

# LES CORDELIERS

depuis 1892

# BOISSONS AVEC ALCOOL

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### SERVICE AU BAR

### SERVICE AT THE BAR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## LES CORDELIERS

### CRÉMANT DE BORDEAUX - SPARKLING WINE




	FLÛTE 15cl	BOUTEILLE 75cl
VINTAGE BLANC _____ Brut ou ½ sec - SÉMILLON	8,00 €	24,00 €
VINTAGE ROSÉ Brut ou ½ sec _____ Brut ou ½ sec - MERLOT	9,00 €	27,00 €
GRAND VINTAGE Blanc de Noir _____ Brut - CABERNET FRANC	11,00 €	33,00 €



## VINS ROUGES

### RED WINES

VERRE 15cl BOUTEILLE 75cl

 CHÂTEAU PEYROUTAS _____ SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2019	10,00 €	32,00 €
CHÂTEAU CHAMPION _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2015	11,00 €	39,00 €
CHÂTEAU LAMBERT _____ FRONSAC - 2015		26,00 €
CHÂTEAU CORBIN _____ MONTAGNE SAINT-ÉMILION - 2016		29,00 €
CHÂTEAU PINDEFLEURS _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016		39,00 €
 CHÂTEAU BERNATEAU _____ SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016		39,00 €
CHÂTEAU ST GEORGES _____ ST GEORGES SAINT-ÉMILION - 2015		45,00 €
 CHÂTEAU BELLEGRAVE _____ POMEROL - 2012		69,00 €



## Digestifs - Spirits

VERRE 5cl

MENTHE PASTILLE GIFFARD _____	7,00 €
AMARETTO OU LIMONCELLO VILLA MASSA _____	7,50 €
BAILEY'S ou CRÈME DE RHUM _____	9,00 €
<b>WHISKIES</b>	
Moon Harbour au choix _____	9,50 €
Woodford Reserve Bourbon ou Rye _____	14,00 €
Whisky Benriach 12 ans d'âge _____	18,00 €
<b>COGNACS</b>	
Camus VS Fine Island _____	11,00 €
Fanny Fougerat XO Iris poivré Borderies _____	19,00 €
F. Fougerat Extra Old Cèdre blanc Fins bois _____	26,00 €
BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE XO _____	16,00 €
CALVADOS R.GROULT 8 ANS D'ÂGE _____	13,00 €
<b>RHUMS</b>	
Daiquito rhum arrangé bordelais _____	8,50 €
Matusalem 15 ans d'âge (Rép.Dominicaine) _____	12,00 €
Diplomatico Reserva exclusiva (Venezuela) _____	13,00 €



## COCKTAILS CORDELIERS

ÉLABORÉS À PARTIR DE NOS CUVÉES MILLÉSIMÉES

APEROL ou CAMPARI SPRITZ _____ Apérol ou Campari, vintage blanc brut, eau gazeuse, angostura bitter	10,00 €
KIR ROYAL MAISON _____ (version fraise cassir noir de bourgogne, framboise, pêche de vigne : Briottet) + vintage blanc brut	10,00 €
MIMOSA _____ Jus d'orange, vintage blanc brut	10,00 €
ROSSINI OU BELLINI _____ Purée de framboise, crème de framboise artisanale Briottet, vintage rosé brut (Bellini : Version pêche et vintage blanc brut)	12,00 €
MOJITO ROYAL _____ (+ 0,50€ version fraise / framboise / mangue / pêche) Rhum Diplomatico, citron vert frais, menthe fraiche, sirop de sucre de canne, vintage blanc brut, angostura bitter	12,50 €
FRENCH 75 _____ Gin Moon Harbour, citron jaune frais, liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, vintage blanc brut	13,50 €
HUGO SPRITZ _____ Liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, menthe fraiche, citron vert frais, vintage blanc brut	13,50 €
BASIL'BERRY _____ Vodka Pyla, citron vert frais, purée de framboise, basilic frais, vintage rosé brut	13,50 €



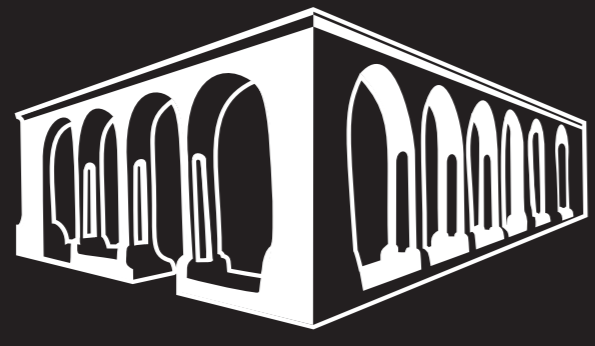
## Cocktails Signatures

Gin to' _____ Gin premium, tonic water français, baies de genièvre	12,00 €
Negroni _____ Gin premium, Vermouth rouge La Quintinye, Campari	12,50 €
Margarita _____ Téquila 100% agave bleu, Cointreau, jus de citron vert frais, sirop d'agave	13,00 €
Espresso Martini _____ Vodka Pyla, liqueur de café maison, liqueur d'orgeat, espresso, sirop de café maison	13,50 €
Mango 05 _____ Rhum arrangé mangue passion, purée de mangue, citron vert, liqueur de fève tonka	13,50 €
Bloody Mary _____ ( Essayez la version truffe : + 2,00€ ) Vodka Pyla, jus de citron jaune frais, jus de tomate, sel de céleri, poivre noir, condimentpi- ment d'espelette	13,50 €
Les Mules _____ Version Vodka / Gin / Cognac / Rhum	13,50 €



## BIÈRE BOUTEILLE - BEER

 LES 3 TERTRES BLONDE (33cl) _____ Bière brassée à Fronsac (33)	8,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------



# LES CORDELIERS

depuis 1892

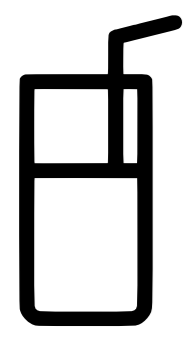
# BOISSONS ET DESSERTS

## SOFT DRINKS AND DESSERTS

### SERVICE AU BAR

### SERVICE AT THE BAR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



## BOISSONS SANS ALCOOL

### SOFT DRINKS

Eau plate Abatilles, 1L \_\_\_\_\_ 6,00 €

Eau plate Abatilles, 50 cl \_\_\_\_\_ 3,00 €

Eau gazeuse Abatilles, 50 cl \_\_\_\_\_ 4,00 €

Tonic La French, 25cl \_\_\_\_\_ 5,00 €

Jus finement pétillant, 25 cl \_\_\_\_\_ 5,00 €  
Menthe citron BIO

Jus de fruit artisanal, 25 cl \_\_\_\_\_ 5,00 €

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

Thé glacé pêche naturel BIO, 25 cl \_\_\_\_\_ 5,00 €

Limonade artisanale, 33 cl \_\_\_\_\_ 5,00 €

- Nature
- Passion
- Fraise des bois
- Cola

Jus de raisin blanc pétillant BIO, 75cl \_\_\_\_\_ 16,50€



## BOISSONS CHAUDES

### HOT DRINKS

Café espresso / Décaféiné / Allongé \_\_\_\_\_ 2,50 €

Café noisette \_\_\_\_\_ 2,80 €

Latte \_\_\_\_\_ 3,80 €

Double espresso \_\_\_\_\_ 4,50 €

Chocolat chaud \_\_\_\_\_ 4,50 €

Thé ou infusion \_\_\_\_\_ 4,50 €

Cappucino (nature ou aromatisé) \_\_\_\_\_ 5,00 €

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



Supplément lait d'amande \_\_\_\_\_ 1,00 €



## CAFÉS AVEC ALCOOL

### COFFEE WITH ALCOOL

Irish Coffee (whisky) \_\_\_\_\_ 13,50 €

Italian Coffee (amaretto) \_\_\_\_\_ 13,50 €

French Coffee (cognac) \_\_\_\_\_ 13,50 €



## Cocktails sans alcool

### Mocktails

*Virgin Mojito\** \_\_\_\_\_ 8,00 €

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

\* Version fraise | framboise | mangue |  
pêche + 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

*Café frappé (nature ou aromatisé)* \_\_\_\_\_ 6,00 €



## GLACES ARTISANALES

### HOMEMADE ICE CREAM

## POT OU CORNET

### POT OR CONE

1 boule / 1 scoop \_\_\_\_\_ 3,90 €

2 boules / 2 scoops \_\_\_\_\_ 6,90 €

3 boules / 3 scoops \_\_\_\_\_ 9,90 €

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



## CRÊPES MAISON

### HOMEMADE CREPES

## GARNITURES

### TOPPINGS

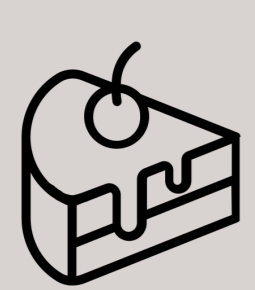
Sucre ou citron \_\_\_\_\_ 3,90 €

Pâte à tartiner \_\_\_\_\_ 4,50 €

Caramel beurre salé \_\_\_\_\_ 4,50 €

Confiture de fruits \_\_\_\_\_ 4,50 €

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



## ENCAS SUCRÉS

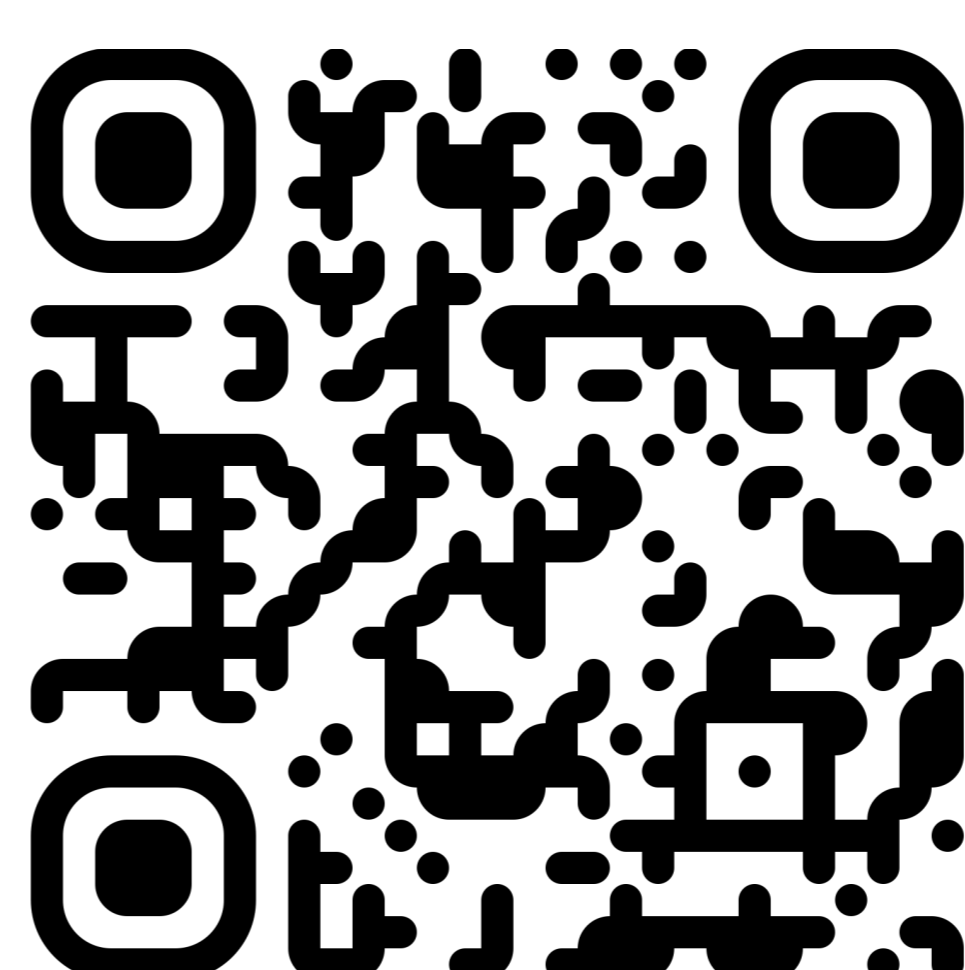
### SWEET

Boîte 24 Macarons de Saint-Émilion \_\_\_\_\_ 13,00 €

Croquants Bordelais, 12 pièces \_\_\_\_\_ 7,50 €

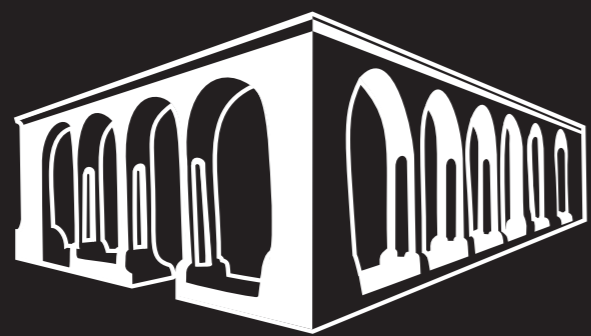
Part de gâteau au chocolat \_\_\_\_\_ 5,50 €

Bouchée caramel \_\_\_\_\_ 0,60 €



## SCANNEZ-MOI

ET LAISSEZ VOUS TENTER



# 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

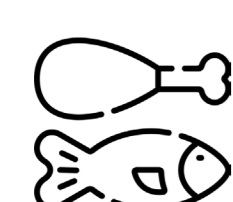
\*OPTION SANS GLUTEN (10gr) / Gluten free bread \_\_\_\_\_ 4,90€

TOASTS À TARTINER (150gr) \_\_\_\_\_ 4,00€

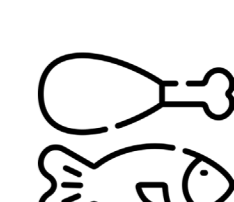
Toasts

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

Unsalted or semi-salted butter



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



PÂTÉ AUX ÉCHALOTES (180gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Pate with shallot

PÂTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE (130gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Pate with espelette pepper

PÂTÉ AUX CÉPES (180gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Pate with cep mushrooms

RILLETTES DE CANARD (90gr) \_\_\_\_\_ 8,00€

Shredded duck pate

SAUCISSON NATURE (150gr) \_\_\_\_\_ 10,00€

Nature sausage



## CHIPS – CRISPS



CHIPS NATURE (45gr) \_\_\_\_\_ 3,00€

Plain crisps

CHIPS À LA TRUFFE (40gr) \_\_\_\_\_ 4,20€

Truffle flavoured crisps

RILLETTES DE CREVETTES RÔTIES

AU BEURRE SALÉ (100gr) \_\_\_\_\_ 9,00€

Shredded shrimp roasted with salted butter

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ

CARAMÉLISÉ AU MIEL (100gr) \_\_\_\_\_ 9,00€

Shredded smoked salmon caramelised with honey

PÂTÉ LANDAIS AU FOIE GRAS (180gr) \_\_\_\_\_ 15,00€

Landes pate with foie gras

SAUCISSON À LA TRUFFE (200gr) \_\_\_\_\_ 16,00€

Truffle sausage



## LÉGUMES A TARTINER – SPREADABLE VEGETABLES



POIVRONS À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Bells peppers spread

TOMATES À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Tomatoes spread

OLIVADE À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Olives spread

TOMATES CERISES (90gr) \_\_\_\_\_ 5,50€

Cherry tomatoes

ARTICHAUTS À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

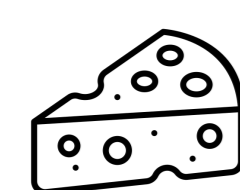
Artichokes spread

CAVIAR D'AUBERGINES À TARTINER (100gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

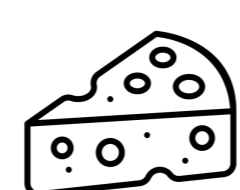
Eggplants caviar spread

CÈPES À TARTINER (90gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Ceps mushrooms spread



## FROMAGES – CHEESE



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

Sheep's milk cheese from Ossau Iraty

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS BIO (80 gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Goat's cheese

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

Unsalted or semi-salted butter

CONFIT DE VIN DES CORDELIERS (110gr) \_\_\_\_\_ 7,50€

Jam made with the local sparkling wine

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

Black cherry jam



## DESSERTS – SWEET



GLACES ARTISANALES - Homemade ice cream

POT OU CORNET :

1 boule / 1 scoop \_\_\_\_\_ 3,90€

2 boules / 2 scoops \_\_\_\_\_ 6,90€

3 boules / 3 scoops \_\_\_\_\_ 9,90€

CRÊPES MAISON - Homemade crepes

Sucre \_\_\_\_\_ 3,90€

Pâte à tartiner \_\_\_\_\_ 4,50 €

Caramel beurre salé \_\_\_\_\_ 4,50€

Confiture de fruits \_\_\_\_\_ 4,50€

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

PART DE GÂTEAU AU CHOCOLAT \_\_\_\_\_ 5,50€

Piece of chocolate cake

CROQUANTS BORDELAIS (sachet de 12) \_\_\_\_\_ 7,50€

Nuts cookies

BOÎTE DE 24 MACARONS DE SAINT-ÉMILION \_\_\_\_\_ 13,00€

Box of 24 Saint-Emilion macaroons