

# LES CORDELIERS

depuis 1892

# PANIER PIQUE-NIQUE

## PICNIC BASKET

### COMPOSEZ VOTRE PANIER

### MAKE UP YOUR PICNIC BASKET



#### PAIN – BREAD



BAGUETTE (150gr) \_\_\_\_\_ 2,00€

French bread

TOAST À TARTINER (150gr) \_\_\_\_\_ 3,90€

Toast

BEURRE DOUX OU DEMI-SEL (10gr) \_\_\_\_\_ 1,00€

Unsalted or semi-salted butter



#### CHIPS – CRISPS



CHIPS NATURE (45gr) \_\_\_\_\_ 2,90€

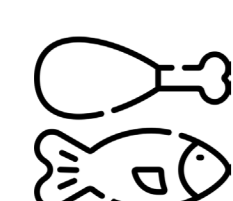
Plain crisps

CHIPS AU PIMENT D'ESPELETTE (45gr) \_\_\_\_\_ 3,20€

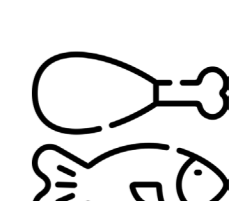
Espelette pepper crisps

CHIPS À LA TRUFFE (40gr) \_\_\_\_\_ 3,90€

Truffle flavoured crisps



#### TERRINES DE VIANDES ET DE POISSONS – MEAT AND FISH



PÂTÉ AUX ÉCHALOTES (180gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Pate with shallot

PÂTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE (130gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Pate with espelette pepper

PÂTÉ AUX CÈPES (180gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Pate with cep mushrooms

RILLETTES DE CANARD (100gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Shredded duck pate

FUET (50gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Dry sausage

RILLETTES DE CREVETTES RÔTIES

AU BEURRE SALÉ (100gr) \_\_\_\_\_ 8,50€

Shredded shrimp roasted with salted butter

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ

CARAMÉLISÉ AU MIEL (100gr) \_\_\_\_\_ 8,50€

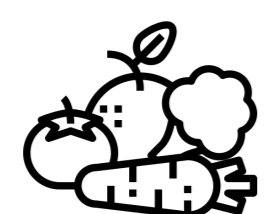
Shredded smoked salmon caramelised with honey

PÂTÉ LANDAIS AU FOIE GRAS (180gr) \_\_\_\_\_ 14,50€

Landes pate with foie gras

FOIE GRAS DE CANARD (90gr) \_\_\_\_\_ 21,00€

Duck foie gras



#### LÉGUMES A TARTINER – SPREADABLE VEGETABLES



POIVRONS À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Bells peppers spread

TOMATES À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Tomatoes spread

OLIVADE À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Olives spread

TOMATES CERISES (90gr) \_\_\_\_\_ 5,00€

Cherry tomatoes

ARTICHAUTS À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

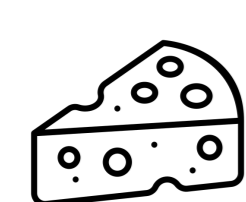
Artichokes spread

CAVIAR D'AUBERGINES À TARTINER (106gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

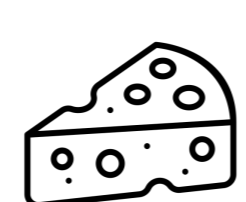
Aubergines caviar spread

CÈPES À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Ceps mushrooms spread



#### FROMAGES – CHEESE



FROMAGE BREBIS OSSAU IRATY (150gr) \_\_\_\_\_ 9,00€

Sheep milk cheese from Ossau Iraty

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS BIO (80 gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Goat's cheese

BEURRE DOUX OU DEMI-SEL (10gr) \_\_\_\_\_ 1,00€

Unsalted or semi-salted butter

CONFIT DE VIN DES CORDELIERS (110gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Jam made with the local sparkling wine

CONFITURE DE CERISE NOIRE (50gr) \_\_\_\_\_ 3,00€

Black cherry jam

CONFITURE DE FRUITS (240gr) \_\_\_\_\_ 7,00€

Fruits jam



#### DESSERTS – SWEET



GLACES ARTISANALES - Homemade ice cream

POT OU CORNET :

1 boule / 1 scoop \_\_\_\_\_ 3,50€

2 boules / 2 scoops \_\_\_\_\_ 6,50€

3 boules / 3 scoops \_\_\_\_\_ 9,50€

CRÊPES MAISON - Homemade crepes

Sucre \_\_\_\_\_ 3,50€

Pâte à tartiner \_\_\_\_\_ 4,00 €

Caramel beurre salé \_\_\_\_\_ 4,00€

Confiture de fruits \_\_\_\_\_ 4,00€

Supplément crème fouettée \_\_\_\_\_ 1,00€

PART DE GÂTEAU AU CHOCOLAT \_\_\_\_\_ 5,00€

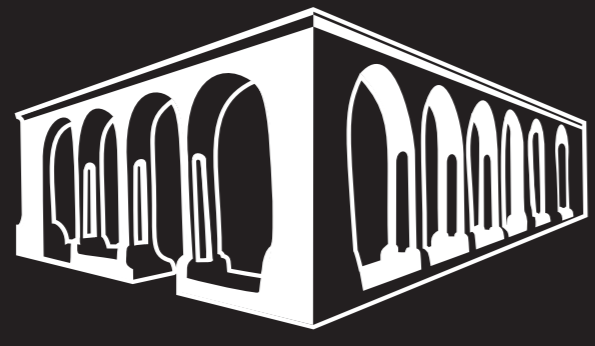
Piece of chocolate cake

CROQUANTS BORDELAIS (sachet de 12) \_\_\_\_\_ 7,00€

Nuts cookies

BOÎTE DE 24 MACARONS DE SAINT-ÉMILION \_\_\_\_\_ 12,00€

Box of 24 Saint-Emilion macaroons



# LES CORDELIERS

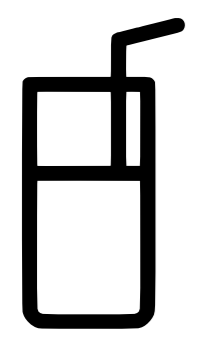
depuis 1892

# BOISSONS ET DESSERTS

## SOFT DRINKS AND DESSERTS

### SERVICE AU BAR

### SERVICE AT THE BAR



## BOISSONS SANS ALCOOL

### SOFT DRINKS

Eau plate Abatilles, 1L \_\_\_\_\_ 5,00 €

Eau plate Abatilles, 50 cl \_\_\_\_\_ 2,50 €

Eau gazeuse Abatilles, 50 cl \_\_\_\_\_ 3,50 €

 Jus finement pétillant, 25 cl \_\_\_\_\_ 4,90 €  
Menthe citron BIO

Jus de fruit artisanal, 25 cl \_\_\_\_\_ 4,90 €

- Abricot
- Pêche de vigne
- Pomme reinette
- Orange
- Raisin

 Thé glacé pêche naturel BIO, 25 cl \_\_\_\_\_ 4,90 €

Limonade artisanale, 33 cl \_\_\_\_\_ 4,90 €

- Nature
- Passion
- Fraise des bois
- Cola

 Jus de raisin blanc pétillant BIO, 75cl \_\_\_\_\_ 15,90€



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Café espresso / Décaféiné / Allongé \_\_\_\_\_ 2,20 €

Café noisette \_\_\_\_\_ 2,50 €

Café au lait \_\_\_\_\_ 3,50 €

Grand café \_\_\_\_\_ 4,00 €

Chocolat chaud \_\_\_\_\_ 4,50 €

Thé ou infusion \_\_\_\_\_ 4,50 €

Cappucino (nature ou aromatisé) \_\_\_\_\_ 4,50 €

Café frappé (nature ou aromatisé) \_\_\_\_\_ 5,50 €

*Supplément crème fouettée* \_\_\_\_\_ 1,00 €

*Supplément lait d'amande* \_\_\_\_\_ 0,50 €

### CAFÉS AVEC ALCOOL - COFFEE WITH ALCOHOL

Irish Coffee (whisky) \_\_\_\_\_ 13,00 €

Spanish Coffee (Licor 43) \_\_\_\_\_ 13,00 €

Italian Coffee (amaretto) \_\_\_\_\_ 13,00 €

French Coffee (cognac) \_\_\_\_\_ 13,00 €



## ENCAS SUCRÉS

### SWEET

Boîte 24 macarons de Saint-Émilion \_\_\_\_\_ 12,00 €

Croquants Bordelais, 12 pièces \_\_\_\_\_ 7,00 €

Part de gâteau au chocolat \_\_\_\_\_ 5,00 €

Bouchée caramel \_\_\_\_\_ 0,50 €

Baguette \_\_\_\_\_ 2,00 €

Beurre (doux ou demi-sel) \_\_\_\_\_ 1,00 €

Confiture de fruits (240gr) \_\_\_\_\_ 7,00 €



## GLACES ARTISANALES

### HOMEMADE ICE CREAM

## POT OU CORNET

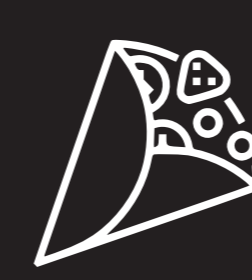
### POT OR CONE

1 boule / 1 scoop \_\_\_\_\_ 3,50 €

2 boules / 2 scoops \_\_\_\_\_ 6,50 €

3 boules / 3 scoops \_\_\_\_\_ 9,50 €

*Supplément crème fouettée* \_\_\_\_\_ 1,00 €



## CRÊPES MAISON

### HOMEMADE CREPES

## GARNITURES

### TOPPINGS

Sucre \_\_\_\_\_ 3,50 €

Pâte à tartiner \_\_\_\_\_ 4,00 €

Caramel beurre salé \_\_\_\_\_ 4,00 €

Confiture de fruits \_\_\_\_\_ 4,00 €

*Supplément crème fouettée* \_\_\_\_\_ 1,00 €



## COCKTAILS SANS ALCOOL

### MOCKTAILS

Virgin Mojito\* \_\_\_\_\_ 8,00 €

citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre,  
eau gazeuse

\* Version fraise | framboise | mangue + 0,50 €

Virgin Bloody Mary \_\_\_\_\_ 8,00 €

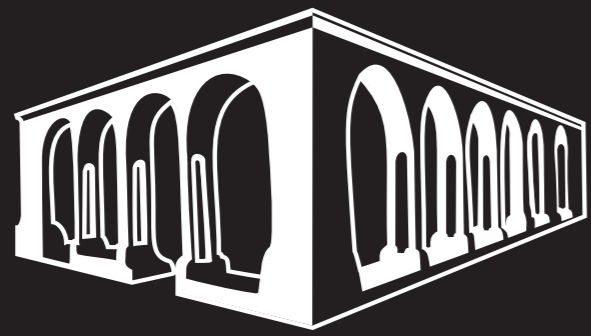
Jus de tomate, sel de céleri, condiment piment  
d'espelette, jus de citron jaune frais

Virgin Basil'Berry \_\_\_\_\_ 8,50 €

Citron vert, basilic frais, purée de framboise,  
eau gazeuse

Spritz sans alcool \_\_\_\_\_ 8,50 €

Recette sans alcool revisitée du célèbre Spritz  
italien



# LES CORDELIERS

depuis 1892

# BOISSONS AVEC ALCOOL

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### SERVICE AU BAR

### SERVICE AT THE BAR



## LES CORDELIERS

### CRÉMANT DE BORDEAUX - SPARKLING WINE

	FLÛTE 15cl	BOUTEILLE 75cl
VINTAGE BLANC _____ Brut ou ½ sec - SÉMILLON	7,50 €	23,00 €
VINTAGE ROSÉ Brut ou ½ sec _____ Brut ou ½ sec - MERLOT	8,50 €	26,00 €
GRAND VINTAGE Blanc de Noir _____ Brut - CABERNET FRANC	10,00 €	32,00 €



## VINS ROUGES - RED WINES

	VERRE 15cl	BOUTEILLE 75cl
 CHÂTEAU LA ROSE BEAUSÉJOUR SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2019	9,00 €	30,00 €
CHÂTEAU PINDEFLEURS _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016	10,00 €	39,00 €
CHÂTEAU LAMBERT _____ FRONSAC - 2015		25,00 €
CHÂTEAU CALON _____ MONTAGNE SAINT-ÉMILION - 2014		29,00 €
CHÂTEAU CHAMPION _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2015		39,00 €
 CHÂTEAU BERNATEAU _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016		39,00 €
CHÂTEAU ST GEORGES _____ ST GEORGES SAINT-ÉMILION - 2015		42,00 €
CHÂTEAU THIBEAUD-MAILLET _____ POMEROL - 2018		59,00 €



## BIÈRE BOUTEILLE - BEER

 LES 3 TERTRES BLONDE (33cl) _____	7,90 €
---	--------



## DIGESTIFS - SPIRITS

	VERRE
MENTHE PASTILLE GIFFARD _____	7,00 €
AMARETTO OU LIMONCELLO VILLA MASSA _____	7,00 €
RHUM ARRANGÉ DAIQUITO _____ trio ananas   poire & macadamia   mangue & passion	8,00 €
LIQUEUR DE CHOCOLAT LICOR 43 _____	8,50 €
CRÈME DE RHUM BUMBU _____	8,50 €
WHISKY BORDELAIS MOON HARBOUR	
Dock 1 single malt - Orge FR _____	9,00 €
Dock 2 pur malt - 100% Maïs _____	9,50 €
Dock 3 single malt - fumé aux algues _____	9,50 €
COGNAC CAMUS VSOP _____	11,00 €
RHUM MATUSALEM 15 ANS D'ÂGE _____	11,00 €



## COCKTAILS CORDELIERS

ÉLABORÉS À PARTIR DE NOS CUVÉES MILLÉSIMÉES

KIR ROYAL _____ Crème de cassis noir de bourgogne artisanale Briottet, vintage blanc brut	10,00 €
APEROL ou CAMPARI SPRITZ _____ Apérol ou Campari, vintage blanc brut, eau gazeuse, angostura bitter	10,00 €
ROSSINI _____ Purée de framboise, crème de framboise artisanale Briottet, vintage rosé brut	11,00 €
MOJITO ROYAL _____ (+ 0,50€ version fraise / framboise / mangue ) * Rhum ambré Bumbu, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, vintage blanc brut, angostura bitter	12,00 €
FRENCH 75 _____ Gin Moon Harbour, citron jaune frais, liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, vintage blanc brut	13,00 €
HUGO SPRITZ _____ Liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, menthe fraîche, citron vert frais, vintage blanc brut	13,00 €
BASIL'BERRY _____ Vodka Pyla, citron vert frais, purée de framboise, basilic frais, vintage rosé brut	13,00 €



## COCKTAILS SIGNATURES

GIN TO' _____ Gin Moon Harbour, tonic water français, baies de genièvre	11,00 €
AMARETTO SOUR _____ Liqueur d'amaretto Villa Massa, jus de citron vert frais, sirop de sucre, angos- tura bitter	12,00 €
NEGRONI _____ Gin Moon Harbour, Vermouth rouge La Quintinye, Campari	12,00 €
ESPRESSO MARTINI _____ Vodka Pyla, liqueur de café maison, liqueur d'orgeat, café espresso, sirop de café maison	13,00 €
MANGO °5 _____ Rhum arrangé mangue passion, purée de mangue, citron vert, liqueur de fève tonka	13,00 €
BLOODY MARY _____ Vodka Pyla, jus de citron jaune frais, jus de tomate, sel de céleri, poivre noir, condiment piment d'espelette	13,00 €
BLOODY MARY TRUFFÉ _____ Vodka Pyla infusée à l'huile de truffe, jus de citron jaune frais, jus de tomate, sel de céleri, poivre noir, condiment pi- ment d'espelette	15,00 €
LA CHOCOLATINE _____ Création maison inspirée du pain au chocolat	15,00 €