

# Les Cocktails du Béguin

 Le\_beguin  
0778566752

## Nos Cocktails Classiques

**Mojito :** \*H\* 9€  
Rhum, Citron, Menthe, Sucre cassonade, Perrier

**Mai Thai :** \*H\* 10€  
Rhum brun, Rhum blanc, Triple sec, Sirop d'orgeat, Jus de citron

**Porn Star du Béguin :** \*H\* 10€  
Vodka, Liqueur fruit de la passion, Jus de citron, Jus de Mangue,  
Sirop sucre de canne, Jus Fruit de la passion

**Caïpirinha :** \*H\* 10€  
Cachaça, Citron vert, Sucre cassonade

**Gin Tonic :** \*H\* 9€  
Gin, Tonic, Tranche citron



## Nos Cocktails Signatures

**Piaf :** 11€  
Rhum brun, Liqueur de sureau, Jus d'aloë vera, Jus de citron,  
Menthe fraîche

**Monroe :** 11€  
Gin, Liqueur de yuzu, Jus de citron, Sirop sucre de canne, Basilic

**D'Funès :** 11€  
Gin, Liqueur de bergamote, Jus d'aloë vera, Jus de citron,  
Jus de pomme, Jus de passion, Concombre

**Kennedy :** 12€  
Whisky, Liqueur de noisette, Amaretto, Jus d'abricot, Jus de citron,  
Sirop de litchi, Aquafaba

**HAPPY HOURS**  
de 17h30 à 20h30

Tous les jours  
Cocktails \*H\* et Pintes \*H\* à 6€  
Mocktails \*H\* à 5€

## Nos Mules

**Moscow Mule :** \*H\* 9€  
Vodka, Ginger beer, Citron vert, Sucre de canne

**Jamaican Mule :** \*H\* 9€  
Rhum brun, Ginger beer, Citron vert, Sucre de canne

**Scottish Mule :** 10€  
Whisky, Ginger beer, Citron vert, Sucre de canne

**London Mule :** 9€  
Gin, Ginger beer, Citron vert, Sucre de Canne

**Texican Mule :** 9€  
Tequila, Ginger beer, Citron vert, Sucre de canne



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC service inclus. Les chèques ne sont acceptés.

# Les Cocktails du Béguin

 Le Béguin  
0778566752

## Nos Spritz

**Aperol Spritz :** \*H\* 9€  
Aperol, Prosecco, Perrier, Tranche d'orange

**Saint Germain Spritz :** \*H\* (happy hour 7€) 10€  
Liqueur de Sureau, Prosecco, Perrier, Tranche de citron

**Italicus Spritz :** 10€  
Liqueur de Bergamote, Prosecco, Perrier, Tranche concombre

**Frangelico Spritz :** 10€  
Liqueur de Noisette, Prosecco, Perrier, Tranche citron

## Nos Mocktails

**La Foule :** \*H\* 6€  
Jus d'abricot, Jus de citron, Thé breakfast, Jus de fruit de la passion, Sirop sucre de canne

**La Bohème :** \*H\* 6€  
Jus de pomme, Jus d'aloë vera, Jus de fruit de la passion, Jus de citron, Concombre

**Les Comédiens :** \*H\* 6€  
Jus de mangue, Jus de citron, Sirop de pêche, Basilic

**Virgin Mojito :** \*H\* 6€  
Perrier, Citron vert, Sucre cassonade, Menthe fraîche

**Cardinal Mercier :** \*H\* 6€  
Jus d'ananas, Jus de cranberry, Jus de citron, Tonic, Basilic



## HAPPY HOURS

de 17h30 à 20h30

Tous les jours

Cocktails \*H\* et Pintes \*H\* à 6€

Mocktails \*H\* à 5€

## Nos Shots

**Shot Flambé** 4€  
Liqueur de café, Crème de whisky, Cointreau

**Cerveille de Singe** 4€  
Gin, Crème de mûre, Jus de citron, Crème de whisky

**Kamikaze** 4€  
Vodka, Cointreau, Jus de citron

**Le Litchi** 4€  
Vodka, Sirop de litchi, Jus de citron

**Le Cowboy** 4€  
Whisky, Cointreau, Jus de citron

**La Madeleine** 4€  
C'est un secret... :)

**Teq Paf** 4€  
Tequila, Sel, Citron vert

**Black Jack** 4€  
Jack Daniel, Liqueur de café

**Les 10 shots** 35€



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC Service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés

# MENU



Le\_beguin  
0778566752

## Entrées

- Toast Avocat**  
Pain grillé, avocat, coriandre, jus de citron, piment d'Espelette
- Caviar d'Aubergine**  
Purée d'aubergine, mayonnaise, citron
- Rillettes de Porc**  
Rillettes de porc, cornichons
- Houmous Maison**  
Purée de pois chiche, jus de citron, cumin, huile d'olive
- Soupe Maison**  
Selon l'envie du chef

## Plats

- Toast avocat oeuf bio**  
Pain grillé, avocat, coriandre, jus de citron, piment d'Espelette, oeuf bio au plat
- Burger Canard**  
Pain burger, effiloché de canard confit, cornichons, gruyère, tomates, salade, oignons confits, pommes sautées à l'ail
- Assiette végétarienne**  
Houmous, guacamole, gouda truffe, caviar d'aubergine, tagliatelles de carottes et courgettes marinées
- Croque Monsieur Gouda Truffe (+1€ Madame oeuf bio\*\*)16€**  
Pain de campagne, béchamel, gouda à la truffe, jambon blanc, pommes sautées, salade
- Omelette nature/Omelette mixte** 11€/13€  
Oeufs, salade/ oeufs aux choix jambon blanc, gruyère, oignons
- Plats du Jour (voir l'ardoise)** 14€

## A partager

- Pommes Sautées Maison** 6€  
Pomme de terre, graisse de canard, ail, herbes, gros sel
- Planche Charcuteries 180g** 17€  
Saucisson sec au poivre, chorizo, serrano 24 mois, rilette de porc, cornichons, beurre
- Planche Fromages 180g** 17€  
Voir l'ardoise
- Planche Mixte 180g** 17€  
Saucisson sec au poivre, serrano 24 mois, rilette de porc et fromages à l'ardoise
- Assiette Végétarienne** 16€  
Houmous, guacamole, gouda truffe, caviar d'aubergine, tagliatelles de carottes et courgettes marinées
- Brochettes poulet marinées** 8€  
2 Brochettes de poulet marinées aux épices du chef
- Crevettes marinées** 9€  
6 crevettes marinées aux épices du chef
- Desserts (voir l'ardoise)** 7€  
**Café Gourmand** 8,5€  
**Thé Gourmand** 9,5€

## FORMULE MIDI

Jusqu'à 15h et hors week-end

**Entrée/Plat ou Plat/Dessert\***

**Formule Complète\***

\*hors café gourmand  
\*\* +1€ pour Croque Madame

18€  
21€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC Service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés

# Le Béguin

## HAPPY HOURS

de 17h30 à 20h30

Tous les jours

### Les Vins Blancs

	12cl	50cl	75cl
Val de Loire, Lieubeau, 2021, Folle Blanche	5,5€	19€	27€
Bourgogne Côte Chalonnaise AOC, 2020 Chardonnay	7€	25€	34€
Pouilly-Fumé AOC, Les Clairières, 2020, Pouilly-Fumé	8€	29€	42€



### Les Vins Rouges

Côtes du Rhône, Little Garance, 2021, Grenache.	6,5€	23€	30€
Morgon AOC, Daniel Bouland "Corcelette", 2020, Gamay	7,5€	26€	35€
Graves rouges AOC, Ch. 2018, Merlot, Cabernet Sauvignon	8€	27€	37€
Crozes-Hermitage AOC, Dne de la Ville Inspiration, 2020 "Biodynamique"	8,5€	29€	45€

### Le Vin Rosé

Saint-Julien les-vignes Coteaux d'Aix en Provence 2021 "bio"	6€	22€	29€
--	----	-----	-----

### Les P'tites bulles

	10cl	75cl
Veuve Pelletier Blanc de Blanc		65€
Prosecco	7€	45€

### Les Eaux

Sanpellegrino 100cl	5,5€
Sanpellegrino 50cl	4€
Vittel 100cl	5,5€
Vittel 50cl	4€

### Bières Pressions

Jupiler blonde 25cl	4€
Jupiler blonde 50cl 	7€
IPA La parisienne 25cl	4,5€
IPA La Parisienne 50cl 	8€

### Les Softs

Coca 33cl	4€
Coca zero 33cl	4€
Orangina 25cl	4€
Limonade 25cl	3,5€
Vittel 25cl	3€
Perrier 33cl	4€
Supp. sirop	0,5€
Ice tea maison 25cl	5€
Café frappé	4€
Crème frappé	5€

### Les Jus de Fruits

Jus de pomme 25cl A. Millat	5€
Jus d'ananas 25cl	4,2€
Jus de Tomate 33cl A. Millat	5,5€
Nectar d'abricot 25cl	4,2€
Nectar de Mangue 25cl	4,2€
Nectar de Passion 25cl	4,2€
Fruit pressé	5,5€



### Bières Artisanales 33cl

<u>La Lucite</u> Bière blonde Légère avec des notes de citron et d'anis	 6,7€
<u>La Picaro</u> Bière blanche avec des notes de pomme et pamplemousse	6,7€
<u>L'orée Dorée</u> Bière sans gluten aux infusions verveine, d'hibiscus et gingembre	7€
<u>Cru 1924</u> Bière brune	6,7€
<u>La Gitane</u> Bière ambrée fumée et épicée	6,7€

### Aperitifs

Porto rouge.	6€
Ricard 3cl	4€
Vermouth 5cl	5€
Kyr 12cl	5,5€

### Digestifs 4cl

Calvados Chateau Breuil 15 ans d'age	13€
Cognac Rémy Martin 1734	10€
Armagnac Ch. Laubade 12 ans d'age	10€
La Vieille Prune	8€
Get 27/Get 31	7€



### Rhum 4cl :

Diplomatico	10€
Don Papa	10€
Zacapa 23 ans d'age	13€
Havana 7 ans d'age	9€
Havana 3 ans d'age	7€

### Gin 4cl :

Hendricks	9€
Bombay Sapphire	8€

### Whisky 4cl :

Nikka	10€
Bellevoye Noir	10€
Monkey Shoulde	9€
Jack Daniels	9€
Four Roses	9€

### Tequila 4cl :

Acayucan	7€
----------	----

### Vodka 4cl :

Absolut	8€
Belvedere	10€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Prix TTC Service Inclus. Les chèques ne sont pas acceptés