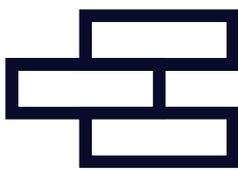


- **PORK GRILLED CHEESE** (*partage possible*) **13,50€ végété / 15,50€**  
Pain aux blés anciens, ventrèche de cochon laqué au miel, Taleggio D.O.P, miel fermenté à l'ail et au piment, Scamorza fumée au lait cru, confit d'oignons au vin rouge, servi avec frites maison et mayo fumée.
  
- **CUBRIK HOT DOG** **14,00€**  
Pain artisanal, saucisse viennoise *bio*, coleslaw de chou, ketchup de carottes maison, moutarde au sirop d'érable, échalottes frites, pickles, frites maison et mayo fumée.
  
- **PLANCHE MIXTE :** **30,00€**  
Taleggio D.O.P au lait cru, Saint-Marcellin IGP, Cantal AOP Entre deux au lait cru, Houmous de légumes de saison aux tomates séchées et ricotta salata, Chutney du moment, Saucisse de Toulouse *bio* façon cocktail, Mortadelle de Bologne IGP, Rillettes de Nduja au Parmigiano D.O.P 24 mois, Pain aux blés anciens grillé.
  
- **“GAMJA JORIM” DE POMME DE TERRE** (*végé*) **9,00€**  
Braisées façon Coréenne, sauce soja, gochujang, huile de sésame, herbes fraîches et ricotta à l'huile de noisette.
  
- **HOUMOUS DE LÉGUMES DE SAISON** **8,00€**  
Aux tomates séchées, pois chiche, ricotta salata et pain à l'ail..
  
- **ASSIETTE DU MOMENT**  
(*Voir avec l'équipe*)

Nos produits sont issus de l'agriculture biologique, et locaux, selon disponibilité.

**DU MARDI AU SAMEDI DE 18H00 À 22H30**

**Retrouvez notre brunch,**  
**DIMANCHE de 11h à 15h**  
**Réservation conseillée.**



**CUBRIK**

“BOIRE, MANGER, JOUER”

## Bières

<u>PRESSIONS</u>	25cl	50cl
Meteor Pils (5°)	3,00€	6,00€
Pastel Pale Ale (5,9%)	4,00€	8,00€
Blanche de Namur (4,3°)	4,00€	8,00€
Abstract (5,5°)	4,00€	8,00€
Iridescent IPA (6,9°)	4,00€	8,00€
Bières du moment	4,50€	9,00€

<u>BOUTEILLES</u>	7,00€
-------------------	-------

Special Effect <i>Brooklyn</i> 33cl (0,4°)
Petrus Aged Red <i>Brabandere</i> 33cl (8,5°)
Cidre <i>Cidricchus</i> 33cl (6°)
<i>Bière canette à découvrir selon arrivage, voir avec l'équipe</i>

## Softs

### BOISSONS FRAICHES

Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Limonade	3,50€
Ginger Beer 33cl	4,00€
Jus de fruits Jus de Rêve	4,00€
<i>Abricot, ACE, Ananas, Orange, Pomme, Raisin, Tomato</i>	
Thé glacé Monin ( <i>Citron, Framboise, Pêche</i> ) 50cl	4,00€
Sirop à l'eau 33cl ou 50 cl	3,00€/3,50€
<i>Cerise, Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la passion, Grenadine, Menthe, Mirabelle, Orgeat, Pêche, Violette Diabolo +0,50€</i>	

### BOISSONS CHAUDES

Espresso, allongé	1,80€
Double espresso, americano	3,00€
Cappuccino, mocaccino	4,00€
Chocolat chaud ( <i>viennois ou végétal +0,50€</i> )	4,00€
Chaï Latte, Dirty Chaï (+0,50€), Golden Chaï (+0,50€)	4,50€
Thé, Infusion	4,00€
<i>Vert : Fluide Glacial, Sencha, Secret de la Tourangelle</i>	
<i>Noir : Earl Grey, Grand Foochow, Framboise</i>	
<i>Rooibos : Fraîcheur Thaï, Douceur de vivre</i>	

## Cocktails

### VODKA :

- **BLOODY CHARLIE** 9,00 €  
Vodka, purée de fruits rouges, citron vert, cassonnade, schweppes tonic.
- **MOSCOW MULE** 8,50 €  
Vodka, liqueur de gingembre, ginger beer bio, citron vert.

### RHUM :

- **MOJITO** 8,50 €  
Rhum ambré, Menthe fraîche, cassonnade, citron vert, perrier, angostura.  
*(+0,50€ avec purée de fruits)*
- **CUBA LIBRE** 7,00 €  
Rhum ambré, citron vert, coca-Cola.

### AUTRES :

- **CAÏPIRINHA** 8,50€  
Cachaça, cassonnade, citron vert.
- **MADELEINE** 9,00 €  
Amaretto, cointreau, jus d'ananas.
- **NEGRONI** 8,50 €  
Gin, campari, vermouth sec, orange.
- **SPRITZ** 9,00 €  
Campari, pétillant, perrier, orange.

### TEQUILA :

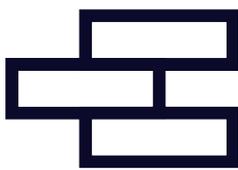
- **TEQUILA SUNRISE** 8,50 €  
Tequila, sirop de grenadine, jus d'orange.
- **PINEAPPLE** 8,50 €  
Tequila, cointreau, citron jaune, Jus d'ananas.

### GIN :

- **GIN TONIC** 8,50 €  
Gin, schweppes tonic, citron ou concombre.
- **GIN FIZZ** 9,00 €  
Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, perrier.

### SANS ALCOOL :

- **VIRGIN MOJITO** 7,50 €  
Menthe fraîche, citron vert, cassonnade, perrier, limonade.  
*(+0,50€ avec purée de fruits)*
- **FLORIDA** 7,50 €  
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron jaune, sirop de grenadine.



**CUBRIK**

“BOIRE, MANGER, JOUER”

## À Manger

**Pâtisserie du moment** à partir de 2,50€.

### La carte de restauration

Du Mardi au Samedi, de 18h à 22h30.

**Bocaux** à partager, faits maisons, selon la saison. À partir de 6€, en dehors des heures d'ouverture de la cuisine.

### Les BRUNCHS du CUBRIK

Tous les dimanches, à partir de 11H.  
Réservation conseillée.

## Sommelier.e du jeu

*Besoin d'un conseil sur les jeux ? Pas envie de lire les règles ? Notre sommelier.e du jeu est là pour vous aider !  
Merci de ranger les jeux et d'en prendre soin !*



Ludothèque du Cubrik

## Contact

 : [reservation@cubrik.fr](mailto:reservation@cubrik.fr)

 : 02.47.64.26.79

 : cubrikcafe

 : @cubrikcafe

## Alcools

### RHUMS

	<u>2CL / 4 CL</u>
Havana Especial (40°)	3,00/6,00€
Plantation Gran Anejo (42°)	4,00/8,00€
Trois Rivières (50°)	3,00/6,00€
Plantation Pineapple (40°)	4,50/9,00€
Plantation XO (40°)	5,00/10,00€

### WHISKYS

Ardbeg 10 ans (46°)	5,00/10,00€
Jack Daniel's (40°)	3,00/6,00€
Nikka from the barrel (51,4°)	4,50/9,00€
Kyro Rye malt (47,2°)	5,50/11,00€
The One Sherry Cask Finished (46,6°)	4,00/8,00€

### GINs

Gin Grand domaine (44°)	3,00/6,00€
Gin Generous Black (44°)	4,00/8,00€

### TEQUILA

San José (35°)	3,00/6,00€
----------------	------------

### VODKA

Grand domaine BIO (40°)	4,00/8,00€
-------------------------	------------

### AUTRES

Amaretto (28°)	3,00/6,00€
Bailey's (17°) 6cl	6,00€
Chartreuse (55°)	3,50/7,00€
Cointreau (40°)	3,00/6,00€
Get 27 / 31 (21° / 24°) 6 cl	6,00€
Gold strike (50°)	3,00/6,00€
Kahlua (20°)	3,00/6,00€
Martini blanc / Rouge (14,4°) 6 cl	6,00€
Meskad (45°)	2,50/5,00€
Ricard (45°)	2,00/4,00€
Suze (15°)	4,00€
Kir pétillant 12 cl	6,00€
(Liqueur Monin et pétillant naturel)	

## Privatisation groupe

**Possibilité de privatiser le CUBRIK, du Lundi au Vendredi de 9h00 à 16h00.**

Pour toute demande, contactez nous par mail.

 : [contact@cubrik.fr](mailto:contact@cubrik.fr)