

SOFTS /SUPER JUS MENEAU & SMOOTHIES

EAUX MINÉRALES/MINERAL WATER

Eau filtrée par nos soins

Abatilles plate/**gazeuse**

Perrier 33cl

Vittel, Sanpellegrino

	50cl	1L
Eau filtrée par nos soins	1,00 €	2,50 €
Abatilles plate/ gazeuse	3,50 €	6,00 €
Perrier 33cl		3,50 €
Vittel, Sanpellegrino	3,50 €	6,00 €

SODAS

Limonade Brasserie Mira 33cl / Cola brasserie Mira 33cl /
Orange fanta 33cl/ Orangina 25cl / Schweppes Agrumes/
Schweppes Ginger Beer 20cl/ Schweppes Indian Tonic 25cl/
Coca-Cola Zero 33cl / Coca-Cola 33 cl / Coca Cherry 33cl /
Sprite 33cl / Fuze tea pêche gourmande 25cl / Oasis tropical 25cl /
Mona citron vert bio 33cl / Mona pétillant de pomme bio 33cl

5,00€

SIROPS À L'EAU MENEAU/WATER SYRUPS

Demandez la sélection des sirops bio Maison Meneau.

Ask for the selection of organic syrups Maison Meneau.

SUPER JUS MENEAU 25cl

Pur jus orange/Pur jus pomme/Pur jus ananas/Pur jus multifruits

Nectar fraise/Nectar abricot

Pure orange juice/Pure apple juice/Pure pineapple juice

Pure multi-fruit juice/Strawberry Nectar/Apricot Nectar

3,00€

5,00€

SUPER SMOOTHIE MAISON

Voir sélection de fruits de saison

See selection of seasonal fruits

Orange/Citron pressé 20cl/Freshly squeezed orange/lemon juice.

6,00€

6,00€





**Verre ou carafe d'eau gratuits sur demande.
5% de réduction conseillé pour les clients
qui viennent avec leur récipient
pour la vente à emporter.**

ÇA MOUSSE ?



BIÈRES DU COIN - 33CL /LOCAL BEERS

EFFET PAPILLON WHEAT ALE	7,00 €
EFFET PAPILLON AMERICAN PALE ALE	7,00 €
EFFET PAPILLON IPA	7,00 €
EFFET PAPILLON RYE AMBER ALE	7,00 €
MELT INDIA RED ALE	7,00 €
MELT AMERICAN PALE ALE	7,00 €
MELT ROBUST PORTER	7,00 €
BOISSE BLANCHE 	7,00 €
BOISSE BLONDE 	7,00 €
BOISSE AMBRÉE 	7,00 €

BIÈRES PRESSION/DRAUGHT BEERS

	25cl	50cl
HEINEKEN	6,00 €	11,00 €
AFFLIGEM	6,00 €	11,00 €
HAPKIN	6,00 €	11,00 €
Supplément Sirop (0,50€) - Supplément Picon (1,00€)		

BIÈRES BOUTEILLES/BOTTLED BEERS

GRIMBERGEN BLONDE 33CL	5,00 €
GRIMBERGEN AMBRÉE 33CL	5,00 €
LAGUNITAS IPA 35,5CL	7,00 €
DESPERADOS 33CL	6,00 €
MORT SUBITE KRIEK 33CL	7,00 €
MORT SUBITE BLANCHE 33CL	7,00 €
CIDRE SASSY L'ANGELIQUE 33CL	6,00 €
DESPERADOS VIRGIN 33CL	7,00 €
HAPKIN 8.5° 33CL	8,00 €
HEINEKEN 0.0 33CL	7,00 €
CORONA 33CL	7,00 €
PELFORTH BRUNE 33CL	9,00 €

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	6,00 €
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 €
PORTO ROUGE SANDEMAN RUBY 6cl	5,00 €
PORTO SANDEMAN WHITE 6cl	5,00 €
ST RAPHAËL LE QUINA AMBRÉ	7,00 €



LES BULLES/SPARKLING

			
	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE PREMIUM BRUT	10,00 €		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 2012			110,00 €
FERRARI DOC MAXIMUM PROSECCO ITALIEN 	8,00 €		42,00 €

LES ÉLIXIRS/DRINKS

LES BOURBONS-4CL

Jack Daniel's 7,00€

LES WHISKIES-4CL

Aberlour 10 ans 12,00 €
 Talisker 10,00 €
 Flaming Pig 9,00 €
 Nikka 9,00 €
 Glenmorangie 18,00 €
 Moon Harbour 12,00 €
 Bulleit Rye Bourbon 10,00 €
 Chivas Régal 12 ans 10,00 €
 Haig Club Clubman 10,00 €
 J&B Rare 9,00 €
 Jameson 9,00 €

LES RHUMS-4CL

Havana Club 3 ans 8,00 €
 Havana Club 7 ans 9,00 €
 Diplomatico 12,00 €
 Bumbu 10,00 €
 Bumbu XO 15,00 €
 Plantation 12,00 €
 Pacto Navio 10,00 €

LES VODKAS-4CL

Le Philtre 10,00 €
 Renaissance 9,00 €
 Absolut 9,00 €

LES GINS - 4 CL

Generous Organic 10,00 €
 Gibson's 12,00 €
 Monkey 47 12,00 €
 Floraison 10,00 €
 Nouaison 10,00 €
 Sorgin 9,00 €
 Elephant London Dry 10,00 €
 June By G'VINE-poire et pêche 10,00 €

LES TEQUILAS - 4CL

Casamigos Blanco 10,00 €
 Mezcal Siete Misterio 9,00 €
 Patron Silver 14,00 €

DIGESTIFS - 4CL

Armagnac 12,00 €
 Château de Laubade hors d'âge
 Armagnac 10,00 €
 Château de Laubade VSOP
 Calvados Drouin 7,00 €
 Cognac Martel XO 21,00 €
 Cognac Hennessy V.S.O.P 15,00 €
 Eau-de-vie Poire, Framboise 7,00 €
 ou Mirabelle Cartron

NOS RHUMS ARRANGÉS

Shooters 4cl 4,00 €
 Mètre de shooters 4cl 30,00 €

*Demandez la sélection à notre barman.
 Ask our barman for the selection.*

LIQUEURS - 4CL




Get 27 9,00 €
 Get 31 9,00 €
 Hedonist 10,00 €
 Baileys 9,00 €
 Cointreau 7,00 €
 St-Germain 7,00 €
 Adriatico Amaretto 9,00 €
 Italicus 9,00 €
 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	9 €	35 €
AOC MENETOU-SALON DOMAINE BEAUREPAIRE		31 €
AOC CÔTES DU RHÔNE LES MARNES		29 €
AOC BORDEAUX BLANC CHÂTEAU ROUMIEU		25 €
COUP DE CŒUR DES DÉCANTÉS	7 €	30 €
AOC SAUTERNES CHÂTEAU ROUMIEU	11 €	50 €
AOC GRAVES CHÂTEAU BRONDELLE 	5 €	26 €
IGP CÔTES DE THONGUE DOMAINE LA CROIX BELLE 	8 €	29 €
IGP VAL DE LOIRE «ROCK M'ROLL» AUGUSTE	6 €	26 €
AOC VIN DE FRANCE CHÂTEAU DU TERTRE	10 €	39 €
AOC PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU COUHINS LES DEMOISELLES	10 €	39 €



LES POTS BORDELAIS

	25 cl	50 cl	75 cl
AOC GRAVES BLANC/WHITE	8 €	14 €	20 €
AOC GRAVES ROUGE/RED	8 €	14 €	20 €

LES ROSÉS/PDO ROSE WINES

			
	15cl	75cl	1,5l
IGP PAYS D'OC DOMAINE SAINT-PAUL  	6 €	23 €	
AOP CÔTES DE PROVENCE ORIGAMI	8 €	28 €	50 €
AOC CÔTES DE PROVENCE CHÂTEAU SAINTE-MARGUERITE CRU CLASSÉ DE PROVENCE 	42 €	75 €	

LES ROUGES/PDO RED WINES

AOP PESSAC-LÉOGNAN CHÂTEAU COUHINS LES DEMOISELLES	39 €
AOP MÉDOC CHÂTEAU VICTORIA	29 €
AOP CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX PAGE	35 €
AOP TERRASSES DU LARZAC DOMAINE PLAN DE L'HOMME KHI	35 €
COUP DE CŒUR DES DÉCANTÉS	30 €
AOC GRAVES CHÂTEAU BRONDELLE 	28 €
IGP COTES DE THONGUE DOMAINE LA CROIX BELLE 	29 €
AOC CÔTES DU RHÔNE LES MARNES	29 €
AOP BORDEAUX ROUGE ORIGAMI	29 €
AOP SAINT-ÉMILION GRAND CRU DIRTY SOUTH	49 €

* Millésimes sur demande / Vintages on request

LES GRANDS CRUS

CHÂTEAU LA DOMINIQUE SAINT-ÉMILION

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 PESSAC-LÉOGNAN

Cépages : 63% de Cabernet Sauvignon complété par 30% de Merlot et 7% de Petit Verdot.

NOTE SUCKLING* : 93/100 - PROPRIÉTAIRES** : TRISTAN ET LOÏC KRESSMAN

CHÂTEAU DU TERTRE MARGAUX

Cépages : 65% de Cabernet Sauvignon et complété par 35% de Merlot.

NOTE PARKER* : 88/100 - PROPRIÉTAIRES** : LES FRÈRES LE LOUS (URGO)

CHÂTEAU LANGOIA BARTON SAINT JULIEN

Cépages : 55% de Cabernet Sauvignon, 37% de Merlot et 8% de Cabernet Franc.

NOTE PARKER* : 93/100 - PROPRIÉTAIRE** : LILIAN BARTHON

CHÂTEAU HAUT BAGES LIBERAL PAUILLAC

Cépages : assemblage de 70% de Cabernet Sauvignon et de 30% de Merlot.

NOTE PARKER* : 90-92/100 - PROPRIÉTAIRE** : CLAIRE VILLARS-LURTON



8 cl



75 cl

14 €

110 €

14 €

100 €

14 €

120 €

14 €

110 €

14 €

100 €

ON
TRINQUE!



AVEC LES GRANDS

CHÂTEAU DE SALES POMEROL

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.

14 € 100 €

CHÂTEAU CARBONNIEUX BLANC PESSAC-LÉOGNAN

Cépages : Issu d'un assemblage de 55% de Sauvignon Blanc et 45% de Sémillon.

NOTE PARKER* : 89-91/100 - PROPRIÉTAIRES** : ERIC, CHRISTINE ET PHILIBERT PERRIN

14 € 80 €

* 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.

**OWNER

COCKTAILS

MOJITO Rhum Havana, eau gazeuse, citron vert, sucre de canne et menthe.	10 €
RON EXPRESSO MARTINI Rhum Havana Club 7 ans, espresso, sirop de tiramisu.	12 €
DÉCANTÉS TONIC Gin Nouaison, Schweppes tonic.	10 €
SPRITZ APEROL Aperol, Prosecco, eau gazeuse.	10 €
SPRITZ BORDELAIS Lillet rosé, Prosecco, eau gazeuse.	10 €
CANELÉ SOUR Lillet blanc, Rhum Havana Club 7 ans, sirop de caramel et citron jaune.	10 €
BORDEAUX MULE Vodka Le Philtre, ginger beer, citron vert.	10 €
SWEET PEAR Gin June Poire, citron, sucre de canne, menthe.	11 €
LA SÉLECTION MOCKTAIL DU MOMENT The mocktail selection of the moment.	9 €



HAPPY HOURS

Du lundi au vendredi de 17h à 19h.
Mondays to Fridays from 5 p.m.
to 7 p.m.

1 verre acheté = 1 verre offert
1 drink purchased = 1 free drink



BIEN AU CHAUD /KEEP WARM

Expresso simple ou allongé 	3,00€
Double	5,00€
Cappuccino/Latte Macchiato/Macchiato/ Caramel/Chocolat viennois	6,00€
Chocolat chaud commerce équitable Monbana	5,00€
Thés Kusmi Tea 	5,00€
Infusions Lov Organic	3,50€
Matcha	3,50€

MORNING GOURMAND 7H / 11H : 9,00 €
 1 boisson chaude + viennoiseries au choix
 + 1 jus de fruits.
 1 hot drink + pastries of your choice
 + 1 fruit juice.

TEA TIME 15H/17H : 8,00 €
 1 boisson gourmande du moment
 + 1 part de gâteau
 1 gourmet drink of the moment
 + 1 slice 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) - PRICES ARE IN EUROS AND INCLUDE ALL TAXES - THE ORIGIN OF OUR BEEF IS
 DISPLAYED IN THIS RESTAURANT
 ALCOHOL IS DANGEROUS TO HEALTH, CONSUME IN MODERATION - THE SALE OF ALCOHOL IS PROHIBITED TO
 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.