

APÉRITIFS

PASTIS	3 cl	5 €
SUZE	3 cl	5 €
KIR VIN BLANC	12 cl	7 €
GET27	4 cl	8 €
AMARETTO	4 cl	8 €
BAILEYS	4 cl	8 €
KIR ROYAL	12 cl	10 €
CHAMPAGNE	12 cl	12 €

SPIRITUEUX

RHUMS

RHUM ARRANGÉ au choix	4 cl	7 €
Banane coco		
Poire gingembre		
Ananas		
DON PAPA	4 cl	8 €
DIPLOMATICO	4 cl	8 €
SAINT JAMES VSOP	4 cl	10 €
BUMBU	4 cl	10 €
NEISSON	4 cl	12 €
PLANTATION XO	4 cl	12 €

WHISKIES

JAMESON	4 cl	8 €
JACK DANIELS	4 cl	8 €
JACK DANIELS avec COCA-COLA	18 cl	10 €
BIG PEAT	4 cl	10 €
PORT CHARLOTTE	4 cl	10 €
NIKKA	4 cl	10 €
CHIVAS XV	4 cl	12 €
BOURBON WOODFORD RESERVE	4 cl	12 €

TEQUILA

EL JIMADOR	4 cl	7 €
1800 BLANCO	4 cl	8 €
CORACHO BLANCO	4 cl	9,5 €
CORACHO ROSA	4 cl	11,5 €
CORACHO REPOSADO	4 cl	12,5 €

MEZCAL

RAMO DE ROSAS ESPADIN	4 cl	9,5 €
RAMO DE ROSAS TOBALA	4 cl	11,5 €
RAMO DE ROSAS CUISHE	4 cl	12,5 €

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT CROQUANTE	à aussi partager ...ou toujours pas !	9,95 €
Mousse au chocolat maison, brisures de palet breton		
AUTOUR DE LA POIRE		9,95 €
Compotée de poire, poire rotie, poire crue, huile de verveine, crumble		
BIG PROFITEROLE DE MARCO		9,95 €
Chou de notre artisan boulanger, glace vanille, chantilly mascarpone, sauce chocolat noir, pralines de Lyon		
CAFÉ GOURMAND		7,95 €
Café accompagné de trois mignardises sucrées		
BOULE DE GLACE	1 BOULE 3 € — 2 BOULES 5 € — 3 BOULES 7 €	
Au choix : Vanille / Chocolat / Pistache / Fraise / Framboise / Passion		

SOFTS

SODA au choix		4,5 €
Coca Cola (33 cl) / Coca Cola Zero (33 cl) / Orangina (25 cl) / Ice Tea (25 cl)		
JUS DE FRUIT au choix	20 cl	4 €
Ananas / Pomme / Orange		
LIMONADE	25 cl	4 €
SIROP au choix	33 cl	2 €
Grenadine / Menthe / Fraise / Citron / Pêche		
PERRIER	33 cl	4,5 €
EAU PLATE ABATILLES	75 cl	6 €
EAU GAZEUSE ABATILLES	75 cl	6 €
EAU PLATE ou GAZEUSE AVEC SIROP au choix	75 cl	6,5 €

BOISSONS CHAUDES

Votre café est torréfié à Gazeran (78) chez Arlo's Coffee

EXPRESSO	2,5 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
DÉCAFÉINÉ	3 €
LATTE / CAPPUCINO	4 €
THÉ / INFUSION	4 €



La Ménagerie

est un lieu unique en son genre !

Entre brewpub et restaurant, nous proposons nos bières brassées sur place avec soin, accompagnées d'une carte de restauration courte et tendance, imaginée par nos équipes.

Vivez une expérience culinaire où créativité et authenticité sont à l'honneur !



@lamenagerieduroi
[lamenagerieduroi.com](https://www.lamenagerieduroi.com)



Laissez nous votre avis !



La Ménagerie

BREW PUB & FOOD

TAPAS			à partager ...ou pas !
BEIGNET DE CHOUX FLEUR		6,5 €	
Sauce crème fraîche ciboulette maison			
BEIGNETS DE PLEUROTÉS		6,5 €	
Pleurotes en tempura à partager, sauces mayo ou chirachi			
BEIGNETS DE CREVETTES EN TEMPURA		7,5 €	
6 beignets de crevettes, sauce Chili-Thaï, citron vert			
PORTION DE FRITES	avec sauce tartare	5,5 €	
FRITES	avec SAUCE FROMAGE MAISON	7,5 €	
Sauce fromage au brie de la Ferme de la Tremblaye, oignons confits			
FRITES DE PATATE DOUCE CRUNCHY		7,5 €	

PLANCHES			pour 2 à 3 personnes !
CHARCUTERIE		16 €	
Jambon Serrano 18 mois grande réserve, Coppa Di Parma IGP, jambon aux herbes Tosini			
CHARCUTERIE & FROMAGE		16 €	
Jambon Serrano 18 mois grande réserve, Coppa Di Parma IGP, jambon aux herbes Tosini, fromages de la Ferme de la Tremblaye			
VÉGÉTARIENNE		16 €	
Demandez à nos équipes la planche végétarienne du moment			
SAUCISSON		8 €	

BAR À STICK DE FROMAGE				
UNE SEULE VARIÉTÉ		ASSORTISSEMENT		
4 STICKS	7,9 €	8,9 €		dégustez nos sticks de fromage maison panés à la Panko
8 STICKS	13,9 €	14,9 €		

STICK DE TOMME BASQUE	
STICK DE COMTÉ AFFINÉ	
STICK DE FROMAGE À RACLETTE FUMÉ	
STICK DE BLEU	

SALADES			un brin de légèreté !
SALADE CÉSAR		15,5 €	
Laitue, tomates cerises, escalope de poulet panée, croutons, parmesan, anchois, câpres, sauce césar maison			
SALADE DU MOMENT		15,5 €	
Demandez à nos équipes la salade du moment			

MENU MIDI	MENU ENFANT
Hors week-end & jours fériés	Tous les jours
SMASH ou VEGGIE BURGER	NUGGETS et FRITES ou CHEESEBURGER
+ UNE BOISSON au choix 25 cl de bière, 12,5 cl de vin ou 33 cl de limonade	+ UNE BOISSON au choix sirop (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) ou jus de fruit
+ 1 ou 2 BOULES DE GLACE au choix	+ 1 BOULE DE GLACE au choix
19,9 €	12,5 €

La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes. Tous les prix de la carte sont en TTC, service compris.

Végétarien

BURGERS			Simple	Double
RUMINEZ-MOI	Burger Champion de France 2024 de Anthony Pautrat	25 €	29,9 €	
Brioche Bostock artisanale, steak 150gr origine française, Tomme IGP Basque, chips de Coppa Di Parma IGP au piment d'Espelette, batavia, oignons rouges, pickles de graines, sauce maïs et whisky				
SMASH BURGER		16,5 €	20,5 €	
Bun, 2 steaks origine française smashés sur plancha, cheddar affiné, cornichons, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, sauce cocktail paprika fumé maison				
VEGGIE BURGER		16,5 €	20,5 €	
Bun, pleurotes panés, cheddar affiné, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, râpé de légumes, mayonnaise épicée				
FARMER CRISPY BURGER		17,5 €	21,5 €	
Bun, poulet croustillant, bacon, brie de la Ferme de la Tremblaye, tomates, batavia, confit d'oignons rouges, mayonnaise moutarde à l'ancienne				
RÖSTI BURGER		17,5 €	21,5 €	
Bun, steak haché 150gr origine france, rösti de pomme de terre, bacon, brie de la Ferme de la Tremblaye, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, sauce mayonnaise moutarde				
FISH BURGER		17,5 €	21,5 €	
Bun, filet de colin, cheddar affiné, sucrine, tomate, sauce tartare maison				
Tous nos burgers sont servis avec des frites maison. Sauce ketchup ou sauce tartare maison au choix.				

Osez ! ce burger

BURGER ÉPHÉMÈRE
Demandez à nos équipes le burger du moment

Boostez ! vos frites

+ 2 €

FRITES CHEESE
Sauce fromage au brie

COCKTAILS		
CAÏPIRINHA	12 cl	8 €
Cachaça Aguacana, citron vert, sirop de sucre de canne		
TI-PUNCH	10 cl	8 €
Rhum blanc Saint James, citron vert, sirop de sucre de canne		
MARGARITA	10 cl	10 €
Tequila Jose Cuervo, Cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne		
EXPRESSO MARTINI	12 cl	10 €
Vodka Sobieski, Kahlúa, espresso		
BRUMBLE	12 cl	10 €
Gin Gibson's, crème de mûre, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne		
BASIL SMASH	12 cl	10 €
Gin Gibson's, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne, basilic		
YELLOW DAÏQUIRI	12 cl	10 €
Rhum Jamaïcain Yellow Snake, citron vert, sirop de sucre de canne		
PALOMA 1800	15 cl	10 €
Tequila 1800 blanco, jus de pamplemousse, eau gazeuse, citron vert, jus de citron		
MOSCOW / JAMAICAN / LONDON... MULE	25 cl	10 €
Au choix Vodka Sobieski / Rhum ambré Saint James / Gin Gibson's avec Ginger Beer Fever Tree, jus de citron vert pressé		
MOJITO...CLASSIQUE / FRAISE / PASSION	25 cl	10 €
Rhum blanc Saint James, Angostura, menthe, citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre de canne		
SPRITZ APEROL OU ST GERMAIN	25 cl	11 €
Liqueur au choix avec Prosecco et eau gazeuse		
MAI TAI	12 cl	12 €
Rhum ambré Saint James, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne		
PIÑA COLADA	20 cl	12 €
Rhum Saint James, crème glacée coco, jus d'ananas, jus de citron vert pressé		

Laissez faire ! votre barman

COCKTAIL CRÉATION

14 €

BIÈRES			25 cl	50 cl
DÉCADENTE	4,5% VOL	3,5 €	6 €	
Blonde Pale Ale légère et céréalière, avec quelques arômes d'agrumes				
ROYALE	4,5% VOL	3,5 €	6 €	
Blonde typée Lager avec ses notes fruitées d'orange. Idéale pour se rafraîchir				
FAVORITE	5,1% VOL	3,5 €	6 €	
Blonde Pale Ale, inspirée des bières anglaises avec des arômes de fruits exotiques				
DUCHESSE	5,4% VOL	3,5 €	6 €	
Rousse Red Ale, typée anglaise avec ses arômes maltés et caramélisés				
TROIS MOUSQUETAIRES	8% VOL	4,5 €	8 €	
Triple typée belge, avec ses douces notes de malt, miel et épices				
CONCUBINE	4,6% VOL	4 €	7 €	
Blanche IPA avec ses notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes pour finir sur l'amertume en bouche				
IMPÉRIALE	6% VOL	4 €	7 €	
Blonde IPA aux goûts floraux et exotiques, avec un final résineux tranché d'amertume				

Découvrez ! nos bières limitées

BIÈRE ÉPHÉMÈRE
Demandez à nos équipes la bière du moment

VINS			12,5 cl	75 cl
ROUGES				
LE CANON DU MARÉCHAL SYRAH GRENACHE	6 €	26 €		
IGP Côtes Catalanes				
SPERRY PINOT NOIR LES ORIGINES	6,5 €	29 €		
AOP Alsace Pinot Noir				
CASTELNAU LE SALUT DE LA TERRE	6,5 €	30 €		
AOP Terrasses du Larzac				
CHÂTEAU HAUT CAILLOU	7 €	33 €		
AOP Lalande de Pomerol				

BLANCS		
DOMAINE DE JOY L'ÉCLAT	4 €	16 €
IGP Côtes de Gascogne		
DOMAINE DE L'AIGLE	5 €	23 €
Équilibre Chardonnay - IGP Côtes de Thongue		
DOMAINE DE JOY SAINT ANDRÉ	5 €	24 €
IGP Côtes de Gascogne		
DOMAINE DE TERREBRUNE	6 €	28 €
Sélection - AOP Anjou		
ROSÉS		
ESTANDON GRIS D'ARGENS « SOUVENIR DU VAR »	5 €	21 €
IGP VAR Argens		
ROZY	6,5 €	28 €
Vignobles Dom Brial - Côtes Catalanes IGP		

MOCKTAILS			
VIRGIN MOJITO	STRAW' FRESH	VIRGIN COLADA	MARACUJA SOUR
Sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse	Jus de fraise, sirop de concombre, basilic, citron vert	Jus d'ananas, glace coco, jus de citron vert	Jus de citron vert, jus de passion, sirop vanille, menthe fraîche, ginger beer
25 cl 8 €	16 cl 9 €	20 cl 9 €	20 cl 9 €