



COCKTAILS ALCOOLISES

L'Abricot : 12 €

Vodka / Lillet Blanc / Abricot / Citron / Lavande / Bitter

La Cerise : 12 €

Vodka / Cerise / Saint-Germain / Citron / Bitter

Le Citron : 12 €

Vermouth blanc / Tequila Cazadores / Saint-Germain / Citron / Tonic

Le Concombre : 11 €

Gin Bombay / Menthe / Concombre / Citron

L'Ananas : 12 €

Tequila Cazadores / Ananas / Citron / Gingembre / Thé Fumé

La Pêche : 12 €

Cognac / Crème de Pêche / Citron / Vanille / Thé Pêche

Le Kiwi : 12 €

Rhum Baccardi Ambré / Citron / Kiwi / Basilic

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Pamplemousse : 10 €

Pamplemousse / Citron / Framboise / Pétillant sans alcool

La Poire : 10 €

Poire / Citron / Cassis / Schweppes Hibiscus

La Pomme : 9 €

Pomme / Citron / Cannelle / Vanille



BIÈRES PRESSIONS

Jean-Louis La Bière - BLONDE Bio (4,5%)

Brasserie artisanale (Valence - 26)

25 cl - 3,5 €

50 cl - 6,80 €

Jean-Louis La Bière - AMBRÉE Bio (4,6%)

Brasserie artisanale (Valence - 26)

25 cl - 3,8 €

50 cl - 7,50 €

Amazone I.P.A. (5,8%)

Brasserie artisanale BrewLab (Beynost - 01)

25 cl - 4,00 €

50 cl - 7,80 €

La Louange - BLANCHE Bio (4,8%)

Brasserie artisanale La Loupiote (Irigny - 69)

25 cl - 3,8 €

50 cl - 7,50 €

Voodoo - NEIPA (6,3%)

Brasserie artisanale BrewLab (Beynost - 01)

25 cl - 4,00 €

50 cl - 7,80 €

CIDRE artisanal Brut Ti-Lo (4,6%)

25 cl - 4,00 €

50 cl - 7,80 €

Sixtine - SOUR Abricot/Romarin (4,3%)

Brasserie artisanale BrewLab (Beynost - 01)

25 cl - 4,00 €

50 cl - 7,80 €

Milord
CIRCUS

NOS VINS

Tous nos vins sont disponibles au verre, en pot ou à la bouteille

Vin rosé

	Verre (12 cl)	25 cl	50 cl	Bouteille
Vin à la pression « Les Assembleurs » IGP Méditerranée 2023 - 100% Grenache	4,00 €	8,00 €	15,00 €	-
Famille Perrin - Eléphant Rose Luberon (AOC) 2023 - Cinsault/Grenache/Syrah	4,50 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €

Vin rouge

Vin à la pression by "Les Assembleurs" 2024 - Pinot Noir (VDF)	4,50 €	9,00 €	17,00 €	-
Domaine Chante-Cigale - Cuvée Cicada - Vin de France 2023 - Grenache	5,00 €	10,00 €	18,00 €	26,00 €
Domaine Cotoyon - Saint-Amour- Vieilles vignes (AOC) 2023 Gamay	7,00 €	14,00 €	24,00 €	36,00 €
Jeff Carrel - Les Darons - Languedoc (AOP) 2023 Grenache/Syrah/Carignan	7,00 €	14,00 €	24,00 €	36,00 €
Domaine de la Janasse - Terre de Bussière - Principauté d'Orange (IGP) 2022 Grenache/Syrah/Carignan/Mourvèdre/Cinsault	8,00 €	16,00 €	28,00 €	40,00 €

Vin blanc

Vin à la pression by « Les Assembleurs » 2023 Viognier (AOC) -	4,50 €	9,00 €	17,00 €	-
Domaine Pellerin - Mâcon (AOC) 2023 Chardonnay	6,00 €	12,00 €	22,00 €	32,00 €
Domaine de La Mulonnière - Rock'n'Roll - Val de Loire (IGP) 2023 Chenin	7,00 €	14,00 €	26,00 €	36,00 €



Milord
CIRCUS

BOISSONS

SOFTS

- Sirop 25 cl • 2,5 €
- Sirop 50 cl • 4 €
- Limonade, diablo 25 cl • 3,5 €
- Limonade, diablo 50 cl • 6 €
- Jus de fruits, thé glacé • 3,5 €
- Eaux minérales • 2,5 €
(plates ou gazeuses 1l)
- Sodas (33 cl) • 3,5 €
- Jus de fruit pressé • 5 €

APÉRITIFS/DIGESTIFS

- Anisettes (2 cl) • 3 €
- Martini, Porto, Campari,
Suze, Kir (4 cl) • 4,5 €
- Cognac, Armagnac, Poire,
Chartreuse, Genepi (4 cl) • 8 €
- Baileys, Get 27/31,
Jägermeister (4 cl) • 8 €

VINS

Voir sélection du moment

Boissons chaudes

- Café • 1,50 €
- Café allongé, noisette • 1,60 €
- Café crème • 2,50 €
- Petit chocolat chaud • 2,50 €
- Cappuccino • 3,5 €
- Grand chocolat chaud • 3 €
- Thés • 3,50 €
- Chocolat Viennois/Frappé •
- Grog • 5 €

Spiritueux Alcools

Vodka, Gin Tequila, Mezcal, Pisco

Whiskys: Ballantines, Nikka, Glenfiddich,
Aberlour, Bellevoye...

Rhums: Mount Gay Black Barrel, Diplomatico,
Ron de Jeremy Reserva 7 ans, Bumbu, Pacto
Navio, Embargo, Don Papa, El Pasador de Oro

À partir de 9 € (4 cl)
Demandez sélection du moment

Supplément soda • 1 €

Milord
CIRCUS

NOS THÉS

3,5€

Thés verts

Thé vert Genmaicha Bio - saveur riz soufflé

Thé vert Detox Bio - saveur menthe citron

Thé vert Sencha Bio

Thé Oolong Bio (thé bleu semi fermenté)

Thés noirs

Thé Earl Grey Bio - saveur bergamote

Thé Dattes Figues Bio

Thé Chaï Bio - saveur cannelle gingembre cardamome clous de girofle

Thé fruits tropicaux Bio - saveur mangue ananas

Thé fumé

Lapsang Souchong Bio - saveur boisées et fumées



Infusions

Rooibos Capetown Bio (thé rouge) - saveur citron vanille

Tisane Amour Provence - saveur thym romarin verveine citronnelle

Tisane saveur Agrumes - saveur orange gingembre menthe poivrée

Hibiscus

Milord
CIRCUS

REPAS DU SOIR

LE MILORD REPREND SA TOURNÉE MONDIALE
TOUS LES MOIS DES SPECIALITÉS D'UN NOUVEAU PAYS
CE MOIS-CI, ESCALE AU : MAROC

La Planche Marocaine

Assortiment de spécialités végétariennes maison & de saison à partager (2 pers) :
Bissara (fèves/petits pois/ail/cumin/paprika), zaalouk (caviar d'aubergine tomate),
dip de chou-fleur (tartinade aux épices),
taktouka (poivrons/ail/tomate/oeuf parfait),
maakouda (beignets) carottes/orange/coriandre,
samossas végété (pois chiches/épices/abricots secs/poivrons),
salade de pois chiches crispy, bathout (pain marocain), aubergines grillées : 18 €

La Planche Mixte à la française

Assortiment de charcuteries & fromages (2 pers) : 18 €

Le Burger Marocain

Pain buns, kefta de boeuf, sauce tomate/coriandre/oignons rouges/yaourt,
zaalouk (caviar d'aubergine), pickles d'oignons, frites maison, salade : 17 €

Le Barbecue Marocain

Pastilla de boeuf aux épices (pistaches, piment, semoule, abricots secs, cannelle)
salade, frites maison : 18 €

Le Plat Végé Marocain

Samossa (farce : fèves, petits pois, ail, cumin, paprika, poivrons marinés,
abricots secs, semoule, pistache, coriandre, cébettes, pois chiches, courgettes,
carottes, épices, sésame), sauce yaourt, purée de carottes, frites, salade : 16 €

L'Os à moëlle

Os à moëlle au four avec persillade et croûtons de pain : 9 €

Le Fromage au four du Milord

Camembert rôti au four, pommes de terre grenailles & salade : 16 €

Le Dessert du mois :

Bashoussa : gâteau de semoule, mousse fleur d'oranger, gel passion : 8 €

Milord
CIRCUS