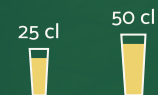


## BIÈRES



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

## COCKTAILS

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

## MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> Sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse	<b>STRAW' FRESH</b> Jus de fraise, sirop de concombre, basilic, citron vert	<b>VIRGIN COLADA</b> Jus d'ananas, crème de coco, jus de citron vert	<b>MARACUJA SOUR</b> 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 €

## SPIRITUEUX

### RHUMS

<b>RHUMS ARRANGÉS</b> au choix Banane coco / Poire gingembre / Ananas	4 cl	7 €
<b>BAYOU</b>	4 cl	8 €
<b>ISLAND SIGNATURE TURQUOISE BAY</b>	4 cl	8 €
<b>ISLAND SIGNATURE YELLOW SNAKE</b>	4 cl	8 €
<b>SAINT JAMES VSOP</b>	4 cl	10 €
<b>SAINT JAMES NECTAR MAÎTRE DE CHAI</b>	4 cl	11 €
<b>DEPAZ BLANC</b>	4 cl	12 €
<b>FIOR DE CANA</b>	4 cl	12 €

### WHISKIES

<b>PADDY</b>	4 cl	8 €
<b>CUTTY SARK</b>	4 cl	8 €
<b>BUFFALO TRACE</b>	4 cl	8 €
<b>JACK DANIELS</b> avec COCA-COLA	18 cl	10 €
<b>GLEN MORAY 12 ANS SMOKY</b>	4 cl	10 €
<b>GLEN MORAY PEATED</b>	4 cl	10 €
<b>NIKKA</b>	4 cl	10 €
<b>EAGLE RARE 10 ANS</b>	4 cl	12 €

### TEQUILAS

<b>JOSE CUREVO SILVER</b>	4 cl	7 €
<b>1800 BLANCO</b>	4 cl	8 €
<b>1800 REPOSADO</b>	4 cl	10 €
<b>MAESTRO DOBEL</b>	4 cl	12 €

### GINS

<b>GENEROUS...</b>	
<b>ORIGINAL</b>	<b>ORGANIC</b>
4 cl 8 €	4 cl 9 €

### MEZCAL

<b>400 CONEJOS</b>	4 cl	9 €
--------------------	------	-----



## 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



Laissez nous votre avis !



# La Ménagerie

BREW PUB & FOOD

## TAPAS *psst!... tu partages ?*

<b>ASSIETTE DE GYOSAS AUX LÉGUMES</b>	8 gyosas, sauce asiatique maison	6,5 €
<b>BEIGNETS DE PLEUROTÉS</b>	Pleurotes en tempura à partager, sauces mayo ou chirachi	6,5 €
<b>BEIGNETS DE CREVETTES EN TEMPURA</b>	6 beignets de crevettes, sauce Chili-Thaï, citron vert	7,5 €
<b>PORTION DE FRITES</b> avec sauce tartare		5,5 €
<b>FRITES DE PATATE DOUCE CRUNCHY</b>		7,5 €

## PLANCHES *pour 2 à 3 personnes !*

<b>CHARCUTERIE</b>	Jambon Serrano 18 mois grande réserve, Coppa Di Parma IGP, jambon aux herbes Tosini	16 €
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	Demandez à nos équipes la planche végétarienne du moment	16 €
<b>CHARCUTERIE &amp; FROMAGE</b>	Jambon Serrano 18 mois grande réserve, Coppa Di Parma IGP, jambon aux herbes Tosini, fromages de la Ferme de la Tremblaye	18 €
<b>SAUCISSON</b>		8 €

## BAR À BURRATA

*Vos burratas viennent de la Maison italienne Caseificio Valcolatte*

<b>BURRATA NATURE</b> 125gr	Burrata nature, mâche, tomates cerises, vinaigrette fruit de la passion	8 €
<b>BURRATA FUMÉE</b> 125gr	Burrata fumée, huile d'olive, mâche, tomates cerises	9 €
<b>BURRATA À LA TRUFFE</b> 125gr	Burrata aromatisée à la truffe, huile d'olive, mâche, tomates cerises	9,9 €
<b>ASSIETTE DE STRACCIATELLA À SAUCER</b> 150gr	Assiette de straciatella, huile d'olive, pignons de pin, pesto persillé	9,5 €
<b>TRIO DE BURRATA</b> 125gr x3	Trio de burrata, nature, fumée et à la truffe, huile d'olive, mâche, tomates cerises	23,9 €

## APÉRITIFS

<b>PASTIS CASANIS</b>	3 cl	5 €
<b>SUZE AVEZE</b>	3 cl	5 €
<b>KIR VIN BLANC</b>	12 cl	7 €
<b>MINT'S</b>	4 cl	8 €
<b>AMARETTO MARIE BRIZARD</b>	4 cl	8 €
<b>FIVE FARMS</b>	4 cl	8 €
<b>KIR ROYAL</b>	12 cl	10 €
<b>CHAMPAGNE</b>	12 cl	12 €

*Laissez-vous tenter !*



**BIÈRE ÉPHÉMÈRE**  
Demandez à nos équipes la bière du moment

**COCKTAIL CRÉATION**



14 €

## BURGERS

<b>LE SIGNATURE « LA MÉNAGERIE »</b>  	Brioche Bostock artisanale, steak 150gr origine française, tomme de montagne, pancetta au piment d'espelette, batavia, pickles d'oignons rouges, crème de maïs au whisky bourbon	25 €	29,9 €
<b>SMASH BURGER</b>	Bun, 2 steaks origine française smashés sur plancha, cheddar affiné, cornichons, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, sauce cocktail paprika fumé maison	16,5 €	20,5 €
<b>VEGGIE BURGER</b>	Bun, pleurotes panés, cheddar affiné, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, râpé de légumes, mayonnaise épicée	16,5 €	20,5 €
<b>FARMER CRISPY BURGER</b>	Bun, poulet croustillant, bacon, brie de la Ferme de la Tremblaye, tomates, batavia, confit d'oignons rouges, mayonnaise moutarde à l'ancienne	17,5 €	21,5 €
<b>RÖSTI BURGER</b>	Bun, steak haché 150gr origine france, rösti de pomme de terre, bacon, cheddar affiné, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, sauce mayonnaise moutarde	17,5 €	21,5 €
<b>FISH BURGER</b>	Bun, filet de colin, cheddar affiné, sucrine, tomates, sauce tartare maison	17,5 €	21,5 €

**Tous nos burgers sont servis avec des frites maison.**  
Sauces ketchup, mayonnaise maison ou moutarde fine 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

## SALADES

<b>SALADE CÉSAR</b>	Laitue, tomates cerises, escalope de poulet panée, croutons, parmesan, anchois, câpres, sauce césar maison	15,5 €
<b>SALADE DU MOMENT</b>	Demandez à nos équipes la salade du moment	15,5 €

## DESSERTS *et ça, tu partages... toujours pas ?*

<b>SUNDAY MAISON DE LA MÉNAGERIE</b>	Glace à l'italienne maison avec topping au choix (voir avec nos équipes)	8,50 €
<b>PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES</b>	Meringue, crème mascarpone, glace mangue, fruits rouges, coulis de fruits rouges	8,95 €
<b>BIG PROFITEROLE DE MARCO</b>	Chou de notre artisan boulanger, glace vanille, chantilly mascarpone, sauce chocolat noir, pralines de Lyon	9,95 €
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	Café accompagné de trois mignardises sucrées	7,95 €
<b>BOULE DE GLACE</b>	1 BOULE 3 € — 2 BOULES 5 € — 3 BOULES 7 € Au choix : Vanille / Chocolat / Pistache / Fraise / Framboise / Passion / Café / Citron vert / Citron basilic	

### MENU MIDI

Hors week-end & jours fériés

**SMASH ou VEGGIE BURGER**

+ UNE BOISSON au choix  
25 cl de bière, 12,5 cl de vin ou 33 cl de limonade

+ 1 ou 2 BOULES DE GLACE au choix  
ou 1 CAFÉ GOURMAND (+ 2 €)

19,9 €

### MENU ENFANT

Tous les jours

**NUGGETS et FRITES ou CHEESEBURGER**

+ UNE BOISSON au choix  
sirop (grenadine, menthe, fraise, citron, pêche) ou jus de fruit

+ 1 BOULE DE GLACE au choix

12,5 €

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

Végétarien

## VINS

### ROUGES

<b>LES GRAINS DE PINOT NOIR</b>	IGP Méditerranée > Provence Rouges	5 €	19 €
<b>CHAMPS D'ELISE</b>	Puisseguin Saint-Emilion AOP > Bordelais Rouges	6 €	25 €
<b>ORCA</b>	Ventoux AOP > Rhône Rouges	8 €	35 €
<b>CALUNAS</b>	Crozes hermitage AOP > Rhône Rouges	8,5 €	36 €
<b>GARDAREM - MARRENON « LES INCONIQUES »</b>	Lubéron AOP > Rhône Rouges - Bouteille en allocation vigneron		79 €

### BLANCS

<b>LES GRAINS CHARDONNAY</b>	IGP Méditerranée > Provence Blancs	5 €	18 €
<b>LE JOYAU DE JOY</b>	IGP Côtes de Gascogne > Sud-Ouest Blancs	5,5 €	22 €
<b>ANDRÉ DUCAL BOURGOGNE ALIGOTÉ</b>	Bourgogne Aligoté AOP > Bourgogne Blancs	6 €	25 €
<b>GRAND MARRENON</b>	Luberon AOP > Rhône Blancs	7 €	29 €

### ROSÉS

<b>GRIS DE GRENACHE - LES GRAINS DE MARRENON</b>	IGP Méditerranée	5 €	19 €
<b>ROSÉFINE</b>	IGP Méditerranée > Provence Rosés	5 €	20 €
<b>LES JAMELLES « REFLETS SECRETS »</b>	IGP Pays d'Oc > Languedoc-Roussillon Rosés	5,5 €	23 €

*Dégustez !* **VIN DU MOMENT** — Demandez à nos équipes le vin à découvrir

## SOFTS

<b>SODA</b> au choix	Coca Cola (33 cl) / Coca Cola Zero (33 cl) / Orangina (25 cl) / Ice Tea (25 cl)	4,5 €
<b>JUS DE FRUIT</b> au choix	Ananas / Pomme / Orange	20 cl 4 €
<b>LIMONADE</b>	25 cl 4 €	50 cl 6 €
<b>LIMONADE AVEC SIROP</b> au choix	25 cl 5 €	50 cl 7 €
<b>SIROP</b> au choix	Grenadine / Menthe / Fraise / Citron / Pêche	33 cl 2 €
<b>PERRIER</b>	33 cl	4,5 €
<b>EAU PLATE</b> ou <b>GAZEUSE ABATILLES</b>	75 cl	6 €

## BOISSONS CHAUDES

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

<b>EXPRESSO</b>	2,5 €	<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	4 €
<b>DÉCAFÉINÉ</b>			3 €
<b>LATTE / CAPPUCCINO</b>			4 €
<b>THÉ / INFUSION</b>			4 €