

 PAIN – BREAD

- BAGUETTE (150gr)

2,00€
- French bread
- OPTION SANS GLUTEN (175gr) / Gluten free bread

4,90€
- TOASTS À TARTINER (140gr)

4,00€
- Toasts
- GRESSINS RUSTIQUES AU SEL MARIN (130gr)

4,90€
- Rustic breadsticks with sea salt

 CHIPS – CRISPS

- CHIPS NATURE (45gr)

3,00€
- Plain crisps
- CHIPS À LA TRUFFE (40gr)

4,20€
- Truffle flavoured crisps
- BEURRE DEMI-SEL (10gr)

1,00€
- Semi-salted butter

 TERRINES DE VIANDES ET DE POISSONS – MEAT AND FISH

- PÂTÉ AUX ÉCHALOTES (180gr)

7,50€
- Pate with schallot
- PÂTÉ AU PIMENT D'ESPELETTE (180gr)

7,50€
- Pate with espelette pepper
- PÂTÉ AUX CÈPES (180gr)

7,50€
- Pate with porcini mushrooms
- TERRINES DE CANARD
- AU PIMENT D'ESPELETTE (90gr)

8,00€
- Shredded duck pate
- FUET NATURE (150gr)

6,50€
- Nature dry sausage
- 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

 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

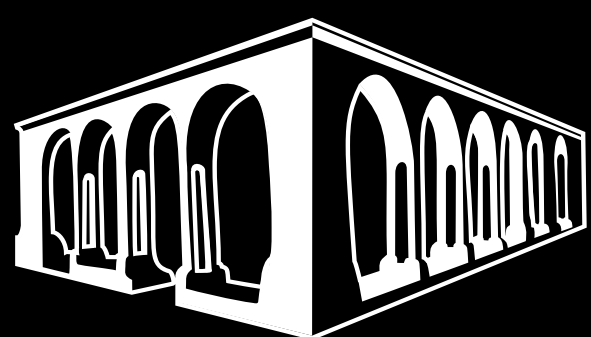
NOS PLATS CHAUDS

OUR HOT DISHES

- TARTIFLETTE (portion individuelle)

14,00€
- Savoyard dish with potatoes, bacon, onions & melted Reblochon cheese
- SOUPE DU MOMENT (portion individuelle)

7,00€
- Soup of the day



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

FLÛTE (15cl)
8,50€

BOUTEILLE (75cl)
26,00€



VINTAGE ROSÉ
Brut ou ½ sec
MERLOT

FLÛTE (15cl)
9,50€

BOUTEILLE (75cl)
29,00€



GRAND VINTAGE
CABERNET FRANC

FLÛTE (15cl)
11,50€

BOUTEILLE (75cl)
35,00€



AOC VINS ROUGES

RED WINES

VERRE 15cl BOUTEILLE 75cl

CHÂTEAU CHAMPION _____ 11,00 € _____ 39,00 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU – 2016

 CHÂTEAU TOUR PEYRONNEAU _____ 32,00 €
SAINT-EMILION GRAND CRU – 2019

CHÂTEAU LAMBERT _____ 28,00 €
FRONSAC – 2016

CHÂTEAU CORBIN _____ 30,00 €
MONTAGNE SAINT-ÉMILION – 2019

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



COCKTAILS CORDELIERS

ÉLABORÉS À PARTIR DE NOS CUVÉES MILLÉSIMÉES

LIMONCELLO SPRITZ _____ 10,00 €
Limoncello, vintage blanc brut, eau gazeuse

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 : liqueur Briottet)
+ vintage blanc brut

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

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

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

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



Digestifs – Spirits

VERRE 5cl

MENTHE PASTILLE GIFFARD _____ 7,00 €

WHISKY MOON HARBOUR _____ 9,50 €

COGNAC CAMUS VS FINE ISLAND _____ 11,00 €

RHUMS

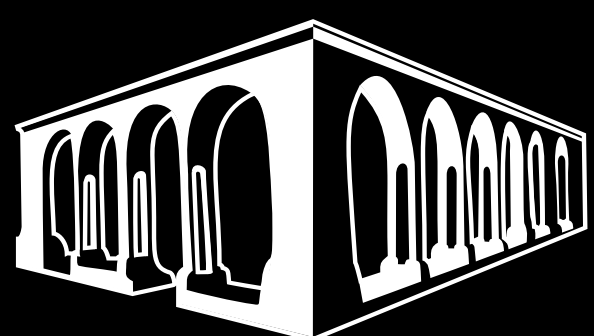
Daïquito rhum mangue passion _____ 8,50 €

VODKA PYLA _____ 8,50 €



BIÈRE BOUTEILLE – BEER

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



LES CORDELIERS
depuis 1892

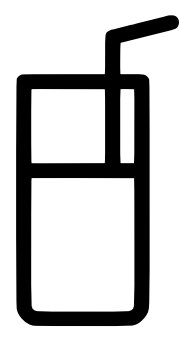
BOISSONS ET DESSERTS

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 ALCOL

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

 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 €

Chocolat chaud viennois _____ 5,50 €

Latte caramel macchiato _____ 7,00 €



Supplément lait d'amande _____ 1,00 €

GAUFRES ÉPIS MAISON

HOMEMADE CORN-SHAPED WAFFLES

GARNITURES

TOPPINGS

Nature ou sucre glace _____ 4,00 €

Pâte à tartiner _____ 4,50 €

Caramel beurre salé _____ 4,50 €

Supplément crème fouettée ____ 1,00 €

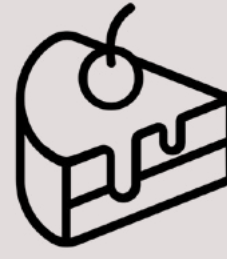


Cocktails sans alcool

Mocktails

Virgin Passion _____ 6,50 €
Jus de passion, citron vert, purée de framboise

Spritz sans alcool _____ 8,50 €
Recette sans alcool revisitée du célèbre Spritz italien



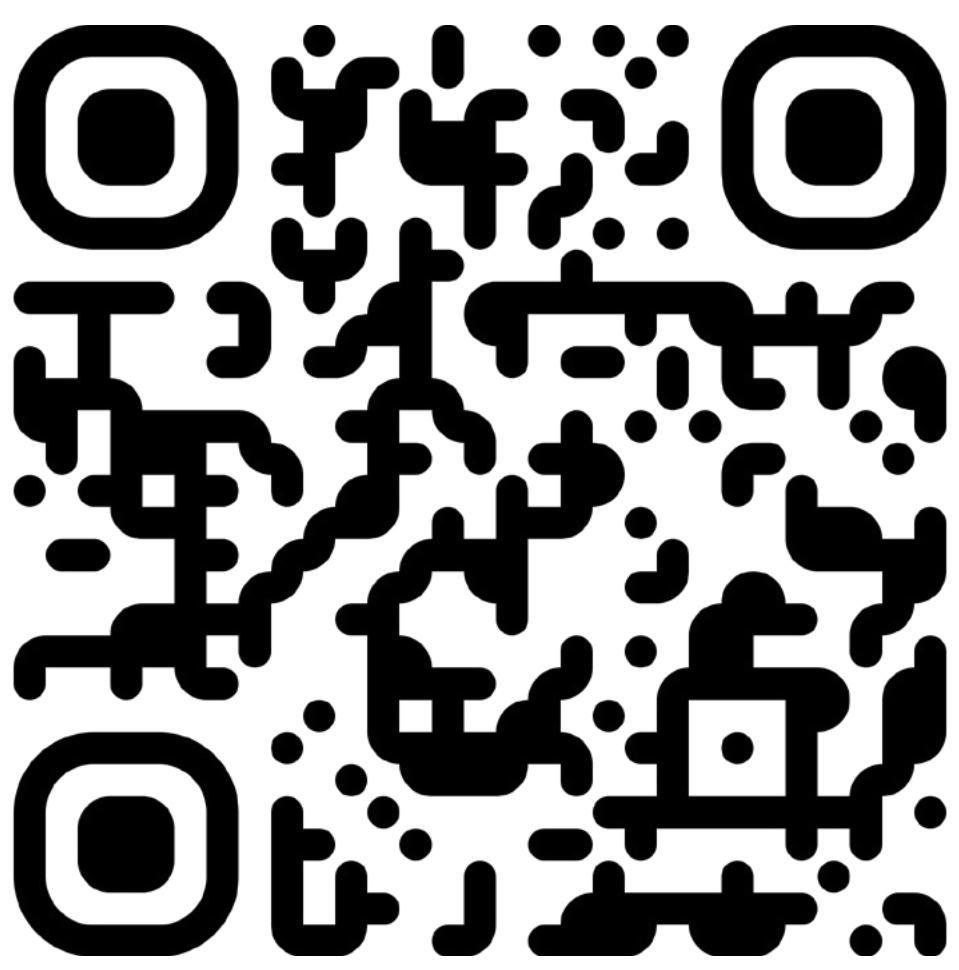
ENCAS SUCRÉS

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

