

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

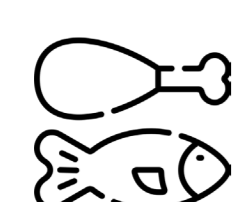
OPTION SANS GLUTEN (10gr) / Gluten free bread _____ 4,90€

TOASTS À TARTINER (140gr) _____ 4,00€

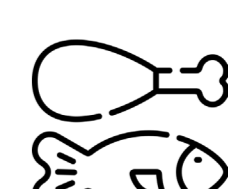
Toasts

GRESSINS RUSTIQUES AU SEL MARIN (130gr) _____ 4,90€

Rustic breadstick with sea salt



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 CÈPES (180gr) _____ 7,50€

Pate with porcini mushrooms

RILLETTES DE CANARD (90gr) _____ 8,00€

Shredded duck pate

FUET NATURE (150gr) _____ 6,50€

Nature sausage

SAUCISSON NOISETTE ou COMTÉ ou CÈPES (150gr) _____ 8,50€

Hazelnut or Comté or Porcini mushrooms Sausage



CHIPS – CRISPS



CHIPS NATURE (45gr) _____ 3,00€

Plain crisps

CHIPS À LA TRUFFE (40gr) _____ 4,20€

Truffle flavoured crisps

RILLETTES DE CREVETTES

CURRY ET CITRON (100gr) _____ 8,50€

Shrimp Rillettes with Lemon and Curry

RILLETTES DE SAUMON FUMÉ

CARAMÉLISÉ AU MIEL (100gr) _____ 8,50€

Shredded smoked salmon caramelised with honey

RILLETTES DE CRABE

AU CITRON COMBAVA(100gr) _____ 8,50€

Crab Rillettes with Kaffir Lime

RILLETTES DE ST JACQUES

ZESTES DE CITRON (100gr) _____ 9,00€

Scallop Rillettes with Lemon Zest



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

HOUMOUS AU SÉSAME (100gr) _____ 7,50€

Sesame Hummus

ARTICHAUTS À TARTINER (90gr) _____ 7,50€

Artichokes spread

CAVIAR D'AUBERGINES À TARTINER (106gr) _____ 7,50€

Eggplants caviar spread

CÈPES À TARTINER (90gr) _____ 7,50€

Porcini mushrooms spread



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-citron _____ 3,90€

Pâte à tartiner _____ 4,50 €

Caramel beurre salé _____ 4,50€

Confiture de fruits _____ 4,50€

Supplément crème fouettée _____ 1,00€

4 SABLÉS NOISETTES (40gr) _____ 3,50€

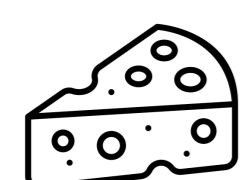
4 Hazelnut Shortbreads

CROQUANTS BORDELAIS (sachet de 12) _____ 7,50€

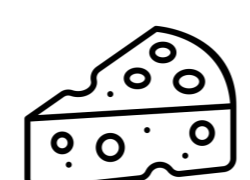
Nuts cookies

BOÎTE DE 24 MACARONS DE SAINT-ÉMILION _____ 14,00€

Box of 24 Saint-Emilion macaroons



FROMAGES – CHEESE



FROMAGE BREBIS (150gr) _____ 9,00€

Sheep's milk cheese

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

Goat's cheese

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

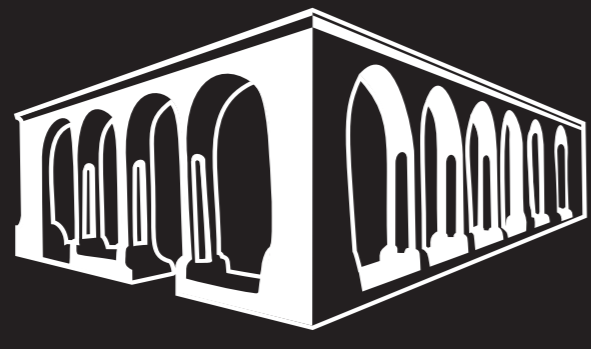
Jam made with the local sparkling wine

CONFITURE DE CERISE NOIRE (50gr) _____ 3,50€

Black cherry jam

BEURRE DEMI-SEL (10gr) _____ 1,00€

Semi-salted butter



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



VINTAGE BLANC
Brut ou ½ sec
SÉMILLON

FLÔTE (15cl)
8,50€

BOUTEILLE (75cl)
26,00€



VINTAGE ROSÉ
Brut ou ½ sec
MERLOT

FLÔTE (15cl)
9,50€

BOUTEILLE (75cl)
29,00€



GRAND VINTAGE
Brut
CABERNET FRANC

FLÔTE (15cl)
11,50€

BOUTEILLE (75cl)
35,00€



VINS ROUGES

RED WINES

VERRE 15cl **BOUTEILLE** 75cl

CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU 10,00 € 32,00 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU - 2019

CHÂTEAU CHAMPION 11,00 € 39,00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU - 2016

CHÂTEAU LAMBERT 28,00 €
FRONSAC - 2016

CHÂTEAU CORBIN 30,00 €
MONTAGNE SAINT-ÉMILION - 2018

CHÂTEAU PINDEFLEURS 39,00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU - 2018

CHÂTEAU ROSE BEAUSÉJOUR 39,00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU - 2022

CHÂTEAU ST GEORGES 49,00 €
ST GEORGES SAINT-ÉMILION - 2015

CHÂTEAU TAILHAS 49,00 €
POMEROL - 2016



Digestifs - Spirits

VERRE 5cl

MENTHE PASTILLE GIFFARD 7,00 €

BAILEY'S ou CRÈME DE RHUM 9,00 €

WHISKY MOON HARBOUR 9,50 €

COGNAC CAMUS VS FINE ISLAND 11,00 €

RHUMS

Daiquito rhum arrangé mangue passion 8,50 €

Diplomatico Reserva exclusiva (Venezuela) 13,00 €

VODKA PYLA 8,50 €



COCKTAILS CORDELIERS

ÉLABORÉS À PARTIR DE NOS CUVÉES MILLÉSIMÉES

APEROL 10,00 €
Apérol, vintage blanc brut, eau gazeuse, angostura bitter

KIR ROYAL MAISON 10,00 €
(version fraise cassir noir de bourgogne, framboise, pêche de vigne : Briottet)
+ vintage blanc brut

BELLINI 12,00 €
Purée de pêche, crème de pêche, vintage blanc brut

ROSSINI 12,00 €
Purée de framboise, crème de framboise artisanale Briottet, vintage rosé brut

MOJITO ROYAL 12,50 €
(+ 0,50€ version fraise / framboise / mangue / pêche)
Rhum Diplomatico, citron vert frais, menthe fraîche, sirop de sucre de canne, vintage blanc brut, angostura bitter

FRENCH 75 13,50 €
Gin Moon Harbour, citron jaune frais, liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, vintage blanc brut

HUGO SPRITZ 13,50 €
Liqueur de fleur de sureau artisanale Briottet, menthe fraîche, citron vert frais, vintage blanc brut

BASIL'BERRY 13,50 €
Vodka Pyla, citron vert frais, purée de framboise, basilic frais, vintage rosé brut

IRISH COFFEE 13,50 €
Whisky, sirop de sucre, espresso, crème fouettée
(existe en version rhum ou cognac)



Cocktails Signatures

Gin to' 12,00 €
Gin Moon Harbour, tonic water français, baies de genièvre

Espresso Martini 13,50 €
Vodka Pyla, liqueur de café, liqueur d'orgeat, espresso, sirop de café

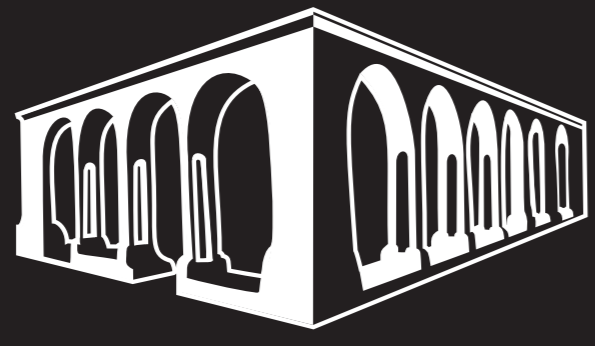
Mango 05 13,50 €
Rhum arrangé mangue passion, purée de mangue, citron vert, liqueur de fève tonka

Les Mules 13,50 €
Version Vodka / Gin / Cognac / Rhum



BIÈRE BOUTEILLE - BEER

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



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, 50cl _____	3,00 €
Eau gazeuse Abatilles, 50cl _____	4,00 €
Eau plate Abatilles, 1L _____	6,00 €
Eau gazeuse Abatilles, 1L _____	8,00 €
 Jus finement pétillant, 25 cl _____	5,00 €
- Menthe citron	
- Fraise basilic	
- Concombre yuzu	
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 €
Café frappé (nature ou aromatisé) _____	6,00 €
Affogato (glace vanille + espresso) _____	7,00 €

 Supplément crème fouettée _____	1,00 €
Supplément lait d'amande _____	1,00 €

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

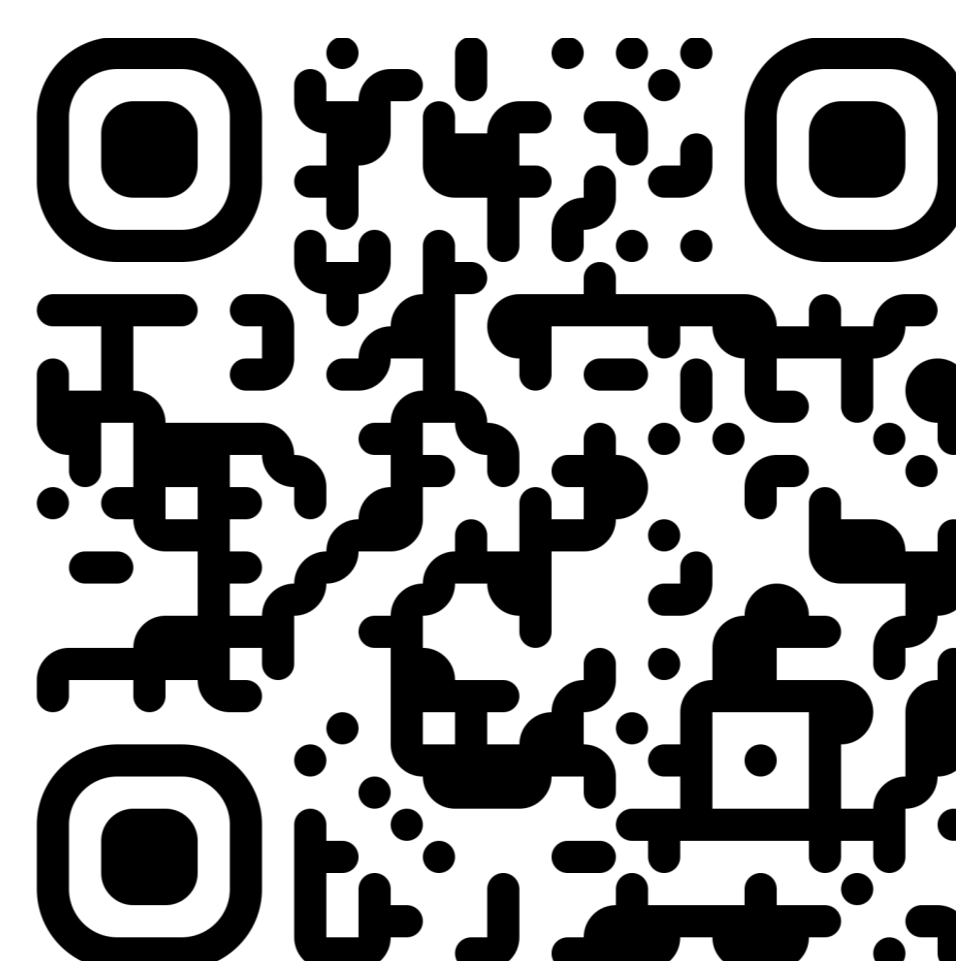
Sucre ou citron _____	3,90 €
Pâte à tartiner _____	4,50 €
Caramel beurre salé _____	4,50 €
Confiture de fruits _____	4,50 €
Supplément crème fouettée _____	1,00 €

Cocktails sans alcool Mocktails

<i>Virgin Passion</i> _____	6,50 €
Jus de passion, citron vert, sirop de vanille	
<i>Virgin Mojito*</i> _____	8,00 €
citron vert, menthe fraîche, sirop de sucre, eau gazeuse	
* Version fraise framboise mangue pêche + 0,50 €	
<i>Virgin Basil Berry</i> _____	8,50 €
Citron vert, basilic frais, purée de framboise, eau gazeuse	
<i>Spritz sans alcool</i> _____	8,50 €
Recette sans alcool revisitée du célèbre Spritz italien	

ENCAS SUCRÉS SWEET

Boîte 24 Macarons de Saint-Émilion _____	14,00 €
Croquants Bordelais, 12 pièces _____	7,50 €
4 sablés noisette _____	3,50 €



SCANNEZ-MOI
CARTES RESTAURATION
ET TABLEAU ALLERGÈNES