

HIVER 2022

BRASSEUR L'INDÉ

NUMÉRO 11

14 avenue du Général de Gaulle 47000 Agen - Tél : 05 53 68 65 66



L'ALIMENTATION PLAISIR SANS RESTRICTION !

Nouveauté à L'INDÉ ! Retrouvez les plats signatures élaborés par Melvina Poisson, Diététicienne-Nutritionniste, dans notre nouvelle carte ! Melvina a souhaité partager avec nous sa vision de la diététique et de l'alimentation traditionnelle. Les recherches passionnantes de Melvina sur les questions comportementales, les intolérances, les troubles du comportement alimentaires ou encore la nutrition sportive lui ont donné le goût d'apprendre à se nourrir sainement, sans régime et sans aucune frustration loin des idées reçues que peuvent se faire la plupart des gens.

Concilier alimentation saine et gourmande est aujourd'hui devenu possible grâce aux conseils personnalisés de Melvina. Elle vous donne plus de recettes & de conseils sur son site : www.melvinapoisson.fr.

Les plats de Melvina sont signalés par cette pastille :



LES BIÈRES BRASSÉES À L'INDÉ



L'Indémoudable
LA BLONDE ARTISANALE
100% MADE IN AGEN
Unique & emblématique

Demi (25 cl) : 3,30€
Pinte (50 cl) : 6,60€
Pichet (1,5 l) : 19,00€
Triton (3 l) : 35,00€
Triton (5 l) : 59,00€



La Tiki
LA BLANCHE ARTISANALE
100% MADE IN AGEN
L'esprit de la bière

Demi (25 cl) : 4,20€
Pinte (50 cl) : 8,40€
Pichet (1,5 l) : 24,00€
Triton (3 l) : 45€
Triton (5 l) : 69€



La Diabolic
LA FRAMBOISE ARTISANALE
100% MADE IN AGEN
Laissez-vous ensorceler !



L'Indécise
LA PAMPLEMOUSSE-MANDARINE
100% MADE IN AGEN
Mon coeur balance...



La Scarlet
L'AMBREE ARTISANALE
100% MADE IN AGEN
Aux arguments irrésistibles !

Demi (25 cl) : 4,40€
Pinte (50 cl) : 8,80€
Pichet (1,5 l) : 26,00€



BIÈRE DE NOËL
L'Indé
100% MADE IN AGEN



INDÉPEND'ENTE
LA BIÈRE MIEL ARTISANALE
100% MADE IN AGEN
Les Éditions limitées

À DÉCOUVRIR ! RENSEIGNEZ-VOUS
AUPRÈS DE VOTRE SERVEUR-EUSE.
Triton (3 l) : 47€
Triton (5 l) : 72€

PLATEAU DÉCOUVERTE

5 bières 15cl artisanales : 9,90€



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

À PARTAGER À L'HEURE DE L'APÉRO

LES PLANCHES & LES COFFRETS

Coffret "Ibérique"

Croquetas jamon, patatas bravas, friture de calamars, jambon Serrano, échine de porc séchée 15,50€

Planche de fromages Antonin

Fromage de brebis fumé, Rocamadour, comté fruité affiné 12 mois, camembert farci au noix, pruneaux et Armagnac 14,80€

Planche de charcuteries

Echine de porc séchée, jambon Serrano, rillettes de poulet rôti, terrine aux noisettes, marmiton de canard au piment d'Espelette, saucisson sec 18,80€

Planche mixte

Echine de porc séchée, jambon serrano, terrine aux noisettes, tomme des Alpes, comté fruité affiné 12 mois 14,80€

LES GROSSES PORTIONS

A partager entre 2/3 personnes environ

Plats servis avec des frites.

Bavette d'ailou snackée à l'échalote servie "pica pica", moutarde à la bière de L'Indé

500g.....20€ 1 kilo.....38€

Le mètre de saucisse pur porc, garniture grand-mère 26€

Coffre de magrets de canard cuits ensemble sur l'os & condiments, frites 56€

Camembert coulant en coque de bois, pommes persillées et charcuteries 18€

Supplément sauces : poivre, échalote, roquefort 2,00€

LES TAPAS

Nachos Tortillas chips sauce cheddar piment Espelette 4,80€

Fritures de calamars Sauce tartare à notre façon 9,50€

Trilogie de cornets Boulettes de bœuf au cheddar, raviolis grillés Gyoza, acras de saumon 12€ les 3 cornets

Gros Saucisson ibérique Beurre, petit pain 7€

Empanadas Sauce salsa 8€

Trilogie de pots à tartiner Houmous, tapenade rouge, anchoïade, gressins, pain céréales 13€



LA FORMULE DU MIDI

Du lundi au vendredi, hors jours fériés

FORMULE MAGIQUE

-11€-

PLAT DU JOUR* ou GRILLADE*

+ Tous les choix à 1€ dans la carte ci-dessous

TOUT AU CHOIX À 1€

Chaque élément ci-dessous est à 1€ et vient s'additionner à la formule du midi.

- Rillettes de jambon blanc
- Soupe du moment
- Portion de frites
- Mousse au chocolat noir
- Fromage blanc et son coulis du moment
- Le petit pot de crème vanille
- 25cl de bière au choix
- Eau minérale plate ou pétillante (50cl)
- 25cl de soda au choix
- Café

Exemple : Petite entrée du jour (1€) + Plat du jour (11€) + dessert du jour (1€) + 25 cl de bière blonde (1€) = 14€

*Plat servi avec l'accompagnement du jour

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

9€

Flammekuechette **OU** steak haché **OU** cheeseburger
Mousse au chocolat ou Fromage blanc, coulis du moment

Boisson 15 cl au choix :

sirap à l'eau, diabolos, soda ou jus de fruit

LA CARTE DU BRASSEUR

ENTRÉES, SALADES & PLATS "FRAÎCHEUR"



SALADE CHÈVRE ET MIEL Salade, duo de carottes, chèvre frais en nems de pain, noix, sauce balsamique et figues. 16€

SALADE GASCONNE Gésiers de canard confit, magret fumé, médaillon de foie gras, noix grillées, tomates, croûtons, sauce moutarde à la confiture de bière. 16€



BUDDHA BOWL Riz thaï, roquette, falafel de pois chiche, potimarron rôti, carottes rôties, fromage de chèvre frais, noisettes, sauce Ponzu 13€

SALADE CAESAR Salade romaine, crispy de poulet, tomates, copeaux de padano, lard grillé, œuf dur, croûtons, sauce Caesar 14,90€



POKÉ BOWL Riz thaï, porc confit, avocat, pickles de carottes, ananas rôti, noisettes, mangue, sauce soja citronnelle 14,00€

LES PLATS DU BRASSEUR

BURGER DE L'INDÉ

Bun's, steak haché VBF façon bouchère, Cabécou, lard grillé, sauce poivre, tomates, salade, frites 17€

BURGER TRADITION

Steak haché VBF façon bouchère, sauces cheddar & burger, tomate, salade, frites 17€

CALAMARS À LA PLANCHA

Ail et citron 15,50€

ENTRECÔTE SNACKÉE

350 grs, frites 24€

MAGRET SERVI ENTIER

Moutarde à la bière, frites 21€

TARTARE DE BŒUF

200 grs, préparé au couteau, recette tradition, frites 18€

Suggestions :

NOIX DE SAINT-JACQUES

Purée de légumes oubliés, chips de patates douces 22€

CONFIT DE CANARD

Pommes de terre sarladaises 16€

RAMEN DE BŒUF

Nouilles de blé, choux pak choï, cebette, coriandre fraîche, champignons de Paris, shiitake, choux violet, bouillon thaï 18€

Seul ou à partager entre copains :

BAVETTE D'ALOYAU

snackée, servie "pica pica", échalote, moutarde à la bière de L'Indé, frites 500g.....20€ 1 kilo.....38€

LE MÈTRE DE SAUCISSE

pur porc, garniture grand-mère, frites 26€

COFFRE DE MAGRETS

cuits ensemble sur l'os & condiments, frites 56€

CAMEMBERT COULANT EN COQUE DE BOIS

pommes persillées et charcuteries 18€

Supplément sauces poivres, échalote, roquefort 2,00€



A chaque plat sa bière !

Demandez-nous conseil pour l'association mets-saveurs.

Il se peut même que notre brasseur Guillaume soit dans les parages et puisse vous présenter plus en détails l'élaboration de ses bières. N'hésitez pas à demander !



PACK DE 6 BOUTEILLES

10€

6 bouteilles 33 cl au choix



2,50€

L'unité 33 cl au choix

FLAMMEKUECHES

| | | |
|---------------------|---|--------|
| TARTIFLETTE | Crème, pommes de terre, lardons, oignon reblochon | 14€ |
| SAUMON FUMÉ | Oignons rouge et crème d'aneth | 13,20€ |
| CHÈVRE FRAIS | Crème, oignons, chèvre frais, lamelles de Serrano 12 mois | 15€ |
| CLASSIQUE | crème, oignons, lardons | 9,90€ |
| GRATINÉE | crème, oignons, lardons, fromage râpé | 11,90€ |

La bière de Noël est la bière parfaite pour accompagner vos flammekueches ou avec des plats en sauce. Douce en bouche avec une belle rondeur, elle fait partie de la famille Amber Ale, brassée avec différentes saveurs façon pain d'épices telles que la cannelle, l'anis, la cardamome, la coriandre ou encore le gingembre.



SNACKING

LE GROS CROQUE-MONSIEUR

Emmental, ricotta, jambon à la truffe, servis avec frites 15,50€

GUA BAO AU PORC CONFIT

Brioche vapeur, porc confit, pickles de carottes, concombre, cebette, coriandre feuille 10€ les deux brioches

NOS DESSERTS

- RIZ AU LAIT** *traditionnel* 5€
- CHEESECAKE** *citron vert* 7€
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** *coulant* 7€
- PANNA COTTA** *compote ananas passion* 7€
- MOUSSE AUX CHOCOLAT** *noir* 6€
- CAFÉ GOURMAND** 8,90€
- IND'ICE** 5,50€ *Crème glacée vanille & topping caramel, Nutella, cookies ou noix de pécan*
- FLAMS SUCRÉES**
 - Banane Nutella* 7€
 - Pomme tatin* 7€

Quoi de meilleur que notre blonde de type Pilsner, "L'Indémorable" pour apprécier pleinement les notes sucrées de nos desserts ?

Le malt d'orge et les deux houblons frais et fruités utilisés pour la brasser lui apportent à la fois légèreté et subtile amertume qui la rendent agréable en bouche et très désaltérante !



MONKY

Ouvert 7/7j, le nouveau complexe indoor multi-activités sans équivalent en Nouvelle-Aquitaine a enfin ouvert ses portes !

Situé à la croisée des chemins, à Agen (Estillac), entre Bordeaux et Toulouse, face à Aqualand et Waligator, Monkey est un nouveau concept de complexe multi-loisirs indoor de 5 000 m² dédiés au jeu, au sport et à la convivialité s'adressant à un public intergénérationnel. Dans un lieu original, les visiteurs disposeront toute l'année, d'un restaurant, un bar, un bowling de 16 pistes, un jump parc, un Racing Bug, un kid parc, un Critter Racing, des dizaines de jeux d'arcade, un laser game, deux salles d'escape game, un espace dédié à la réalité virtuelle, une salle blind test entièrement équipée pour jouer de façon autonome, deux salles de karaoké ainsi qu'une grande salle de réunion modulable permettant d'accueillir les groupes, les teambuilding ou toutes sortes de séminaires. Entrée libre.

Retrouvez toutes les infos sur le site internet www.monky.fr

BOWLING 16 PISTES RESTAURANT BARCADE JUMP PARC BILLARDS RACING BUG KID PARC CRITTER RACING FLÉCHETTES BLIND TEST FLIPPERS KARAOKÉ SHUFFLEBOARDS LASER-GAME ÉCRAN GÉANT ESCAPE GAME RÉALITÉ VIRTUELLE SALLE DE RÉUNION SÉMINAIRE



Ces plats conviennent aux végétariens.

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

REPAS DE GROUPES

Salon de 150 m² à l'étage et rooftop privatisables

Séminaire, soirée privée, réunion, cocktail, anniversaire, repas de groupe sur mesure...

L'Indé dispose d'un salon pouvant accueillir jusqu'à 150 personnes avec terrasse végétalisée, ascenseur, vestiaires, toilettes, cuisine, wifi, vidéo projecteur, télé, paper board... Possibilité d'autres équipements sur mesure.

Informations et devis : restaurant@inde-agen.com
www.inde-agen.com



L'INDÉ PANDA

X



FOURGON BL'INDÉ



DÉMARQUEZ-VOUS !

Pour tous vos événements, L'INDÉ met à votre disposition son Fourgon BL'INDÉ ou son INDÉPANDA : mariage, anniversaire, baptêmes, fête d'entreprise...

Le + : Service traiteur à la carte adapté à votre budget ! Informations et devis : restaurant@inde-agen.com.

NEW ! MOUTARDE ET CONFIT À LA BIÈRE 4,50€



Nos bières sont disponibles à emporter !

10€ LE PACK DE 6 BOUTEILLES DE 33 CL AU CHOIX ou 2,50€/unité

12,50€ LE TRIPACK DE 3 BOUTEILLES DE 75 CL AU CHOIX ou 5€/unité

25€ LE FÛT DE 5L AU CHOIX

Utilisable sans machine grâce à la cartouche CO2 intégrée.

45€ LE KIT DE BRASSAGE IPA

