

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

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 €	



12,5cl

37,5cl

75cl

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
 ou Mirabelle Cartron 7,00 €

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



8cl



75cl

14 €

110 €

14 €

100 €

14 €

120 €

14 €

110 €

14 €

100 €

ON
TRINQUE!



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 POMEROL

Cépages : 15% Cabernet Sauvignon, 70% Merlot, 15% Cabernet Franc.

NOTE PARKER* : 86/100 - PROPRIÉTAIRES** : SUCCÉDANT À BRUNO DE LAMBERT, LES 14 COUSINS GERMAINS GÉRENT 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 tiramisù.	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.