



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	4,50 €	9,00 €	17,00 €	-
Domaine Aspras - À Lisa Vin de Pays du Var (IGP) 2024 - Cinsault/Grenache	5,50 €	11,00 €	20,00 €	30,00 €

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 €	26,00 €	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 Merlin - Vin de Bourgogne (AOP) 2022 Chardonnay	6,50 €	13,00 €	23,00 €	34,00 €
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 • 3 €
- Sirop 50 cl • 5 €
- Limonade, diabololo 25 cl • 3,80 €
- Limonade, diabololo 50 cl • 6 €
- Jus de fruits, thé glacé • 3,80 €
- Eaux minérales • 3 €
(plates ou gazeuses 1l)
- Sodas (33 cl) • 4 €
(Coca cola, perrier, schweppes,
ginger beer, orangina)

APÉRITIFS/DIGESTIFS

- Anisettes (2 cl) • 3 €
- Martini, Porto, Campari,
Suze, Kir (4 cl) • 5 €
- Cognac, Armagnac, Poire,
Chartreuse, Genepi (4 cl) • 9 €
- Baileys, Get 27/31,
Jägermeister (4 cl) • 8 €

VINS

Voir sélection du moment

Boissons chaudes

- Café • 1,80 €
- Café allongé, noisette • 2 €
- Café crème • 3 €
- Chocolat chaud • 3 €
- Cappuccino • 4 €
- Thés / Infusions • 4 €
- Café/Chocolat Viennois • 5,50 €
- Café/Chocolat Frappé • 5,50 €

Notre café est de marque Gonéo (Barista), 100% arabica

Notre thé est de marque Chabiothé, 100% bio

Spiritueux Alcools

- Whiskys (4cl) : Ballantines (8 €), Bellevoye bleu (10 €),
Bellevoye rouge (11 €), Bellevoye rose (12 €), Bellevoye blanc (13 €),
Aberlour 10 ans (10 €), Talisker 10 ans (12 €)
- Gin (4cl) : Bombay (8 €), Citadelle (9 €), Acrobat (10 €)
- Rhums (4cl) : Bumbu (9 €), Mount Gay (10 €), Parce (12 €),
Millionario (12 €), Pasador XO (12 €)
- Boissons spiritueuses à base de rhum (4cl) :
Diplomatico (9 €), Don papa (9 €), Coro coro (9 €)
- Tequila (4cl) : Cazadores (8 €), Patron (10 €)
- Vodka (4cl) : Eristoff (8 €)
- Autres digestifs (4cl) : Menthe pastille (8 €),
Menthe poivrée (8 €), limoncello (7 €)

Milord
CIRCUS

NOS THÉS

100%
BIO

Thés verts (4€)

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 (4€)

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 (4€)

Lapsang Souchong Bio - saveur boisées et fumées



Infusions (4€)

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 : CAMBODGE

La Planche Cambodgienne

Assortiment de spécialités végétariennes maison & de saison à partager (2 pers) :
Houmous de patate douce/pois chiches/coco, beurre de cacahuètes/citron vert/
ail/coriandre, amok végété (champignons/tofu/citron),
salade papaye/carottes/tomates cerises/cacahuètes, tempura de patate douce,
salade nouilles de riz/menthe/basilic/ponzu/huile de sésame, dumpling chou/cheddar/
champignons, brochette de tofu mariné/curry/coco : 19 €

La Planche Mixte à la française

Assortiment de charcuteries & fromages (2 pers) : 19 €

Le "Num Pang" façon Milord

Pain brioché, boulettes de porc haché, cheddar, tagliatelles de carottes,
radis, coriandre, pickles de choux rouges, mayo wasabi, ail frit,
accompagné de frites maison & salade : 18 €

Le Barbecue Cambodgien

Tranches de bavettes de bœuf façon lôc lac (200g) marinées & servies froides,
(comme un tataki), pickles d'oignons rouges, concombres, sauce huître (poisson),
ail frit, coriandre, accompagné de salade & frites maison : 19 €

Le Plat Végé Cambodgien

Bouillon garni de nouilles de riz, algues, champignons (wakamés),
salade pamplemousse, shiitakés, cébettes, tofu, radis, coriandre hachée : 16 €

L'Os à moëlle

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

Le Fromage au four du Milord

Camembert au miel rôti au four, pommes de terre grenailles & salade : 17 €

Le Dessert du mois :

Chè chuôi : tapioca, lait de coco, sésame, granola au miel et fruit de la passion : 8 €

Milord
CIRCUS