

SOFTS

SODA au choix Coca Cola (33 cl) / Coca Cola Zero (33 cl) / Orangina (25 cl) / Ice Tea (25 cl)	4 €
JUS DE FRUIT au choix Ananas / Pomme / Orange	20 cl 4 €
LIMONADE 25 cl	4 € 50 cl 6 €
SIROP au choix Grenadine / Menthe / Fraise / Citron / Pêche	33 cl 2 €
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 €

APÉRITIFS

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

SPIRITUEUX

RHUMS

RHUM ARRANGÉ au choix Canelé de Bordeaux et vanille bourbon Fruits de la passion et vanille bourbon Banane, café et vanille bourbon	Noisette et vanille bourbon Citron vert et gingembre Orange, cannelle et poivre	4 cl	7 €
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 €

DESSERTS

*à aussi partager
...ou toujours pas !*

CAFÉ GOURMAND Café accompagné de trois mignardises sucrées	7,95 €
TIRAMISU PISTACHE Crème mascarpone maison, biscuits, crème de pistache, cerise amarena	9,95 €
BABA AU RHUM Brioche bostock de notre artisan infusée au rhum, fruits frais, chantilly mascarpone, pralines de Lyon, topping de fleurs	9,95 €
BIG PROFITEROLE DE MARCO Chou de notre artisan boulanger, glace vanille, chantilly mascarpone, sauce chocolat noir, pralines de Lyon	9,95 €
BOULE DE GLACE — 1 BOULE 3 € — 2 BOULES 5 € — 3 BOULES 7 € Au choix : Vanille / Chocolat / Pistache / Fraise / Framboise / Passion	

BOISSONS CHAUDES

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

EXPRESSO	2,5 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
DÉCAFÉINÉ	3 €
LATTE / CAPPUCCINO	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 !

**RENDEZ-VOUS
SUR NOS RÉSEAUX !**



@lamenagerieduroi

lamenagerieduroi.com

**ALORS...
COMMENT C'ÉTAIT ?**

Laissez nous
votre avis !



La Ménagerie
BREW PUB & FOOD

TAPAS

à partager
...ou pas !

ASSIETTE DE GYOSAS AUX LÉGUMES  6,5 €

8 gyosas, sauce asiatique maison

BEIGNET DE PLEUROTÉS  6,5 €

Pleurotes en tempura à partager, sauces mayo ou chirachi

PINTXOS BASQUE 7,5 €

3 tartines : tapenade de tomate, fromage de brebis basque, jambon Serrano 18 mois, topping vinaigre balsamique

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 €

FRITES & HOT DOG

... Faim !

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

BIG FRITES pour 5 à 6 personnes 26 €

Sauce fromage maison, oignons confits

HOT DOG 14 €

Bun, saucisse de boeuf, cheddar, sauce spicy, confit d'oignons rouges, oignons crispy, servi avec frites maison

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

MENUS

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

19,9 €

MENU ENFANT

Tous les jours

NUGGETS et **FRITES**

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

+ **1 BOULE DE GLACE**
au choix

12,5 €

BURGERS

Simple

Double

RUMINEZ-MOI  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, sucrose, tomates, confit d'oignons rouges, sauce cocktail

VEGGIE BURGER  16,5 € 20,5 €

Bun, pleurotes panés, cheddar affiné, sucrose, 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 ou moutarde à l'ancienne

ROSTI BURGER 17,5 € 21,5 €

Bun, steak haché 150gr origine France, rosti de pomme de terre, bacon, cheddar affiné, sucrose, tomates, confit d'oignons rouges

FISH BURGER 17,5 € 21,5 €

Bun, filet de colin, cheddar affiné, sucrose, tomate, sauce mayonnaise moutarde

Tous nos burgers sont servis avec des frites maison. Sauce ketchup ou mayonnaise 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

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

SPRITZ...ST GERMAIN / LIMONCELLO 25 cl 11 €

Liqueur au choix avec Prosecco et eau gazeuse **SPRITZ APEROL** 25 cl 9 €

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

MOJITO...CLASSIQUE / FRAISE / PASSION 25 cl 10 €

Rhum blanc Saint James, Angostura, menthe, citron vert, eau gazeuse, sirop de sucre de canne

EXPRESSO MARTINI 12 cl 10 €

Vodka Sobieski, Kahlúa, expresso

MARGARITA 10 cl 10 €

Tequila Jose Cuervo, Cointreau, jus de citron vert pressé, sirop de sucre de canne

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

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

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

Sirop de rhum, menthe, citron vert, eau gazeuse

25 cl 8 €

STRAW' FRESH

Jus de fraise, sirop de concombre, basilic, citron vert

16 cl 9 €

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, glace coco, jus de citron vert

20 cl 9 €

GINIUS

JNPR n°1, Ginger Cordial, citron maison, sirop de sucre de canne, eau gazeuse

20 cl 9 €

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 florales et exotiques, avec un final résineux tranché d'amertume

Découvrez !
nos bières limitées

BIÈRE ÉPHÉMÈRE

Demandez à nos équipes la bière du moment



VINS

75 cl

ROUGES 12,5 cl  

OURS NOIR 6,5 € 34 €

Alsace, Pinot Noir, Famille Hauller, AOP Alsace

MUNT 6,5 € 34 €

Roussillon, Grenache / Carignan, Famille Dormier, appellation Vin de France

PAVILLON 8,5 € 39 €

Vallée du Rhône, Syrah, Domaine du Pavillon, appellation Crozes-Hermitage

CHÂTEAU DES ANNÉREAUX 8,5 € 39 €

Bordeaux, Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon, Châteaux des Annereaux, appellation Lalande-de-Pomerol

BLANCS

PRÉJUGÉS 6 € 29 €

Languedoc, Chardonnay, Maison Ventenac, appellation Vin de France

LE SECRET 6 € 29 €

Loire, Chemin Blanc, Chardonnay, Domaine de Fontenay, appellation Vin de France

LA DEMOISELLE DE LABELLE 6 € 29 €

Côtes de Gascogne, Gros Manseng, Domaine de Laballe

SAUVAGE 6,5 € 33 €

Alsace, Riesling, Joseph Cattin

ROSÉS

LIBERTY'NAGES 6 € 29 €

Vallée du Rhône et Côtes de Gascogne, Grenache / Syrah / Merlot, Château de Nages, appellation Vin de France, certification BIO



Végétarien

La liste des allergènes est disponible auprès de nos équipes.

🌟 **Votre avis ?**

Il est essentiel pour nous !
Rendez-vous au dos de notre carte.

Tous les prix de la carte sont en TTC, service compris.