

TAPAS À PARTAGER OU PAS

PINTXOS BASQUES 7,5€	POULPE BRETON 15€
<i>3 tartines, tapenade de tomate, fromage de brebis basque, jambon Serrano 18 mois, topping rinaigre balsamique</i>	<i>Tentacules de poulpe snackées, origine Bretagne, sauce tartare, oignons cebettes</i>
ASSIETTE DE GYOSAS AUX LÉGUMES ✓ 6,5€	BEIGNETS DE PLEUROTÉS ✓ 6,5€
<i>8 gyosas, sauce asiatique maison</i>	<i>Pleurotes en tempura à partager, sauces mayo/chirachi</i>

PLANCHES (2 à 3 pers)

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

FRITES

PORTION FRITES + sauce tartare 5,5€
FRITES SAUCE FROMAGE MAISON 7€
<i>Sauce fromage au brie de la Ferme de la Tremblaye + oignons confits</i>
BIG FRITES 26€
<i>Sauce fromage maison + oignons confits (5 à 6 pers)</i>

* **DOUBLE TON BURGER** 4€

= Double protéine & double fromage

** **OPTION FRITES CHEDDAR** .. 1,5€

BURGERS & SALADES

 **Ketchup ou mayo maison?**

RUMINEZ-MOI, BURGER CHAMPION DE FRANCE 2024 ** 25€
<i>Brioche Bostock artisanale, steak 150g origine française, Tomme IGP Basque, chips de Coppa Di Parma IGP au piment d'Espelette, batavia, oignons rouges, pickles de graines, sauce maïs/whisky + frites maison</i>
SMASH BURGER * ** 16,5€
<i>Bun, 2 steaks origine française smashés sur plancha, cheddar affiné, cornichons, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, sauce cocktail + frites maison</i>
FARMER CRISPY BURGER * ** 16,5€
<i>Bun, poulet croustillant, bacon, brie de la Ferme de la Tremblaye, tomates, batavia, confit d'oignons rouges, mayo/moutarde à l'ancienne + frites maison</i>
VEGGIE BURGER * ** ✓ 16,5€
<i>Bun, pleurotes panées, cheddar affiné, sucrine, tomates, confit d'oignons rouges, râpé de légumes, mayonnaise épicée + frites maison</i>
HOT DOG 14€
<i>Bun, saucisse de boeuf, cheddar, sauce spicy, confit d'oignons rouges, oignons crispy + frites maison</i>
SALADE DU MOMENT 16€
<i>Demandez à nos équipes la salade du moment</i>

MENU MIDI *Hors week-end & jours fériés* 19,9€

Smash ou Veggie Burger + Boisson au choix (25cl de bière, 12,5cl de vin ou 33 cl de limonade) + 1 ou 2 boules de glace au choix

MENU ENFANT 12,5€

Plat : Nuggets + frites

Dessert : Boule de glace au choix

Boisson : Sirop ou jus de fruit au choix

DESSERTS

LE BIG PROFITEROLE DE MARCO 10€
<i>Chou de notre artisan boulanger, glace vanille, chantilly mascarpone, sauce chocolat noir, pralines de Lyon</i>
LE BABA RUMI 10€
<i>Brioche bostock de notre artisan infusée au rhum & agrumes pimentés, fruits frais, chantilly mascarpone, pralines de Lyon, topping de fleurs</i>
LE TIRAMISU PISTACHE 9€
<i>Crème mascarpone maison, biscuits, crème de pistache, amaréna</i>
BOULES DE GLACE 1 BOULE 3€ 2 BOULES 5€ 3 BOULES 7€
<i>Au choix : Vanille, Chocolat, Pistache, Fraise, Framboise, Passion</i>

BIÈRES

LA DÉCADENTE 4,5% VOL 3,5€	25 cl	50 cl
<i>Blonde micro Pale Ale</i>		
LA FAVORITE 5,1% VOL 3,5€	25 cl	50 cl
<i>Blonde Pale Ale fruitée avec infusion de houblon Ekuanol</i>		
LA CONCUBINE 4,6% VOL 4€	25 cl	50 cl
<i>Blanche IPA double dry hop Citra/El Dorado, arômes d'agrumes et de lime</i>		
L'IMPÉRIALE 6% VOL 4€	25 cl	50 cl
<i>Blonde IPA légèrement maltée aux arômes de fruits tropicaux et d'agrumes, grâce à l'utilisation du houblon Mosaic.</i>		
LA ROYALE 4,5% VOL 3,5€	25 cl	50 cl
<i>Blonde Lager de basse fermentation infusée aux écorces d'orange</i>		
LA DUCHESSE 5,4% VOL 3,5€	25 cl	50 cl
<i>Red Ale anglaise légèrement ronde aux notes de malt caramélisé</i>		
LA 3 MOUSQUETAIRES 8% VOL 4,5€	25 cl	50 cl
<i>Triple de style belge aux notes envoûtantes d'épices et de levure</i>		

BIÈRE ÉPHÉMÈRE

Demandez à nos équipes la bière du moment !

VINS BLANCS

PRÉJUGÉS 6€	12,5 cl	75 cl
<i>Languedoc, Chardonnay, Maison Ventenac, Appellation Vin de France</i>		
LE SECRET 6€	12,5 cl	75 cl
<i>Loire, Chenin Blanc/Chardonnay, Domaine de Fontenay, Appellation Vin de France</i>		
LA DEMOISELLE DE LABALLE 6€	12,5 cl	75 cl
<i>Côtes de Gascogne, Gros Manseng, Domaine de Laballe</i>		
SAUVAGE 6,5€	12,5 cl	75 cl
<i>Alsace, Riesling, Joseph Cattin</i>		

VINS ROUGES

OURS NOIR 6,5€	12,5 cl	75 cl
<i>Alsace, Pinot Noir, Famille Hauler, AOP Alsace</i>		
MUNT 6,5€	12,5 cl	75 cl
<i>Roussillon, Grenache/Carignan, Famille Dormier, Appellation Vin de France</i>		
PAVILLON 8,5€	12,5 cl	75 cl
<i>Vallée du Rhône, Syrah, Domaine du Pavillon, Appellation Crozes-Hermitage</i>		
CHÂTEAU DES ANNÉREAUX 8,5€	12,5 cl	75 cl
<i>Bordeaux, Merlot/Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon, Château des Annereaux, Appellation Lalande-de-Pomerol</i>		

VIN ROSÉ

LIBERTY NAGES 6€	12,5 cl	75 cl
<i>Vallée du Rhone & Côtes de Gascogne, Grenache/Syrah/Merlot, Château de Nages, Appellation Vin de France, Certification BIO</i>		

COCKTAILS

MOSCOW MULE / JAMAICAN MULE / LONDON MULE 25 CL 10€
<i>Vodka Sobieski/Rhum ambré Saint James/Gin Gibson's, Ginger Beer Fever Tree, jus de citron vert pressé</i>
CAIPIRINHA 12 CL 8€
<i>Cachaça Aguacana, citron vert, sirop de sucre de canne</i>
TI PUNCH 10 CL 8€
<i>Rhum blanc Saint James, citron vert, sirop de sucre de canne</i>
BRUMBLE 12 CL 10€
<i>Gin Gibson's, Crème de mûre, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne</i>
MOJITO (CLASSIQUE, CRÉOLE, FRAISE) 25 CL 10€
<i>Rhum blanc Saint James, menthe, citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre de canne</i>
SPRITZ (°APEROL, °ST GERMAIN, °LIMONCELLO, °AMALFINO) 25 CL 9€ ou 11€
<i>Aperol ou St-Germain ou Limoncello, Prosecco, eau gazeuse</i>
MAI TAI 12 CL 12€
<i>Rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne</i>
BASIL SMASH 12 CL 10€
<i>Gin Gibson's, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne, basilic</i>
MARGARITA 10 CL 10€
<i>Tequila Jose Cuervo, cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne</i>
WHISKY SOUR 10 CL 10€
<i>Whisky Jameson, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne</i>
EXPRESSO MARTINI 12 CL 10€
<i>Vodka Sobieski, Kahlua, expresso</i>
PIÑA COLADA 20 CL 12€
<i>Rhum Saint James, crème glacée coco, jus d'ananas, jus de citron vert pressé</i>

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 25 CL 8€
<i>Sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>
GINIUS 20 CL 9€
<i>JNPR n°1, cordial gingembre/citron maison, sirop de sucre de canne, eau gazeuse</i>
STRAW FRESH 16 CL 9€
<i>Jus de fraise, sirop de concombre/basilic maison, citron vert</i>

SOFTS

SODA : COCA COLA 33 CL, COCA COLA ZERO 33 CL, ORANGINA 25 CL, ICE TEA 25 CL 4€
JUS DE FRUIT 20 CL : ANANAS, POMME, ORANGE 4€
LIMONADE 25 CL OU 50 CL 4€ ou 6€
SIROP : GRENADINE, MENTHE, FRAISE, CITRON, PÊCHE 2€
PERRIER 33 CL 4,5€
EAU PLATE ABATILLES 75 CL 6€
EAU GAZEUSE ABATILLES 75 CL 6€
<i>SUPPLÉMENT SIROP : 0,50€</i>

APÉRITIFS

PASTIS 2cl	5€
SUZE 2cl	5€
KIR VIN BLANC 12cl	7€
KIR ROYAL 12cl	10€
CHAMPAGNE 12cl	12€

RHUMS 4cl

DON PAPA	8€
DIPLOMATICO	8€
ST JAMES VSOP	10€
BUMBU	10€
NEISSON	12€
PLANTATION XO	12€
RHUM ARRANGÉ :	7€

Citron vert/Gingembre, Fruits de la Passion/Vanille Bourbon, Banane/Café/Vanille Bourbon, Cannelé de Bordeaux/Vanille Bourbon, Noisette/Vanille Bourbon, Orange/Cannelle/Poivre

WHISKIES 4cl

JAMESON	8€
BIG PEAT	10€
PORT CHARLOTTE	10€
NIKKA	10€
CHIVAS XV	12€
BOURBON WOODFORD RESERVE	12€
JACK DANIELS (+ COCA EN OPTION)	8€ ou 10€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2€
DOUBLE EXPRESSO	3€
LATTE / CAPUCCINO	4€
DÉCAFÉINÉ	3€
THÉ / INFUSION	4€

SUIVEZ-NOUS

@LAMENAGERIEDUROI
LAMENAGERIEDUROI.COM/

DONNEZ VOTRE AVIS !



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

LE CONCEPT DE LA MÉNAGERIE

La Ménagerie est un lieu de découverte 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 notre équipe.

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



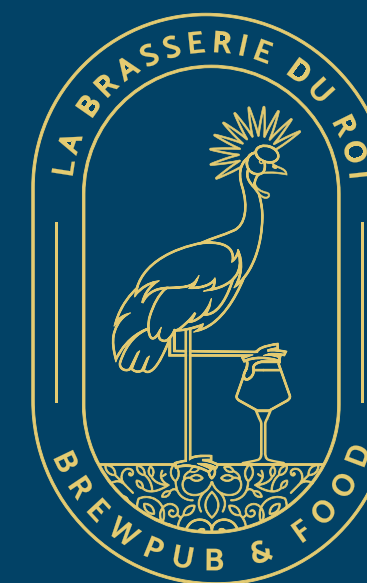
ANTHONY PAUTRAT

CHAMPION DE FRANCE DU MEILLEUR BURGER 2024

Anthony Pautrat, notre chef de cuisine, a remporté le prestigieux concours du Meilleur Burger de France avec sa création originale, le « Ruminez-moi », face à 350 chefs concurrents.

Il représentera la France lors de deux championnats du monde. Nous vous donnerons plus de détails très bientôt !

Découvrez sans plus attendre la nouvelle carte Automne-Hiver ! Vos retours sont précieux et nous aident à nous améliorer chaque jour.



La Ménagerie

BREW PUB & FOOD