FOOD

VELCROC BISTRO-VÉLO

HORAIRES DE LA CUISINE

LUNDI* AU MERCREDI : 12h-14h ; 19h-22h
JEUDI AU SAMEDI : 12h-14h ; 18h-22h
DIMANCHE* : 11h-21h

***LUNDI MIDI & DIMANCHE : BANH MI ONLY**

BAO HAUS

EN RÉSIDENCE CULINAIRE

JUSQU'AU 27 AVRIL

Le 11 novembre 2021 BAO HAUS s'est installé dans le 7e arrondissement de Lyon pour proposer une cuisine fusion asiatique aux influences plurielles, mettant principalement à l'honneur la fameuse brioche nommée BAO.

Originale, instinctive et authentique : voici les adjectifs qualifiant la cuisine sans frontières, vivante et dépaysante que vous offre la team de BAO HAUS à travers ses recettes de street food décalées et sans limites.

Alors saisissez vos baguettes, appelez vos amis et préparez-vous à voyager cet hiver avec BAO HAUS x Velcroc !

BON APPÉTIT !

DISPONIBLE EN VENTE À EMPORTER

www.velcroc.com

VÉLGROC • VÉLGROC • VÉLGROC •
BISTRO-VÉLO

MIDI

WEEKLI TASTE OF ASIA

SUGGESTION DU JOUR entre 12€ et 14€

GUA BAO

x 1 pièce

ORIGINAL CLASSIC Poulet frit, cébette, cacahuètes, sauce Okonomi	7,5€
LA TOFUSANCE - VG Tofu inari, pickles de légumes, sauce Okonomi	7,5€
BAO BURGER Deux pièces de poulet frits, cheddar fondu, sauce Okonomi	15€

NOS SIDES

OG KIMCHI FRIES	7€
RIZ THAI SAUTÉ	5€
OG KIMCHI	5€

DESSERTS

GUA BAO CHOKO CARAMEL Ganache chocolat 70%, caramel	6,5€
TAPIOCA MANGO Perles de tapioca, lait de coco, purée de mangue	6€
FRIED TAPIOCA CARAMEL AU SESAME	8€

SOIR

VELOROC BISTRO-VÉLO

GUA BAO

x 1 pièce

ORIGINAL CLASSIC — 7,5€
Poulet frit, cébette, cacahuètes, sauce Okonomi

LA TOFUSANCE - VG — 7,5€
Tofu inari, pickles de légumes, sauce Okonomi

BAO BURGER — 15€
Deux pièces de poulet frits, cheddar fondu, sauce Okonomi

NOS SIDES

OG KIMCHI FRIES — 7€

RIZ THAI SAUTÉ — 5€

OG KIMCHI — 5€

OG STREET FOOD À PARTAGER

SATAY AYAM *x 2 pièces* — 6€
Stick de poulet grillé sauce coco massaman.

OCTOPUS TEMPURA — 8€
Tentacules cuites à basse température, sauce coriandre, citron vert, gingembre.

FRIED SPRING ROLL *x 5 pièces* — 10€
Dumplings farcis au porc, gingembre, piment et citronnelle.

BKK FRIED CHICKEN *x 3 pièces* — 12€
Délice de poulet frit à la mode Thaï, sauce Okonomi, mayo hans-made, cacahuètes, cébette.

JUMBO FRIED TEMPURA *x 1 pièce* — 12€
Gambas Black Tiger (Jumbo) en tempura, curry vert, ciboulette, œufs de truite.

SALMON FURIKAKE AVOCADO — 18€
Pavé de saumon gravelax, avocat grillé, furikake, ciboulette, sauce soja.

DESSERTS

GUA BAO CHOKO CARAMEL — 6,5€
Ganache chocolat 70%, caramel

TAPIOCA MANGO — 6€
Perles de tapioca, lait de coco, purée de mangue

FRIED TAPIOCA CARAMEL AU SESAME — 8€

ATELIER VÉLO

LES ATELIERS DE L'AUDACE

HORAIRES DE L'ATELIER

MARDI-VENDREDI : 9h30-18h30
SAMEDI : 10h-14h; 15h-19h
Entrée à l'arrière du bâtiment

RÉVISION STANDARD

15 POINTS DE CONTRÔLE
+ RÉGLAGE :

- CONTRÔLE + RÉGLAGE DU POSTE DE PILOTAGE
- CONTRÔLE + RÉGLAGE DU SYSTÈME DE FREINAGE
- CONTRÔLE + RÉGLAGE DE LA TRANSMISSION
- CONTRÔLE + RÉGLAGE ACCESSOIRE

40€

REMISE EN L'ÉTAT

UNE RÉVISION STANDARD
+ 3 PRESTATIONS AU CHOIX PARMI :

- CHANGEMENT DES PNEUS OU DES CHAMBRES À AIR
- DÉVOILAGE DES ROUES
- RÉGLAGE OU GRAISSAGE DES AXES DE ROUES
- CHANGEMENT DES CONSOMMABLES (patins, câbles et gaines)
- RÉGLAGE OU GRAISSAGE DU BOITIER DE PÉDALIER
- RÉGLAGE OU GRAISSAGE DU JEU DE DIRECTION

80€

RÉPARATIONS COURANTES

RÉGLAGE DÉRAILLEUR	10€
CHANGEMENT PNEU OU CHAMBRE À AIR	10€
CHANGEMENT CÂBLE (frein/dérailleur)	12€
DÉVOILAGE D'UNE ROUE	15€
INSTALLATION PORTE BAGAGE/GARDE BOUE	25€

GRATUIT

- DIAGNOSTIC ET DEVIS
- PRÊT D'UN VÉLO DE COURTOISIE*
- PRESSION DES PNEUMATIQUES

*dans le cadre de la prise en charge de votre vélo

DÉCOUVREZ

LES ATELIERS DE L'AUDACE
www.velcroc.com

BAR

VÉLGROC • VÉLGROC • VÉLGROC • VÉLGROC

BISTRO-VÉLO

LUNDI AU MERCREDI : 12h-00h
JEUDI AU SAMEDI : 12h-1h
DIMANCHE : 11h-23h

HAPPY HOUR 17H-19H

La quasi-totalité de nos bières sont locales et sélectionnées parmi les microbrasseurs régionaux. Ardèche, Drôme, Savoie...nos artisans ont du talent !

BIÈRES & CIDRES CRAFT

	0,25	0,5	HAPPY HOUR 0,5
PILSNER BLONDE *Alc. 4%* Brasserie NINKASI Pilsner équilibrée et désaltérante	3,5€	6€	5€
BLANCHE *Alc. 4,8%* Brasserie NINKASI Bière de blé aux subtiles notes d'agrumes	4€	7€	6€
FRENCH IPA *Alc. 4%* Brasserie NINKASI IPA aux ingrédients 100% français	4€	7€	6€
NINKASI DU MOMENT Brasserie NINKASI Une bière choisie en fonction de l'humeur de l'équipe et de la brasserie.	4€	7€	6€
HUMULUPUCIENNE *Alc. 3,8%* Brasserie l'Agrivoise Session IPA, fine amertume et notes fruitées Ardéchoise	4,5€	7,5€	6,5€
EUGÈNE VARLIN-NEIPA *Alc. 6,5%* Brasserie artisanale La Canaille Bière artisanale non filtrée, crémeuse et fruitée avec une fine amertume	4,5€	7,5€	6,5€
BIÈRE DU MOMENT *Alc. 3,5%* Brasserie de nos régions Demandez conseil à notre team de choc !	4,5€	7,5€	6,5€
MONACO *Alc. 3%* Sirop de grenadine et Ninkasi Pilsner	3,7€	6,2€	5€
PANACHÉ *Alc. 3%* Limonade et Ninkasi Pilsner	3,7€	6,2€	5€
PICON BIÈRE *Alc. 6%* Amer Picon et Ninkasi Pilsner	4,5€	7€	6€
CIDRE APPIE, BRUT *Alc. 4,7%* Cidrerie Appie Cidre brut 100% pur jus, fruité mais peu sucré, sec et légèrement acidulé.	4,2€	7,2€	6,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous les vins que nous sélectionnons sont issus d'une agriculture respectueuse des sols et de l'environnement.

VÉLOCROC BISTRO-VÉLO

VINS

ROUGE	VERRE 12 CL	POT 46 CL	BOUT. 70 CL
JUS T'AIME *St Nicolas de Bourgueil – 100% Cabernet France* **Les complices de Loire** Tanins soyeux, fruits rouges croquants et juteux	5€	17€	23€
DU CÔTÉ DE CHEZ SOIF *IGP Pays d'oc – 100% Syrah* **Domaine Mas de Janiny** Arômes riches de fruits noirs, profondeur en bouche et tanins veloutés	4€	15€	20€
YAMAG *Touraine – 100% Gamay* **Domaine Plou** Vin rouge léger et fruité, avec des notes de cerises, fruits rouges croquants	4,5€	15€	21€
BLANC			
BLANC VIOGNIER *Vins de France - 100% Viognier* **Les Assembleurs** Star de la vallée du Rhône, vin frais et rond à la fois, son goût d'abricot le rend très gourmand	4,5€	16€	-
ROSÉ			
ROSÉ MÉDITERRANÉE *Grenache IGP* **Les Assembleurs** Un rosé frais et subtil aux notes d'acacia et de pamplemousse	4,5€	16€	-
PÉTARD *vin de France – 100% gamay St Romain* **Domaine Sérol** Pétillant naturel délicieusement rosé, offrant des arômes de bonbons fruités et une fraîcheur pétillante en bouche	-	-	27€

DEMANDEZ À L'ÉQUIPE LEURS COUPS DE CŒUR SUR LES GINS, RHUMS, WHISKY ET BOURBON, À PARTIR DE 9€.

APÉRITIFS

RICARD / PASTIS *2 cl*	3€
SUZE *6 cl*	3,8€
MARTINI *6 cl*	3,8€
KIR CASSIS *12,5 cl*	4,5€
GET 27 *4 cl*	6,5€
LIMONCELLO *6 cl*	6,5€
BAILEYS *4 cl*	6,5€
CHARTREUSE *4 cl*	8€

Tous nos cocktails sont préparés avec amour
par notre équipe de choc !

COCKTAILS

CAÏPIRINHA
Sortez du peloton, direction Brésil ! — 9€
Cachaça, citrons verts, sucre

NEGRONI
Dernière étape avant l'Italie — 9€
Campari, gin, vermouth rouge *(fumé au romarin)*

LES MULES
En selle marcel, choisis ton camp !
- **MOSCOW MULE :** vodka, citron, ginger beer — 10€
- **CARIBBEAN MULE :** rhum, citron, ginger beer
- **LONDON MULE :** gin citron, ginger beer

BASIL SMASH
La recette du succès de Jeannie Longo — 10€
Gin, basilic frais, jus de citron jaune, sirop de sucre

LES SPRITZ
- **L'AMERTUME :** Campari, prosecco, eau gazeuse — 8€
- **LA DOUCEUR :** St Germain, prosecco et eau gazeuse — 9€

MOJITO
Indemodable comme le tour de France — 9€
Rhum, citrons verts, cassonade, menthe fraîche,
eau gazeuse, angostura bitter

PALOMA
Frais comme Amstrong en debut de course — 9€
Tequila, citron vert, pamplemousse, eau gazeuse,
bitter rhubarbe

MAÏ TAÏ
Pour t'emmener en tête du peloton — 10€
Rhum blanc, rhum ambré, citron vert, cointreau, oregat,
menthe fraiche

VELOCROC • VELOCROC • VELOCROC • VELOCROC •
BISTRO-VÉLO

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO
Citrons verts, cassonade, menthe fraîche, eau gazeuse — 6,5€

FRAIS COMME VIRENQUE
Ananas, citron, concombre, basilic, eau gazeuse — 6,5€

PASSION POUPOU
Fruit de la passion, ginger beer, citron vert — 6,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

JUS & SOFTS

INFUSIONS PÉTILLANTES
SYMPLES - LES FRUITÉES - *33 cl* — 4,5€
- **ÉNERGISANTE** - Infusion de plantes toniques (thym, romarin, menthe-poivrée)
- **DÉTOXIFIANTE** - Finement pétillante, infusion de plantes détoxifiantes (sauge, sureau, jus de pomme)

SOCRATE GINGER BEER - *33 cl* — 4,5€
Boisson sur la base de pur jus de gingembre bio et de sucre de canne

JUS DE FRUIT BIO
ALAIN MILLIAT - *20 cl* — 4,5€
NECTAR DE POIRE - Légèrement pulpeux

COMMUNITY COLA - *33 cl*
COMMUNITY COLA ZÉRO SUCRE — 4,5€
Cola régional sans additif

THÉ GLACÉ MAISON - *33 cl* — 6€
Lemon fresco : thé Human&Tea infusé à froid trait de sirop d'agave et de citron, au shaker

CAFÉ FRAPPÉ MAISON - *33 cl* — 6€
Recette de l'équipe

SIROP - *25 cl* — 3€
DIABOLO - *25 cl* — 3,5€
Citron, menthe, fraise, pêche, grenadine, orgeat ou violette

MATÉ PÉTILLANT – CHARITEA MATÉ - *33 cl* — 4,5€
Infusion gazeuse de thé maté bio et thé noir bio, sirop d'agrave bio, jus d'orange bio, jus de citron bio

LIMONADE - *33 cl*
LEMONAID — 3,9€
- **CITRON VERT**
- **PASSION**

VELLEMINFROY PÉTILLANTE - *50 cl* — 3,5€
L'eau vertueuse naturelle

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	2€
DOUBLE ESPRESSO	4€
NOISETTE	2,2€
ALLONGÉ	2,2€
DÉCA	3,2€
CAPPUCCINO	4,2€
CAFÉ AU LAIT	3,2€
CHOCOLAT CHAUD	4,2€
THÉS / INFUSIONS	3,8€