

SOFTS /SUPER JUS MENEAU & SMOOTHIES

EAUX MINÉRALES/MINERAL WATER

Eau filtrée par nos soins

Abatilles plate/gazeuze

Perrier 33cl

Evian, Badoit

	50cl	1L
Eau filtrée par nos soins	1,00€	2,50€
Abatilles plate/gazeuze	3,50€	5,00€
Perrier 33cl	3,50€	
Evian, Badoit	3,50€	5,00€

SODAS

Limonade Brasserie Mira 33cl /Cola brasserie Mira 33cl /Orange fanta 33cl

Orangina 25cl / Schweppes Agrum / Schweppes Indian Tonic 25cl /

Schweppes Ginger Beer 20cl / Coca Cola 33 cl / Coca Cherry 33cl /

Coca Cola Zero 33cl / Finley pamplemousse orange sanguine 25cl

Sprite 33cl / Fuze tea pêche gourmande 25cl

4,50€

SIROPS À L'EAU MENEAU/WATER SYRUPS

Demandez la sélection des sirops bio Maison Meneau.

Ask for the selection of organic syrups Maison Meneau.

3,00€

SUPER JUS MENEAU 25cl

Pur jus orange/Pur jus pomme/Pur jus ananas/Pur jus multifructs

Nectar fraise/Nectar abricot

Pure orange juice/Pure apple juice/Pure pineapple juice

Pure multi-fruit juice/Strawberry Nectar/Apricot Nectar

4,50€

SUPER SMOOTHIES MAISON

Banane, Citron vert, Ananas, Kiwi, Menthe

Banana, Lime, Pineapple, Kiwi, Mint

6,00€

Orange/Citron pressé 20cl/Orange/Lemon squeezed 20cl

5,10€



Verre ou carafe d'eau gratuite sur demande.

5% de réduction conseillé pour les clients qui viennent avec leur récipient sur la VAE

ÇA MOUSSE ?



BIÈRES DU COIN - 33CL /LOCAL BEERS

EFFET PAPILLON WHEAT ALE	6,00 €
EFFET PAPILLON AMERICAN PALE ALE	6,00 €
EFFET PAPILLON IPA	6,00 €
EFFET PAPILLON IMPERIAL STOUT	6,00 €
MIRA BLONDE BIO 	6,00 €
MIRA BRUNE	6,00 €
BOISSE BLANCHE BIO 	6,00 €
BOISSE BLONDE BIO 	6,00 €
BOISSE AMBRÉE BIO 	6,00 €

BIÈRES PRESSION/DRAUGHT BEERS

	 25cl	 50cl
HEINEKEN	5,00 €	8,00 €
AFFLIGEM	5,00 €	8,00 €

Supplément Sirop (0,50€) - Supplément Picon (1,00€)

BIÈRES BOUTEILLES/BOTTLED BEERS

LEFFE BLONDE 33CL	5,00 €
GRIMBERGEN BLANCHE 33CL	5,00 €
GRIMBERGEN AMBRÉE 33CL	5,00 €
CINEY BRUNE 33CL	6,00 €
LAGUNITAS IPA 35,5CL	7,00 €
DESPERADOS 33CL	6,00 €
MORT SUBITE KRIEK 33CL	7,00 €
CIDRE SASSY L'ANGÉLIQUE 33CL	6,00 €

BIÈRES GRAND FORMAT - 75cl/LARGE BEERS

LA BOISSE BLANCHE/BLONDE/AMBRÉE BIO	14,00 €
-------------------------------------	---------

L'APÉRO/APERTIF

KIR 12cl	5,00 €
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE TSARINE BRUT 12cl	10,00 €
12 LE PASTIS DE SAINT-TROPEZ 2cl	5,00 €
PASTIS 51 2cl	6,00 €
RICARD 2cl	6,00 €
SUZE 6cl	4,00 €
CAMPARI 6cl	5,00 €
LILLET BLANC 6cl	5,00 €
LILLET ROUGE 6cl	5,00 €
MARTINI BIANCO 6cl	5,00 €
MARTINI ROSSO 6cl	5,00 €
LÉONCE BLANC 6cl	5,00 €
LÉONCE ROUGE 6cl	5,00 €
CINZANO 6cl	5,00 €
PORTO ROUGE SANDEMAN RUBY 6cl	5,00 €
PORTO SANDEMAN WHITE 6cl	5,00 €



LES BULLES/SPARKLING

	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE PREMIUM BRUT	8,00 €		45,00€
LAURENT-PERRIER BRUT LA CUVÉE	12,00 €	35,00 €	60,00€
LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ	14,00 €		95,00€
LAURENT PERRIER BRUT MILLÉSIMÉ 2008			110,00€
FERRARI DOC MAXIMUM PROSECCO ITALIEN			42,00€



LES ÉLIXIRS/DRINKS

LES BOURBONS - 4CL

Jack Daniel's	7,00 €
Bulleit	8,00 €

LES WHISKIES - 4CL

Ballantine's	6,00 €
Aberlour	6,00 €
Lagavulin 16 ans d'âge	10,00 €
Flaming Pig	9,00 €
Nikka	9,00 €
Rebel Yell	7,00 €
Glenmorangie	18,00 €
Moon Harbour	11,00 €

LES RHUMS - 4CL

Havana Club 3 ans	6,00 €
Havana Club 7 ans	7,00 €
Diplomatico	9,00 €
Bumbu	9,00 €
Bumbu XO	10,00 €
Moon Harbour ambré	8,00 €
Pacto Navio	9,00 €

LES VODKAS - 4CL

Wyborowa	6,00 €
Pyla	9,00 €

LES GINS - 4CL

Plymouth	8,00 €
Hendrick's	9,00 €
Mc Queen	9,00 €
Floraison	8,00 €
Nouaison	9,00 €
Sorgin	8,00 €
Erika	9,00 €

LES TEQUILAS - 4CL

Casamigos Blanco	7,00 €
Mezcal Siete Misterio	9,00 €
Patron Silver	14,00 €

DIGESTIFS - 4CL

Armagnac	8,00 €
Château de Laubade hors d'âge	
Armagnac	7,00 €
Château de Laubade VSOP	
Calvados Drouin	7,00 €
La Guilde du Cognac	8,00 €
La Guilde du Cognac	10,00 €
Saint-Germain de Vibrac	
Cognac Martel XO	21,00 €
Eau de vie Poire Williams ou Mirabelle Cartron	7,00 €

NOS RHUMS ARRANGÉS

Shooters 4cl	4,00 €
Mètre de shooters 4cl	30,00 €
<i>Demandez la sélection à notre barman. Ask our barman for the selection.</i>	

LIQUEURS - 4CL



Get 27	7,00 €
Get 31	7,00 €
Hedonist	7,00 €
Baileys	7,00 €
Cointreau	7,00 €
St-Germain	7,00 €
Italicus	7,00 €
June	7,00 €
Limoncello	7,00 €

VODKADABRA !




LA CARTE DES VINS/WINE LIST




LES BLANCS/PDO WHITE WINES

	 15cl	 75cl
AOP SAINT VÉРАН DOMAINE DU MONT SAINT GILBERT 2018	6,00€	32,00€
AOC CÔTES DE BORDEAUX BLANC DE RÉAUT 2018	5,00€	24,00€
AOC MENETOU-SALON DOMAINE BEAUREPAIRE 2018		31,00€
AOP PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX LES PINS 2018	7,00€	35,00€
IGP DOMAINE DE CAZES LES CLOS DE PAULILLES 2019		35,00€
AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX PAGE 2018 		38,00€
AOC BORDEAUX BLANC CHÂTEAU ROUMIEU 2015		25,00€
COUP DE CŒUR DES DÉCANTÉS	5,00€	26,00€
AOC SAUTERNE CHATEAU ROUMIEUX 2011	11,00€	50,00€
AOC GRAVES CHATEAU BRONDELLE 2019	5,00€	26,00€

LES ROUGES/PDO RED WINES

IGP DOMAINE DE CAZES LES CLOS DE PAULILLES 2019		39,00€
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU LES CHARMES DE GRAND CORBIN 2014		42,00€
AOP HAUT MÉDOC CHÂTEAU TROUPIAN 2018		26,00€
AOP PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU D'ALIX LES PINS 2017		35,00€
AOP CÔTES DE BORDEAUX CHÂTEAU REAUT 2015		28,00€
AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX PAGE 2015 		35,00€
AOP TERRASSES DU LARZAC DOMAINE PLAN DE L'HOMME KHI 2018		35,00€
COUP DE CŒUR DES DÉCANTÉS		26,00€
AOP GRAVES CHATEAU BRONDELLE 2018		28,00€

LES ROSÉS/PDO ROSE WINES

	 15cl	 75cl
IGP PAYS D'OC DOMAINE SAINT PAUL 2020 	5,00€	23,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU DE LA GALINIÈRE 2020 	5,00€	26,00€

LES POTS BORDELAIS

BLANC/WHITE

ROUGE/RED



25cl



50cl



75cl

6 € | 12 € | 18 €

6 € | 12 € | 18 €

LES GRANDS CRUS

CHÂTEAU LA DOMINIQUE 2016 SAINT-ÉMILION 8cl 12,00€
Cépages : 81% de Merlot pour 16% de Cabernet Franc complété par 3% de Cabernet Sauvignon
NOTE PARKER* : 93/100 - PROPRIÉTAIRE** : M. FAYAT

CHÂTEAU LATOUR MARTILLAC 2017 PESSAC-LÉOGNAN 8cl 12,00€
Cépages : 63% de Cabernet Sauvignon complété par 30% de Merlot et du 7% de Petit Verdot
NOTE SUCKLING : 93/100 - PROPRIÉTAIRES** : TRISTAN ET LOÏC KRESSMAN

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2016 MARGAUX 8cl 12,00€
Cépages : 65% de Cabernet Sauvignon et complété par 35% de Merlot
NOTE PARKER* : 88/100 - PROPRIÉTAIRES** : LES FRÈRES LE LOUS (URGO)

CHÂTEAU LANGOA BARTON 2016 SAINT JULIEN 8cl 12,00€
Cépages : 55% de Cabernet Sauvignon, de 37% de Merlot et de 8% de Cabernet Franc
NOTE PARKER* : 93/100 - PROPRIÉTAIRE** : LILIAN BARTHON

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL 2016 PAUILLAC 8cl 12,00€
Cépages : assemblage de 70% de Cabernet Sauvignon et de 30% de Merlot
NOTE PARKER* : 90-92/100 - PROPRIÉTAIRE** : CLAIRE VILLARS-LURTON

* Robert Parker (Robert McDowell Parker Junior) né le 23 juillet 1947 à Baltimore dans le Maryland aux États-Unis, est un célèbre dégustateur de vins américain, critique en œnologie de référence outre-Atlantique. Il est connu pour ses guides sur le vin dans lesquels il commente ses dégustations, notées sur 100.

ON
T
R
I
N
Q
U
E!



AVEC LES GRANDS

Ici nous avons décidé de bousculer les habitudes en matière de vins afin de se reconnecter avec les grands crus. L'idée ? Proposer des grands crus classés de Bordeaux au verre à des prix justes. Here we've decided to shake up wine habits to refocus on grands crus. Our goal is to serve grand cru classé Bordeaux wines by the glass at fair prices...

CHÂTEAU DE SALES 2008 POMEROL 8cl 12,00€
Cépages : 15% Cabernet Sauvignon, 70% Merlot, 15% Cabernet Franc
NOTE PARKER* : 86/100 - PROPRIÉTAIRES** : SUCCÉDANT À BRUNO DE LAMBERT, LES 14 COUSINS GERMAINS GÈRENT DÉSORMAIS CE JOYAU DE POMEROL


CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC PESSAC-LÉOGNAN 8cl 12,00€
Cépages : Issu d'un assemblage de Sauvignon Blanc (55%) et de Sémillon (45%)
NOTE PARKER* : 89-91/100 - PROPRIÉTAIRES** : ERIC, CHRISTINE ET PHILIBERT PERRIN


**OWNER

COCKTAILS


 **LE REMÈDE DE GRAND-MÈRE (12cl) *Amer & végétal*** 9,00 €
Gin Nouaison, Suze, Folle Envie, Bitters pamplemousse/grapefruit


 **PURPLE HAZE (23cl) *Fumé et végétal*** 10,00 €
Mezcal 7 Misterios, sirop d'agave/agave syrup,
jus de betterave/beet juice, citron vert/lime,
yaourt à la grecque/Greek yogurt

 **PHARE WEST BRETON (23cl) *Rond et gourmand*** 8,00 €
Calvados, Bourbon Bulleit, Cordial maïs,
jus de pomme/apple juice, caramel beurre salé/salted butter caramel

 **LA BORDELAISE (21cl) *Frais et floral*** 10,00 €
Cognac VS, Lillet rosé, Tonic Archibald,
eau de fleur d'oranger/orange blossom water

 **LE COCA DE LAURA (16cl) *Épicé*** 9,00 €
Havana 7 ans, pimento dram, citron vert/lime,
sirop de vanille/vanilla syrup, Tonic Archibald, Peychaud bitters

 **LE COUP DE MULE (20cl) *Pimenté et rafraîchissant*** 9,00 €
Vodka Wyborova, sirop de moutarde maison/homemade mustard syrup,
citron vert/lime, ginger ale

 **DOWNTOWN ABBEY (16cl) *Floral et so British*** 6,50 €
Plymouth infusé à l'Earl Grey, Italicus,
citron vert/lime, soda au sureau/elderberry soda

LA SÉLECTION MOCKTAIL DU MOMENT 8,00 €
The mocktail selection of the moment



- ÉPICÉ/SPICY
- ACIDE/SHARP
- DOUX/SOFT
- SALÉ/SALTY
- AMER/BITTER

BIEN AU CHAUD /KEEP WARM

NESPRESSO

Expresso simple ou allongé

2,70€

Double

3,50€

Cappuccino/Latte Macchiato/Macchiato/
Caramel/Chocolat viennois

4,50€

Chocolat chaud commerce équitable Monbana

4,90€

Thés Kusmi Tea bio

4,50€

Infusions Lov Organic

3,50€

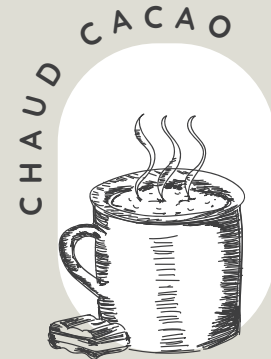
LATTES :

Chocolat commerce équitable Monbana

3,50€

Matcha

3,50€



MORNING GOURMAND 8H /11H : **6,00 €**
**1 boisson chaude + 1 muffin/
 cookie/viennoiserie.**
 1 hot drink + 1 muffin/
 cookie/pastry.

TEA TIME 15H/18H : **8,00 €**
**1 boisson gourmande du moment
 + 1 part de gâteau**
 1 gourmet drink of the moment
 + 1 piece of cake



PRIX NET (ST) - TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS ET TTC -
 L'ORIGINE DE NOS VIANDES BOVINES EST AFFICHÉE AU SEIN DE CE RESTAURANT
 L'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION -
 LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX PERSONNES DE MOINS DE 18 ANS
 PRODUITS ALLERGÈNES : CONSULTEZ L'INFORMATION DISPONIBLE À L'ACCUEIL DU RESTAURANT.
 Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables.
 Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.



NET PRICE (ST) - ALL OUR PRICES ARE IN EUROS AND ALL TAXES INCLUDED - THE ORIGIN OF OUR BEEF IS
 DISPLAYED IN THIS RESTAURANT
 ALCOHOL IS DANGEROUS TO HEALTH, CONSUME IN MODERATION - THE SALE OF ALCOHOL IS PROHIBITED
 PERSONS UNDER 18 YEARS OF AGE
 ALLERGENIC PRODUCTS: CONSULT THE INFORMATION AVAILABLE AT THE RESTAURANT RECEPTION DESK.
 We are committed to promoting a balanced diet and responsible purchasing.
 Because every gesture counts, our restaurant acts for positive hospitality.