkust 9.2° (Imperial Stout IPA)

Noire de Dottignies 8.5° Rochefort 8 9.2°

**Aromatisées**

Kasteel Rouge 8° 33cl Pomme 2.5° 25cl

Faro 4.5° 25cl

Kriek 2.5° 25cl



## Côté Can's



### Grand Paris 44cl

Furie noire 7.5° 7.50€

(India Stout)

### La Débauche 44cl

Frio 4.5° 8€

(Saison frozen hops)

### Brasserie de la Mule Brussel 33cl

Tropical Lager 5° 5.50€

### Brussels Beer Project 33cl

Now Or Never 4.3° 5.50€

(Session IPA)

### Brussels Beer Project 44cl

Lud Lok 7° 6€

(Double NEIPA citron/gingembre)

### Whiplash 44cl

Got To Keep On 5.3° 8.5€

(Pale Ale)



## Absinthes 2cl



### Les Fils d'Émile Pernot - Cluses-Et-Mijoux (25)

Bourgeois 55° 3.90€

Un Émile 68° 4.50€

(Verte/douce/anis)

(Verte/ronde/sapin)

Berthe de Joux 56° 4.70€

(Verte/puissante/caractère)

### Distillerie Bourgeois - La Mare d'Arçon (25)

Blanche 56° 4.90€

La Saugette 53° 4.70€

(Douce/complexe)

(Douce/fruitée)

La Fine 68° 5.10€

La Verte 72° 5.90€

(Absinthe/caractère)

(chaleureuse!)

### Distillerie Aymonier - Les Fourgs (25)

La Chouette (Verte) 56° 4.30€

(Atypique/cumin)

La Suavecita 56° 4.30€

(Blanche/anis/ronde)

La Rebelle 68° 5.40€

(Blanche base Marc/fofolle)

### Distillerie Artemisia - Couvet (Suisse)

L'angelique 68° 5.90€

(Verte/liqueureuse/anisée)

La Capricieuse 72° 5.90€

(Blanche/concentré/puissante)



## Côté Miam !



Saucisson (~100g) 6.50€

Pancetta (~100g) 6.50€

Lard grillé (~100g) 6.50€

Fromages (~200g) 7.50€

Apéricube cochon/noisettes (~200g) 7.50€

Planchette Mixte (~300g) 13.50€

(Saucisson au choix / fromages)

Mega Mixte (~400g) 19.00€

(Sauc. au choix/fromages/Sèche fumée)

La Chaumerande (~300g) 13.50€

(Pancetta ou lard grillé / fromages)

La Méga Chaumerande (~400g) 19.00€

(Pancetta ou lard/fromages/Sèche fumée)

La Carnivore (~300g) 18.50€

(Saucisson/terrines/Pancetta ou lard)

La Même pas Cap' (-800g) 44.00€

(Un peu de tout, un peu de toi 😊)

### Les truites des Rivières

(Morez - 39)

Toastine 200g..... 9.00€

Rillettes 200g..... 9.00€