

À GRIGNOTER

PIZZAS 14 SALADES 16

CHÈVRE MIEL Tomate, Mozzarella, Chèvre, Origan, Crème fraîche, Miel

CHORIZO Tomate, Mozzarella, Spianata, Poivrons

4 FROMAGES Tomate, Mozzarella, Chèvre, Reblochon, Raclette, Roquefort

REINE Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Origan

VÉGÉTARIENNE Tomate, Mozzarella, Champignons, ratatouille

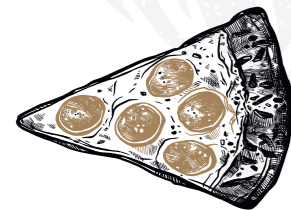
LA FAVORITE Tomate, Mozzarella, Basilic, Huile d'olive, Jambon cru

LA TEXANE Tomate, Mozzarella, Poulet mariné, sauce barbecue, oignons

ASSIETTE PIPELINE Moitié pizza au choix, moitié salade

SUPPLÉMENT ŒUF +1€

BOL DE SALADE 5€



SALADES 16

CHÈVRE CHAUD Tomates confites, noix, miel, toast de chèvre, romarin

CÉSAR Salade, tomates, poulet pané, parmesan, œuf, croûtons et sauce César

ENVIES SUCRÉES Fin: 19H

DESSERT DU MOMENT 6
Mousse au chocolat

Pannacotta vanille, coulis de fruits rouges
Salade de fruits

À PARTAGER

SAUCISSON 8
Servi avec pain et beurre

PLANCHES MIXTES M/L 10/15
Un assortiment de fromages et de charcuterie sélectionnés pour vous

OLIVADE 6
Servie avec pain



Ouvert 7j/7 - 34 cours Jean Jaurès
84 000 Avignon - www.thepipeline.fr



Labus d'alcool est dangereux pour la santé

BOISSONS CHAUDES

Sur place ou à emporter
Arrêt des boissons chaudes à 15h



Small 25cl / Medium 32cl / Large 40cl

S/M/L

CAFÉ AMÉRICANO Allongé 2,50/3/3,50

CAFÉ STRONG Café fort 2,50/3/3,50

CAPPUCCINO 3,20/3,70/4,20
Double espresso, Mousse de lait

CAFÉ LATTE 3,20/3,70/4,20
Double espresso, Mousse de lait

LATTE MACCHIATO 3,50/4/4,50
Double espresso, Lait, Mousse de lait

MACCHIATO GOURMAND 4/4,50/5
Latte Macchiato, Vanille chantilly, Sauce caramel

CAFÉ VIENNOIS 4/4,50/5
Double espresso, Chantilly

CHOCOLAT LATTE 3/3,80/4,30
Chocolat, Lait

CHOCOLAT VIENNOIS 4/4,50/5
Chocolat, Lait, Chantilly
Noisette/Vanille/Caramel

MOCACCINO 3/3,80/4,30
Café, Chocolat, Lait

EXPRESSO 2

NOISETTE 2,20
Expresso, Mousse de lait

EXPRESSO CON PANA 2,20
Expresso, Chantilly

CAFÉ/CHOCOLAT FRAPPÉ 4,50

THÉS 3,50
Ceylan, Breakfast, Grand Earl Grey, Fruits Rouges, Vert Sencha, Vert au Jasmin, Rooibos aux épices, Verveine, Tilleul, Menthe

FRUITS PRESSÉS MAISON 4
Orange ou citron / 20cl

SUPP. SIROP GOURMAND +0,30
Noisette/Vanille/Caramel



COCKTAILS

COCKTAILS SIGNATURES 13

L'AMBRE Rhum ambré, Baccardi Cuatro, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

N°2 Gin, Citron vert, Concombre, Basilic, Ginger beer

LE PRISME Gin, citron, liqueur de violette, sirop de violette

BMC Vodka, citron vert, sirop de pêche, crème de fraise

EL DIABLO Tequila, Citron vert, Crème de cassis, Ginger beer

RED'N'BLUE Gin Mare, Purée de fraise, Citron vert, Limonade, Curaçao blue

BASIL STRAWBERRY SMASH Gin, Basilic, Citron jaune, purée de fraise



SHOOTERS 2cl

JÄGERMEISTER 3,50

EXPRESSO SHOOTER 3,50
Vodka, liqueur de café

PORNSTAR 3,50
Vodka, Vanille, Liqueur passion

LA MADELEINE DE PRUSET 3,50
Amaretto, jus d'ananas

BERRY MINT 3,50
Rhum, Cassis, Menthe

JAGERBOMB 7

LES GRANDS CLASSIQUES

MOJITO, MOJITO FRUITS, PINA COLADA, MARGARITA, MOSCOW MULE, CUBA LIBRE 11

SAINT GERMAIN / APÉROL SPRITZ 9

VIRGIN COCKTAILS

RAFFAELLO 7
Crème de coco, sirop de vanille, jus de pomme

MOJITO / PINA COLADA 7

MARTINI VIBRANTE & TONIC 7
Fruité et équilibré

MARTINI FLORÉALE & TONIC 7
Doux et floral

Cocktail du jour
en Happy Hour
8€



Pour plus de choix,
demandez à notre staff!

LA CARTE



« It's a Long Way to the Top
(If You Wanna Rock 'n' Roll) »

18 BIÈRES PRESSION

25cl/50cl/HH*

LONDON LAGER MEANTIME 4,5° <i>Blonde, Anglaise. Lager classique et épurée.</i>	4/7/5
PILSNER URQUELL 4,4° <i>Blonde, Tchèque. Première Pils de l'histoire, l'origine de la bière blonde.</i>	4/7/5,50
COPÈRES AMBRÉE 5,2° <i>Ambrée Bière Belge. Du flamand Koper qui signifie Cuivre, une bière ambrée fine et généreuse.</i>	4/7/5,50
GROLSCH BLANCHE 5,1° <i>Blanche, Hollandaise. Hefeweizen brassée selon le décret allemand sur la pureté de la bière.</i>	4/7/5,50
ST STEFANUS BLONDE 7° <i>Blonde Bière d'Abbaye Belge. Brassée depuis 1295, provient de l'ordre religieux des Augustins.</i>	4/7/5,50
ST STEFANUS BRUNE 8° <i>Brune Bière d'Abbaye Belge. Douce et intense, notes de noisette et de caramel.</i>	4/7/5,50
MEANTIME PALE ALE 4,3° <i>Blonde, Anglaise. Le bon compromis entre la lager et l'IPA.</i>	4/7,50/6
MEANTIME IPA 7,4° <i>Blonde, Anglaise. Fidèle aux premières Pale Ales, double houblonnage Kent Fuggles et Golding.</i>	4,50/7,50/6
MEANTIME ANYTIME 4,7° <i>Blonde, Anglaise. IPA légère qui révèle des notes d'agrumes.</i>	4,50/7,50/6
CHOUFFE À partir de 6° <i>Blonde, Belge.</i>	4,50/7,50/6
LIEFMANS FRUITESSE 3,8° <i>Rouge, Belge. Arômes de fruits rouges, de cerise, de fraise, de framboise, de sureau et de myrtille.</i>	4,50/7,50/6
CHERRY CHOUFFE 8° <i>Rouge, Belge. À base de Chouffe et de cerises griottes.</i>	4,50/7,50/6
TANK 7 8,5° <i>Blonde, USA. Assemblage de trois houblons, intensément fruités et acidulés.</i>	4,50/8/-
TRIPLE D'ANVERS 8° <i>Blonde, Belge. Aux saveurs légèrement sucrées et fruitées de pomme.</i>	4,50/8/-
IRISH DU MOMENT <i>Selon nos trouvailles du jour.</i>	4,50/8/-
CIDRE BRUT 5,2° <i>Anglais, Cornish Orchards.</i>	4/7/6
CRAFTS DU MOMENT 2 choix différents, faites-vous conseiller par notre staff!	4,50/8/-
SIROP En supplément	0,30/0,50

*HH = Happy Hour de 18h à 20h (uniquement sur les pintes)

BIÈRES BOUTEILLES

NOS CLASSIQUES

BUDWEISER  6 <i>5° / 33cl / Blonde, la bière la plus vendue au monde!</i>	DUVEL  6,50 <i>8,5° / 33cl / Blonde fortement houblonnée, fruitée et très aromatique.</i>
PERONI NASTRO AZZURRO  6 <i>5,1° / 33cl / Blonde premium aux arômes fins pour l'été « Le Style et la passion ».</i>	DELIRIUM TREMENS  6,50 <i>8,5° / 33cl / Une blonde dorée et épicée aux trois levures.</i>
ASAHI  6 <i>5° / 33cl / La blonde la plus vendue au Japon!</i>	TRIPLE KARMELIET  6,50 <i>8,4° / 33cl / Une triple belge, houblonnée et fruitée.</i>
CORONA  6 <i>4,6° / 35,5cl / La blonde la plus vendue au Mexique.</i>	CHIMAY BLEU  6,50 <i>9° / 33cl / Une brune belge, trappiste fruitée.</i>
DESPERADOS  6 <i>5,9° / 33cl / Blonde, douce et légère, aromatisée à la téquila.</i>	BIÈRE SANS ALCOOL 6 <i>33cl / Demandez à notre happy staff.</i>

NOS CRAFTS

NOS CRAFTS FRANÇAISES DU MOMENT

6,50



DEMANDEZ NOTRE ARDOISE !

Tous nos prix sont indiqués nets et en euros.



SPRITUEUX

PASTIS 45° / 2cl	3,50
RIGARD 45° / 2cl	3,50
MARTINI BLANC/ROUGE 14,4° / 7cl	4,50
TEQUILA PATRON SILVER 40° / 4cl	9
GET 27 21° / GET 31 24° / 4cl	7
LIMONCELLO 30° / 4cl	7
BAILEYS 17° / 4cl	7
CHARTREUSE 55° / 4cl	9
AMARETTO 28° / 4cl	8
ARMAGNAC 44,6° / 4cl	8
COGNAC 40° / 4cl	8
VODKA NEO-ZÉLANDAISE 42 BELOW 40° / 4cl	8

APÉRITIFS

VERRE DE MOELLEUX 11,5°	4,50
MUSCAT DE BEAUMES-DE-VENISE 15°	4,50
PROSECCO 11,5°	4,50

ALCOOLS 4cl

RHUMS

BACARDI BLANCA/ORO 37,5°	8
CAPTAIN MORGAN 35°	8
PLANTATION PINEAPPLE 40°	9
KRAKEN 47°	9
DON PAPA 40°	9
PACTO NAVIO 40°	9
BUMBU 35°	9
PLANTATION XO 40°	11

GIN

OLD LADY 37,5°	8
BOMBAY SAPPHIRE 42°	8
BOTANIST 46°	9
HENDRICKS 41,4°	9
GIN MARE 42,7°	9
TANQUERAY TEN 47,3°	10
GUNPOWDER 43°	11
SOFT	+1
TONIC PREMIUM	+3

WHISKYS

CLAN CAMPBELL 40°	8
BLACK LABEL 40°	9
JACK DANIEL'S N°7 40°	9
AKASHI 40°	9
MONKEY SHOULDER 40°	9
GLENMORANGIE 10 ANS 40°	9
BIG PEAT 46°	10
ARBEG 10 ANS 46°	11

SOFTS

PAC CITRON/SIROP au choix	3,80
COCA-COLA (normal, zero) / 33cl	4
SCHWEPES (Agrim', Tonic) / 25cl	4
ORANGINA 33cl	4
OASIS 25cl	4
ICE TEA 25cl	4
VITTEL 25cl / 50cl	3,50 / 4,50
PERRIER 33cl	4
PERRIER FINES BULLES 50cl	4,50
RED BULL 25cl	4,50
GINGER BEER BUNDABERG 37,5cl	4,50
LIMONADE	3,50
DIABOLO	3,80
JUS DE FRUITS PAGO 20cl <i>ACE, Abricot, Ananas, Mangue, Fraise, Pêche, Poire, Pomme, Tomate</i>	3,80
THÉ GLACÉ MAISON	4,50
CITRONNADE FRAICHE MAISON	4,50
SUPPLÉMENT <i>Sirop / Tranche citron</i>	+0,30

VINS

BLANCS verre (12cl) / BTL	
AOP VENTOUX BALMA 13°	4/22
CÔTE DU RHÔNE AOP ROUGEON 12,5°	4/24
CÔTE DE PROVENCE 12,5°	4/24
COSTIÈRES DE NÎMES BIO PASTOURET 12,5°	4,50/27
AOP VENTOUX BALMA 14°	4/22
CÔTE DU RHÔNE AOC TOQUES 14°	4/24
COSTIÈRES DE NÎMES BIO PASTOURET 13°	4,50/24
VACQUEYRAS 13,5°	5/30
ROSÉS	
AOP VENTOUX BALMA 13°	4/22
CÔTE DE PROVENCE 13°	4/24
CÔTE DU RHÔNE AOC TOQUES 13°	4/24
COSTIÈRES DE NÎMES BIO PASTOURET 12,5°	4,50/24