

Carte des Boissons / Beverage List

Les Apéritifs / Aperitifs

Kir cassis, mûre, framboise, pêche ou violette (14 cl)	4.20 €
<i>Kir – white wine with blackcurrant, blackberry, raspberry or peach liqueur (14cl)</i>	
Apéritif anisé : Ricard, Pastis 51, Casanis (2 cl)	4.30 €
<i>Aniseed spirits – Ricard, Pastis 51, Casanis (2 cl)</i>	
Martini rouge ou blanc (5 cl)	6.80 €
<i>Martini (red or white vermouth, 5 cl)</i>	
Porto (5 cl)	6.80 €
<i>Port Wine (5 cl)</i>	
Suze (5 cl)	6.80 €
<i>Suze (French gentian liqueur – 5 cl)</i>	
Les incontournables : Vodka, whisky, rhum, gin, tequila... (4 cl)	7.80 €
<i>The Essentials: Vodka, whiskey, rum, gin, tequila... (4 cl)</i>	
Coupe de Champagne (14 cl)	10.00 €
<i>Champagne by the glass (14 cl)</i>	

Boissons Fraîches / Soft Drinks

Vittel ou Badoit (50 cl) – service restaurant uniquement	4.20 €
<i>Vittel still or Badoit sparkling mineral water (50 cl) - available only with meals</i>	
Vittel ou Badoit (100 cl) – service restaurant uniquement	8.00 €
<i>Vittel still or Badoit sparkling mineral water (100 cl) - available only with meals</i>	
¼ Vittel (25 cl)	3.60 €
<i>¼ Vittel still mineral water (25 cl)</i>	
Perrier (33 cl)	4.00 €
<i>Perrier (33 cl) / Sparkling mineral water</i>	
Jus de Fruit (25cl) - orange, abricot, ananas, pomme, pamplemousse, tomate...	4.00 €
<i>Fruit Juices (25 cl) – orange, apricot, pineapple, apple, grapefruit, tomato...</i>	
Coca Cola Goût Original ou Coca Cola sans sucres (33 cl)	4.50 €
<i>Coca-Cola Original Taste or Coca-Cola Sugar-Free (33 cl)</i>	
Orangina ou Gini	4.50 €
<i>Sparkling citrus soda or Sparkling lemon tonic (33 cl)</i>	
Ice Tea Pêche (25 cl)	4.00 €
<i>Peach iced tea (25 cl)</i>	
Limonade (25 cl)	4.00 €
<i>Sparkling lemonade (25 cl)</i>	
Schweppes Indian Tonic (25 cl)	4.00 €
<i>Schweppes tonic water (25 cl)</i>	
Cidre (25 cl)	4.80 €
<i>Hard cider (25 cl)</i>	
Supplément Sirop (2 cl)	0.50 €
<i>Extra syrup (2 cl)</i>	



Bières Pression / Draft Beers

	25 cl	50 cl
Pelforth Blonde	4.60 €	6.50 €
<i>Pelforth Blonde – French lager</i>		
Affligem (25 cl)	4.80 €	7.50 €
<i>Affligem – Belgian abbey beer (25 cl)</i>		
Supplément Picon (2 cl)		1.00 €
<i>Extra Picon – extra shot of French bitter orange liqueur (2 cl)</i>		

Bières Bouteilles / Bottled Beers

Heineken (33 cl)	4.60 €
<i>Heineken – Dutch lager (33 cl)</i>	
1664 Blonde ou Sans Alcool 0.0° (33 cl)	4.60 €
<i>1664 Blonde French lager or Non-Alcoholic Beer 0.0% (33 cl)</i>	
Desperados (33 cl)	4.60 €
<i>Desperados – Tequila-flavored beer (33 cl)</i>	
Edelweiss (33 cl)	4.60 €
<i>Edelweiss – French Alpine wheat beer (33 cl)</i>	
Pelforth Brune (33 cl)	4.60 €
<i>Pelforth Brune – French dark beer (33 cl)</i>	


Boissons Chaudes / Hot Drinks

Café Espresso ou Décaféiné	2.50 €
<i>Espresso coffee or Decaf Coffee</i>	
Infusions (Camomille, Tilleul, Verveine, Verveine-Menthe...)	4.20 €
<i>Herbal teas (Chamomile, Linden, Verbena, ...)</i>	
Chocolat Chaud	4.20 €
<i>Hot Chocolate</i>	
Sélection de Thés (Thé à la menthe, Thé vert, Thé noir...)	4.20 €
<i>Selected Teas (Mint tea, Green tea, Black tea ...)</i>	
Supplément Lait	0.50 €
<i>Extra milk</i>	

Les Digestifs / After-Dinner Drinks & Spirits

Calvados, Cognac, Armagnac ou Vieille Prune (4 cl)	7.50 €
<i>Cajvados, Cognac, Armagnac or Vieille Prune (4 cl)</i>	
Get 27 ou Get 31 (4 cl)	7.80 €
<i>Get 27 or Get 31 – French peppermint liqueur (4 cl)</i>	
Poire Williams ou Mirabelle (4 cl)	7.80 €
<i>Poire Williams – Williams pear or mirabelle plum French eau-de-vie (4 cl)</i>	

Cartes bancaires : minimum 10 € - Paiements par chèques non acceptés

 : @bistrot.beaubourg

Juste un verre ou un pichet... / Just a glass or a carafe...

Vins Rouges / Red Wines

14 cl 25 cl 50 cl

Ventoux AOC "Vent Debout" – Vallée du Rhône

4.00 € 6.00 € 9.00 €

Un rouge souple et généreux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, soutenu par une finale ronde et harmonieuse.

A supple and generous red, with ripe red fruit and soft spice aromas, supported by a round and harmonious finish.

Bordeaux AOC "R. de Monsenac" – Bordeaux

4.00 € 7.00 € 12.00 €

Un rouge souple et généreux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, soutenu par une finale ronde et harmonieuse.

A supple and generous red, with ripe red fruit and soft spice aromas, supported by a round and harmonious finish.

Chinon AOC "Gilles de Beauvau" – Vallée de la Loire

4.50 € 7.00 € 12.00 €

Un rouge souple et généreux, aux arômes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, soutenu par une finale ronde et harmonieuse.

A supple and generous red, with ripe red fruit and soft spice aromas, supported by a round and harmonious finish.

Brouilly AOC "Réserve de Beauvoisie" – Beaujolais

4.50 € 8.00 € 14.00 €

Un rouge gourmand et expressif, aux arômes de fruits rouges mûrs et de fleurs, avec une bouche ronde et harmonieuse.

A generous and expressive red, with ripe red fruit and floral aromas, offering a round and harmonious palate.

14 cl 25 cl 50 cl

Vins Blancs / White Wines

Pays d'Oc IGP Chardonnay – Languedoc-Roussillon

4.50 € 9.50 € 14.00 €

Un blanc frais et élégant, aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, soutenu par une bouche vive et équilibrée.

A fresh and elegant white, with white fruit and citrus aromas, supported by a lively and balanced palate.

Bordeaux AOC "R. de Monsenac – Rochepaille - Sauvignon

4.00 € 6.00 € 10.00 €

Un blanc frais et aromatique, aux notes de citron et de fruits exotiques, avec une bouche vive et désaltérante.

A fresh and aromatic white, with lemon and exotic fruit notes, offering a lively and refreshing palate.

14 cl 25 cl 50 cl

Vins Rosés / Rosé Wines

Saint-Barthélémy – IGP Var, Provence-Alpes-Côte d'Azur

4.00 € 6.00 € 9.00 €

Un rosé frais et aromatique, aux notes de petits fruits rouges et d'agrumes, avec une bouche vive et désaltérante.

A fresh and aromatic rosé, with red berry and citrus notes, offering a lively and refreshing palate.

Nos bonne bouteilles... / Our Fine Bottles...

½ Bout. Bout.

Vins Rouges / Red Wines

Saumur AOC “Les Plantagenêts” 2023 – Vallée de la Loire Un rouge souple et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, avec une finale légère et rafraîchissante. <i>A smooth and fruity red, with cherry and raspberry aromas, and a light, refreshing finish.</i>	20.00 €
Côtes du Rhône Village AOC “Domaine de la Renjarde” 2024 - BIO Un rouge généreux et équilibré, aux notes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et garrigue, avec une bouche ronde et harmonieuse. <i>A generous and balanced red, with ripe red fruit, soft spice and garrigue notes, offering a round and harmonious palate.</i>	13.50 € 24.50 €
Bourgueil AOC “Trinch” 2024 – Domaine Breton – Vin de Loire - BIO Un rouge croquant et vif, aux arômes de fruits rouges frais et de cassis, porté par une bouche juteuse et pleine d'énergie. <i>A crisp and lively red, with fresh red berry and blackcurrant aromas, carried by a juicy, vibrant palate.</i>	26.00 €
Bourgogne AOC “Cœur de Violette” Pinot Noir 2022 – Frédéric Magnien Un rouge élégant et fin, aux arômes de cerise et de violette, soutenu par une bouche soyeuse et harmonieuse. <i>An elegant and delicate red, with cherry and violet aromas, supported by a silky and harmonious palate.</i>	29.50 €
Saint-Amour AOC 2024 – Domaine des Pierres – Beaujolais Un rouge charmeur et fruité, aux arômes de cerise et de framboise, porté par une bouche souple et gourmande. <i>A charming and fruity red, with cherry and raspberry aromas, carried by a supple and gourmand palate.</i>	15.00 € 28.00 €
Côtes de Bourg AOC 2020 – Château Escalette – Bordeaux - BIO Un rouge structuré et généreux, aux arômes de fruits noirs mûrs et de réglisse, avec une bouche ample et persistante. <i>A structured and generous red, with ripe black fruit and licorice aromas, offering a full and lingering palate.</i>	24.00 €
Graves AOC 2019 – Château Maderot – Bordeaux Un rouge élégant et équilibré, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, avec une finale longue et harmonieuse. <i>An elegant and balanced red, with ripe red fruit and soft spice notes, finishing long and harmonious.</i>	26.00 €
Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois 2020 – Château le Bourdieu Vertheuil – Bordeaux Un rouge élégant et équilibré, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices douces, avec une finale longue et harmonieuse. <i>An elegant and balanced red, with ripe red fruit and soft spice notes, finishing long and harmonious.</i>	24.00 €
Saint-Émilion AOC 2022 – L'Esprit de Château Belle Assise Coureau – Bordeaux Un rouge rond et harmonieux, aux arômes de fruits noirs mûrs et de prune, soutenu par des tanins souples et une belle fraîcheur. <i>A round and harmonious red, with ripe black fruit and plum aromas, supported by supple tannins and a fine freshness.</i>	30.00 €



Nos bonne bouteilles... / Our Fine Bottles...

Vins Blancs / White Wines

Bout.

Cheverny AOC 2023 – Les Borderies, Cave des Vignerons de Mont-Près-Chambord – Vallée de la Loire

22.00 €

Un blanc frais et aromatique, aux notes d'agrumes et de fleurs blanches, avec une bouche vive et équilibrée.

A fresh and aromatic white, with citrus and white flower notes, offering a lively and balanced palate.

Pays d'Oc IGP Chardonnay 2024 – Domaine Laroch Languedoc-Roussillon - BIO



22.00 €

Un blanc vif et élégant, aux arômes de fruits blancs et de fleurs, offrant une bouche fraîche et harmonieuse.

A lively and elegant white, with white fruit and floral aromas, offering a fresh and harmonious palate.

Champagne Veuve Pelletier Brut

40.00 €

Un champagne équilibré et raffiné, aux bulles fines, avec des notes d'agrumes et de fruits blancs, et une touche briochée.

A balanced and refined Champagne, with fine bubbles, citrus and white fruit notes, and a delicate hint of brioche.

Vins Rosés / Rosé Wines


Côtes-de-Provence AOC Rosé – Maurin des Maures – Provence

25.00 €

Une robe pêche clair, aux reflets argentés. Nez sur les petits fruits rouges avec de la minéralité qui se dévoile. Bouche franche et nette, de belle amplitude.

Pale peach color with silvery highlights. The nose reveals red berry aromas with emerging minerality. The palate is clean and precise, with fine breadth.

Cartes bancaires : minimum 10 € - Paiements par chèques non acceptés

 : @bistrot.beaubourg