

APERITIVO

servi à partir de 18^h

QUESADILLAS CARNIVORE

Jambon Serrano, crème d'estragon, comté AOP fondu
Serrano ham, tarragon cream, melted comté AOP

12 €

QUESADILLAS VEGGIE

Pousses d'épanard, crème de tomate confite, comté AOP fondu
Spinash sprouts, confit tomato cream, melted comté AOP

12 €

TOMAGES CERISES BURRATA

Burrata, tomates cerises, mâche, sauce pesto, pain grillé
Burrata, cherry tomatoes, lamb's lettuce, pesto sauce, toasted bread

13 €

BAGEL SAUMON & SALADE MIXTE

Pain bagel sésame, saumon, salade frisée, sauce blanche (crème fraaiche, Saint-Moret et ciboulette)
Sesame bagel bun, salmon, curly salad, white sauce (cream, Saint-Moret and chives)

13 €

VEGGIE NACHOS

Chips sauce à base d'oignons, poivrons rouges et verts, sauce tomate, haricots rouges légèrement ailés, cumin, paprika et chili con carne, fromage rapé, crème fraîche, guacamol et coriandre
Chips with onion sauce, red and green peppers, tomato sauce, red beans with garlic, cumin, paprika and chili con carne, grated cheese, cream, guacamol and coriander

14 €

HOT DOG

Pain au lait, saucisse de Frankfort, cheddar rapé, oignons frits et sauce spéciale, accompagnés d'une salade mixte
Hot dog bun, Frankfurt sausage, grated cheddar, fried onions and special sauce, served with a mixed salad

14 €

CHICKEN WRAP

Poulet pané, sauce curry, comté rapé, avocat, salade, coriandre, oignons et tomates, accompagnés de chips et guacamol
Breaded chicken, curry sauce, grated comté, avocado, salad, coriander, onions and tomatoes, served with chips and guacamol

14 €

ASSIETTE MIXTE

Jambon Serrano, lomo embuchado, saucisson, rosette, Saint-Nectaire, chèvre, comté, camembert et pain grillé
Serrano ham, lomo embuchado, sausage, rosette, Saint-Nectaire, goat cheese, comté, camembert and toasted bread

14 €

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Jambon Serrano, lomo embuchado, saucisson, rosette et pain grillé
Serrano ham, lomo embuchado, dried sausage, rosette and toasted bread

12 €

ASSIETTE DE FROMAGES

Saint-Nectaire, chèvre, comté, camembert et pain grillé
Saint-Nectaire, goat cheese, comté, camembert and toasted bread

12 €

DESSERT MAISON

Demandez-nous !
Homemade desert, ask us!

7 €



LES BIÈRES

BROOKLYN LAGER

Bière blonde américaine brassée à Brooklyn 5.2%

7,5 €

LONDON IPA

Bière IPA brassée en Angleterre 7.4%

7,5 €

DUVEL

Bière blonde brassée pendant 90 jours en Belgique 8.5%

8 €

VINS & BULLES

LES ROUGES

LABALLE

LALANDE DE POMMEROL

verre 8 € bouteille 40 €

verre 10 € bouteille 49 €

LES BLANCS

LABALLE

MÂCON

verre 8 € bouteille 40 €

verre 9 € bouteille 45 €

LE ROSÉ

BARBELLE ROSÉ FLEURI

verre 8 € bouteille 40 €

CHAMPAGNE

Coupe 12 €

Bouteille 90 €

Bouteille premium 120 €

Magnum 160 €

Magnum premium 220 €

LES SOFTS

4 €

Coca-Cola

Coca-Cola Zéro

Limonade

Soda Water

Tonic Water

Ginger Beer

Ginger Ale

Club Mate

Jus : Pomme, orange, mangue,
pêche, fraise, cranberry,
ananas, pamplemousse,
tomate, banane

NOS RHUMS

Santa Theresa	13€
Trois Rivières	11€
Kraken	11€
Havana 7 ans	11€
Havana 3 ans	10€
Mount Gay	10€
Sailor Jerry	10€
Captain Morgan	10€

NOS GIN TO

Copperhead	14€
Nikka	14€
Generous Gin	13€
Gunpowder	13€
G'Vine	13€
Hendrick	12€
Tanqueray 10	12€
Citadelle	12€
Monkey 47	12€

APÉRITIFS & VERMOUTHS

Ricard	5€
Aperol	6€
Campari	7€
Martini Bianco	7€
Martini Rosso	7€
Martini Riserva special	9€
Lillet blanc	9€
Lillet rose	9€
Lillet rouge	9€
Suze	9€

NOS VIRGINS

5 €

N°1

Citron vert, jus de pamplemousse, jus de cranberry, blanc d'oeuf, sucre, basilic
Lime juice, grapefruit juice, cranberry juice, eggwhite, sugar, basil

N°2

Jus d'ananas, jus de mangue, jus de pêche, citron vert, sucre, menthe
Pineapple juice, mango juice, peach juice, lime juice, sugar, mint

N°3

Jus de framboise, jus de pêche, citron vert, sucre
Raspberry juice, peach juice, lime juice, sugar

LES CLASSICS

13 €

Americano
Bloody Mary
Black Russian
White Russian
Blue Lagoon
Boulevardier
Negroni
Cosmopolitain
Daiquiri
Dark'n'Stormy
Gin Fizz
London Mule
Mai Tai
Manhattan
Margarita

Mojito
Moscow Mule
Old Fashioned
Sex on the beach
Sidecar
Spritz
Ti Punch
Tequila Sunrise
Martini Cocktail (Gin ou Vodka)
Sour (Amaretto, Gin, Mezcal,
Pisco Whisky)



NOS COCKTAILS

HAPPY HOUR de 18^h à 20^h

13 €

BLUE CUCUMBER

Gin, Chartreuse, curaçao bleu, citron jaune, concombre, ginger beer

Gin, Chartreuse, blue curaçao, lemon juice, cucumber, ginger beer



FIZZY NIGHT

Gin, Cointreau, citron jaune, sirop de vanille, champagne

Gin, Cointreau, lemon juice, vanilla syrup, champagne



FROM THE GARDEN

Gin, St-Germain, citron jaune, concombre, menthe, sucre

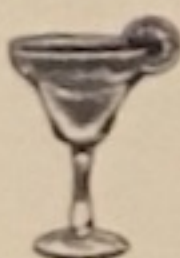
Gin, St-Germain, lemon juice, cucumber, mint, sugar



PURPLE CHERRY

Gin, citron jaune, liqueur de cerise, liqueur de violette

Gin, lemon juice, cherry brandy, violet liquor



MOCKINBIRD

Gin, Chambord, Soho, purée de framboise, citron vert, sucre

Gin, Chambord, Soho, raspberry puree, lime juice, sugar



BACK TO PARIS

Gin, St-Germain, sirop de vanille, menthe, tonic

Gin, St-Germain, vanilla syrup, mint, tonic



PRUPLE BRAMBLE

Gin, citron jaune, liqueur de violette, sucre

Gin, lemon juice, violet liquor, sugar



MILO'S

Vodka ou Gin (au choix), citron jaune, sucre, concombre, menthe, ginger beer

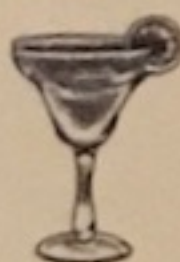
Vodka or Gin (your choice), lemon juice, sugar, cucumber, mint, ginger beer



LA DUCHESSE

Vodka, liqueur de banane, citron jaune, jus d'ananas

Vodka, banana liquor, lemon juice, pineapple juice



GIVE ME A MONKEY

Monkey Shoulder, Cointreau, sirop d'agave, citron jaune, bitter orange

Monkey Shoulder, Cointreau, agave syrup, lemon juice, orange bitter



PENICILIN

Bourbon, whisky tourbé, miel, citron jaune, ginger beer

Bourbon, peated whisky, honey, lemon juice, ginger beer



POWER SMASH

Rhum, citron vert, sucre, menthe, ginger beer

Rum, lime juice, sugar, mint, ginger beer



SWEET BANANA

Rhum, Manzana, citron vert, jus de banane

Rum, Manzana, lime juice, banana juice



CLANDESTINO

Tequila, Mazcal, citron vert, sirop d'agave, concombre, Tabasco

Tequila, Mezcal, lime juice, agave syrup, cucumber, Tabasco



BEAUTIFUL PAIN

Tequila infusée à la coco, rhum Appleton, sirop d'orgeat, citron jaune, bitter chocolat

Tequila infused with coconut, rum Appleton, orgeat syrup, lemon juice, chocolate bitter



KUZCO

Pisco, Aperol, citron vert, sucre, blanc d'oeuf, Angostura bitter

Pisco, Aperol, lime juice, sugar, eggwhite, Angostura bitter



DIRTY BANANA

Mezcal, citron vert, jus de banane, sirop d'agave, bitter vanille

Mescal, lime juice, banana juice, agave syrup, vanilla bitter



Cocktails spécial Brunch

Bloody Mary • 12€

Jus de Tomate, Vodka, Épices, Tabasco

Mimosa • 13€

Jus d'orange frais, Champagne

Coupe de champagne • 12€

Boissons fraîches

Jus de fruits Pressés : Orange et/ou Pamplemousse • 5,50€

Jus de fruits : pomme ou cranberry • 5,00€

Limonade, Ginger Beer, Ginger Ale, Coca Cola original ou zéro • 4,00€

Boissons chaudes

Café Filtre (Brûlerie de Belleville) • 4,00€

Thé : vert, Earl Grey, Rooibos • 4,00€

Vin Rouge

Domaine de Laballe 2017 • 8,00€ (le verre) 40€ (la bouteille)

Château des Annereaux Lalande de Pomerol 2007 • 10,00€ (le verre) 49€ (la bouteille)

Vin Blanc

Mâcon-Bussière Le Vieux Puits 2017 • 9,00€ (le verre) 45€ (la bouteille)

Domaine de Laballe Les Terres Basses de Laballe 2017 • 8,00€ (le verre) 40€ (la bouteille)

Menu spécial brunch

Pancakes aux Fruits • 13€

Myrtilles, Bananes, Noisettes, Sirop d'érable

Pancakes au Caramel • 13€

Caramel au Beurre Salé Maison, Pomme Gala, Cacahuètes

Supplément bacon +1€

Big Granola • 11€

Muesli Maison, Mélange de fruits, Fromage Blanc

Small Granola • 9€

Muesli Maison, Mélange de fruits, Fromage Blanc

Pain Perdu • 13€

Boule de glace vanille, Caramel au beurre salé

Supplément Bacon +1€

Oeufs à la coque • 8€

Mouillettes, Beurre, Fleur de Sel

Avocado on Toast • 14€

Oeuf poché, Houmous de poivrons rouges, Pesto basilic, Réduction de balsamique et amandes effilées

Supplément Bacon +1€

Supplément Saumon Fumé + 2€

Oeufs Bénédicte • 12€

Oeufs pochés, English Muffin, Sauce hollandaise

Supplément Bacon +1€

Supplément Saumon Fumé + 2€

Oeufs Florentine • 12€

Oeufs pochés, English Muffin, Epinards, Sauce hollandaise

Supplément Bacon +1€

Supplément Saumon Fumé + 2€

LOCKWOOD

Brunch

Samedi & Dimanche 10h00 à 16h00

Retrouvez-nous : @Lockwood

