

MA  
Biche  
SUR LE  
TOIT

Michel Fournier



## Cocktails Classiques

### RHUM HAVANA ESPECIAL

Mojito ( <i>supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€</i> )	12€
Piña Colada	12€
Maï Tai	14€
Daïquiri ( <i>supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€</i> )	12€

### WHISKY ET BOURBON

Old fashioned	12€
Jack's Sour	12€

### GIN BEEFEATER

Gin fizz	12€
Negroni	12€
Bramble	12€
Singapour Sling	14€
Basil Smash	12€

### VODKA ABSOLUT

Sex on the beach	12€
Cosmopolitan	12€
Espresso Martini	12€
Moscow Mule	12€
Porn Star Martini	14€

### TEQUILA PATRON

Margarita	13€
Paloma	13€

### PÉTILLANT

Spritz	12€
Saint-Germain Spritz	14€

### AUTRES

Long Island	14€
Cachaça Janeiro Caïpirinha	12€

### SANS ALCOOL

<b>Biche tropical</b> <i>jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de passion, jus de citron jaune, sirop de sucre</i>	9€
<b>Virgin Mojito</b> ( <i>supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€</i> )	9€
<b>Virgin Piña Colada</b>	9€
<b>Virgin Sex on the beach</b>	9€
<b>Ceder's Tonic</b> (gin sans alcool)	9€
<b>Bissap maison</b>	6€

## Cocktails Collection – AUTOMNE / HIVER 2025 – 2026

<b>N°1</b> Gin Beefeater, matcha, sirop de miel et gingembre maison, yuzu, foamer	13€
<b>N°2</b> Tequila Patrón, figue, siphon figue et fraise, canelle	13€
<b>N°3</b> Limoncello maison, Gin Beefeater, Saint - germain, citron jaune et foamer	13€
<b>N°4</b> Rhum Havana Especial infusé au gingembre et cardamome, jus de goyave, citron vert sirop de basilic Thaï maison	13€

## Sodas et Jus

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres ou Coca-Cola Cherry 33cl	5€
Sprite 25cl	5€
Orangina 25cl	5€
Fanta 25cl	5€
Oasis 25cl	5€
Redbull 25cl	6€
Schweppes agrumes 25cl	5€
Fuze Tea 25cl	5€
Jus d'orange frais pressé	6€
Jus Pago 20cl	5€
ACE, Fraise, Tomate, Ananas, Poire, Pêche, Pomme	
Schweppes selection Premium 20cl	5€
Tonic, Ginger Beer, Tonic Hibiscus	
Matécito 33cl	6€

## Eaux

San Pellegrino 75cl	6€
Acqua Panna 75cl	6€
Perrier 33cl	5€
Vittel 25cl	4€
(supplément sirop 0.50€)	

## Apéritifs

Americano	10€
Ricard / Pastis 2cl	4€
Double Ricard / Double Pastis 4cl	7€
Kir 12cl	7€
Kir Royal 12cl	14€
Martini 6cl	5€
Suze 6cl	5€
Suze Tonic (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Campari Tonic (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Lillet Tonic blanc ou rosé (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Suze Tonic 0% (sans alcool)	6€

## Bières

	25cl	50cl	33cl
Pression Heineken	4,50€	9€	Desperados 8€
Pression Affligem blanche	5€	10€	Heineken 00 sans alcool 6€
Pression Affligem	6€	12€	Fils de Pomme poire ou cidre 7€
(Supplément sirop 0,50€ - Picon 2€)			Gallia Champ Libre 7€
			Gallia East IPA 7€

## Gin & Tonic (servi avec Schweppes sélection Premium Tonic)

<b>Beefeater</b> <i>UK, épicé, fruité, touches d'agrumes</i>	12€
<b>Beefeater 24</b> <i>UK, pamplemousse, réglisse, pointes épicées</i>	13€
<b>Citadelle</b> <i>France, baies de Genièvre, citrus, fruits exotiques</i>	13€
<b>Hendrick's</b> <i>Ecosse, floral, écorces de citron, rose, concombre</i>	14€
<b>Hendrick's Grand Cabaret</b> <i>Ecosse, fruits à noyaux, concombre, cerise, floral</i>	14,50€
<b>Botanist</b> <i>Ecosse, fruits rouges, camomille, notes herbacées</i>	13,50€
<b>Ki No Bi</b> <i>Japon, yuzu, agrumes, touches poivrées, mentholé</i>	15€
<b>Oxley</b> <i>UK, genièvre, réglisse, muscat, vanille, coriandre</i>	15€
<b>Generous</b> <i>France, fleurs blanches, agrumes, genièvre, jasmin</i>	14€
<b>Monkey 47</b> <i>Allemagne, mentholé, fruité, acidulé, baies noires, herbacé</i>	16€
<b>Bobby's</b> <i>Pays-Bas, citronnelle, orange, herbacé, épices</i>	15,50€
<b>Belle Rive</b> <i>France, lavande, agrumes, fleur d'oranger, feuilles de violette</i>	15€
<b>Japan Vision</b> <i>France, végétal, frais et fruité</i>	13€
<b>Gin Mare</b> <i>Espagne, romarin, olives, thym, floral</i>	14€
<b>G'Vine</b> <i>France, raisin, fleur de vigne, plantes aromatiques</i>	12€
<b>June by G'Vine pêche</b> <i>France, frais, fruité, sucré, gourmand</i>	12€

*Merci de vous rapprocher de notre équipe pour les garnitures de vos Gins.*

## Accompagner son repas

<b>LES CHAMPAGNES</b>	coupe 12cl	piscine
Mumm, Cordon Rouge, Brut	13€	15€
Mumm, Rosé	15€	17€
<b>LES VINS ROUGES</b>	verre 12cl	bouteille
IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	5,50€	28€
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes	6,50€	35€
Bourgogne Hautes-Côtes des nuits, 16ème génération domaine	7€	40€
Dufouleur AOP Pessac-Léognan, L De La Louvière	8€	48€
<b>LES VINS BLANCS</b>	verre 12cl	bouteille
AOP Mâcon Village Les Emalières	6€	28€
Bourgogne Aligoté, Domaine larue	6,50€	30€
IGP Côtes de Gascogne, Le Joyau de Joy	7€	31€
AOP Côtes du Rhône, CJVT	7€	32€
<b>LES VINS ROSÉS</b>	verre 12cl	bouteille
IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	5,50€	28€
AOP Côtes de Provence, Maison Sainte Marguerite - Symphonie	7€	37€

## Menu du Jour – UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER

Demandez à votre serveur pour connaître le menu du jour

### Le Plat du jour

Plat

**18€**

### Le Menu Duo

Entrée – Plat  
Plat – Dessert

**25€**

### Le Menu Trio

Entrée – Plat – Dessert

**30€**

## Menu Enfant

–12 ANS

Un sirop à l'eau au choix

Blanc de volaille pané ou Poisson du moment  
accompagné de frites et salade

Churros sauce chocolat au lait praliné

**14€**

## Entrées

### Jambon Bodega de la Rioja 19€

16 mois d'affinage

### Garbure crémeuse 15€

Velouté, chou vert et haricots tarbais, espuma de brie, brioche feuilletée

### Œuf mollet 16€

Fricassée de champignons aux noisettes et herbes fraîches, crème de porto au foie gras

### Makis 17€

Bœuf rôti et en tartare, condiment teriyaki, oignons frits, vinaigrette soja

### Cromesquis aux moules 15€

Béchamel parfumée au curry, copeaux de légumes, émulsion coquillages

### Cogollos César 15€

Volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse

### Tartare de magret 14€

Frais et fumé, oignons rouges et câpres, déclinaison autour du maïs, crémeux, craquant et rôti

### Saumon confit 18€

Zébré à la feta et betteraves, purée de chou-fleur, pickles de radis daïkon et fèves edamame

### Caviar Kaviari 36€

10 grammes, crème acidulée



### Caviar Kaviari 95€

30 grammes, crème acidulée



## Plats

### Cogollos César 21€

Volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse

### Maigre rôti 28€

Laqué au teriyaki, tombée de pac-choï à l'oignon et aux marrons, émulsion au sésame noir

### Espadon 26€

Moelleux au panko, crémeux de panais, vierge aux agrumes

### Tataki de thon 28€

Chapelure aux algues, wok de légumes au gingembre, vinaigrette soja-passion

### Filet de Saint-Pierre 31€

Semoule et boulgour parfumés au curcuma, menthe et raisins secs, sauce ras el-hanout, condiment citron confit harissa et amandes grillées

### Burger Mac Paulo 27€

Steak haché Black Angus, cheddar fumé, fromage frais au saté, échalotes confites et ciboulette

### Poitrine de porc (à partager pour deux) 60€

Caramélisée au teriyaki, baies roses, oignons grelots, frites, cœur de sucrine

### Noix d'entrecôte d'Argentine 39€

Mousseline de pommes de terre, ail confit et jus corsé

### Blanquette de veau en cocotte 24€

Sauce onctueuse, champignons boutons, carottes, oignons, riz sauté

### Gnocchi 23€

Crème de chorizo, piquillos, jambon frit et espuma de parmesan

### Tofu frit 17€ (plat végétarien)

Tombée de pac-choï tofu frit, légumes croquants, sauce soja

## Les Accompagnements supplémentaires

Frites de pommes de terre	6€
Cœur de sucrine	5€
Tombée de pak-choï aux oignons et aux marrons	6€
Mousseline de pomme de terre	6€
Semoule et boulgour parfumés au curcuma, menthe et raisin	6€

CERTAINS DE NOS PLATS PEUVENT ÊTRE SANS GLUTEN ET VÉGÉTARIENS,  
MERCİ DE VOUS RAPPROCHER DE L'ÉQUIPE EN SALLE.

## Desserts

### Fromage 15€

Sélection de chez Xavier

### Churros 13€

Sauce chocolat praliné

### Barrette chocolat 12€

Brownie fondant, mousse chocolat, crème brûlée à l'essence de tonka

### Fraîcheur d'agrumes 12€

Crèmeux d'orange, kumquat confit, écume acidulée au thym

### Poire & pain d'épices 12€

Condiment poire-caramel, pain d'épices moelleux, tuiles croquantes et poire fondante

### Violette 12€

Mousse légère, pommes Granny Smith et sablé croustillant

### Le chariot gourmand de notre pâtissier

Élaboré par nos soins — uniquement le soir

### Café ou thé gourmand 15€





## Boissons Chaudes

Café / Déca	3€
Noisette	3,80€
Double café / Double déca	5€
Allongé / Allongé déca	3€
Grand crème	5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	6€
Chocolat Viennois	7€
Café Viennois	7€
Irish coffee	14€
Café frappé	6€

## La sélection de Thés

Mariage Frères 6€

**Casablanca** Mélange frais de thé vert à la menthe nana, enrichi de thé noir à la bergamote

**Darjeeling** Himalaya Thé noir aux saveurs remarquables rappelant les fruits mûrs

**Earl Grey** Imperial Thé noir richement parfumé à la bergamote Mariage frère

**French Breakfast** Mariage idéal de grands thés noirs élégants offrant un goût rond, à la fois chocolaté et malté

**Ceylan** Thé noir aux longues et belles feuilles à la saveur exquise et au corps subtil

**Jasmin** Mandarin Thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin

**Thé à l'opéra** Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses

**Thé sur le nil** Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes réhaussées d'épices douces

**Rouge Métis** Thé rouge sans théine fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé

**Dream Tea** Infusion sans théine. Un équilibre délicat et moelleux de camomille, verveine et tilleul agrémenté d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants

**Chamomilla** Infusion camomille soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia

**Mentha Piperita** Infusion à la menthe d'exception aux reflets poivrés et intenses

*Retrouvez votre marque « Mariage Frères » à l'Espace Gourmet, au -1 du Magasin.*

# Digestifs

## WHISKY

<b>Chivas 12 ans</b> - <i>Ecosse, blended, saveur riche, notes florales et fruits du verger</i>	12€
<b>Hudson Baby</b> - <i>USA, Bourbon, arôme de maïs éclaté au caramel, notes de vanille</i>	15,50€
<b>Jameson Premium</b> - <i>Irlande, Blended, rond, moelleux, note boisé et noisette</i>	12€
<b>Jameson Black Barrel</b> - <i>Irlande, saveurs riches, rondes et crémeuses, notes de vanille, de bois grillé et d'épices</i>	13€
<b>Glenfiddish 12 ans</b> - <i>Ecosse, Single Malt, tourbé, note de poire et chêne</i>	12€
<b>Dalmore 12 ans</b> - <i>Ecosse, Single Malt, Végétal et malté, note de brioche, cacao et marmelade d'orange</i>	15€
<b>Big Peat</b> - <i>Ecosse, Blended, tourbe sèche et fumée véritablement marqué, note végétal</i>	15€
<b>Hakashu 12 ans</b> - <i>Japon, Single malt, Finement boisé et légèrement épicé, note de moka, café et chocolat</i>	17€
<b>Aberlour 10 ans</b> - <i>Ecosse, Single malt, note de miel chaud et épices avec une légère amertume</i>	12€
<b>Aberlour A'BUNADH</b> - <i>Ecosse, Single malt, note de chocolat noir et bâton de réglisse, doté d'une acidité fruité</i>	16€
<b>Aberlour 18 ans</b> - <i>Ecosse, Single malt, note d'abricot doux et crème, puis réglisse et chêne adoucis d'une pointe de miel</i>	16€
<b>Balvenie 14 ans</b> - <i>Ecosse / Speyside, Single malt, notes de miel, céréales, caramel au beurre salé, vanille et fruits exotiques</i>	16€
<b>Macallan 15 ans</b> - <i>Double Cask - Ecosse, Malt Whisky, note de raisin sec, vanille, d'épices boisées et agrumes</i>	30€

## COGNAC

<b>Martell VS</b> - <i>Riche en notes douces et fruitées</i>	13€
<b>Martell Blue</b> - <i>Label Fruits du verger confits, café moka, amandes grillées</i>	25€
<b>Martell XO</b> - <i>Notes de figues, fruits rouges et bourgeons de cassis</i>	35€
<b>Remy Martin VSOP</b> - <i>Goût fruité et arôme de réglisse - Velouté, onctueux et moelleux</i>	13€
<b>Remy Martin XO</b> - <i>Arômes somptueux de figue, de jasmin et de cannelle</i>	35€

## ARMAGNAC

<b>Château de Bordeneuve 3 étoiles</b> - <i>France/Gascogne, à la fois doux en bouche et puissant en arômes</i>	12€
<b>Château de Bordeneuve VSOP</b> - <i>France/Gascogne, boisé avec des notes de fruits mûrs, cannelle et chocolat</i>	13€
<b>Château de Bordeneuve Hors d'Age</b> - <i>France/Gascogne, élégant et fruité, notes d'abricot confit, épices et fleurs</i>	15€

## RHUM

<b>Santa Theresa</b> - Venezuela, Rhum de mélasse, très doux et riche, note de jus de canne, miel, noix de coco, châle, chocolat et café	14€
<b>Zacapa 23</b> - Guatemala, Rhum de mélasse, note de miel, caramel, châle épice et saveurs de frits secs	15€
<b>Zacapa XO</b> - Guatemala, Rhum de mélasse, épices douces de clous de girofle, vanille, cannelle, notes de mangue, framboises	20€
<b>Diplomatico Reserva</b> - Venezuela, Rhum de mélasse, doux et aromatique marqué par des notes de cake aux fruits	13€
<b>Fair Belize XO</b> - Belize, Rhum de mélasse, délicat, gourmand, épice avec parfums de raisins macérés et ses notes chocolatées	12€
<b>Carnival Barbados</b> - Barbades, nectarine, crème aux oeufs, caramel, vanille, boisé	14€
<b>Carnival Guatemala &amp; Belize</b> - Guatemala et Belize, cacao, caramel, vanille, notes pâtisseries, épice	15€
<b>Carnival Jamaïque</b> - Jamaïque, compotée de fruits exotiques très mûrs, salin, saumure d'olives, tapenade	15€
<b>Marie Galante Bielle - Old Brothers</b> - Marie Galante, Notes de citron confit, pamplemousse, kumquat en fraicheur	17€
<b>Papalin 10 ans</b> - Réunion, fruité, tonique, chocolat, gentiane, thé rouge	18€
<b>Navi Cassiopée</b> - Barbades / Martinique / Jamaïque, confiture d'abricot, mirabelle	12€
<b>La Hechicera</b> - Colombie, parfums de prune, de cacao, de banane, de menthe et d'épices	12€
<b>Montebello</b> - Col	9€

## LIQUEURS & EAUX DE VIE

<b>Goutte de Poire Williams</b> - France / Laurent Cazottes	16€
<b>Goutte de Reine Claude dorée</b> - France / Laurent Cazottes	16€
<b>Liqueur de tomates (268 variétés)</b> - France / Laurent Cazottes	10€
<b>Bailey's</b> - Irlande, liqueur de whisky	8€
<b>Get 27</b> - France, liqueur de menthe	8€
<b>Luxardo Amaretto</b> - Italie, liqueur aux parfums d'amande fraîche.	8€
<b>Crème de menthe Cabanel</b> - Carcassonne	10€
<b>Chartreuse verte</b> - Isère	15€
<b>Calvados, Christian Drouin, Réserve Pays d'Auge</b> - Normandie	14€
<b>Le Philtre Organic Vodka</b> - France	17€

## MEZCAL & TEQUILA

<b>Mezcal, Mahani, Spirit Brothers</b> - Mexique, épice, fumé	12€
<b>Tequila Patrón Silver</b> - Mexique, fruité, agrumes, doux et sucré	14€
<b>Tequila Patrón Reposado</b> - Mexique, notes boisées, floral, agrumes et miel	15€
<b>Tequila Patrón Añejo</b> - Mexique, boisé, vanille, raisin sec, caramel, fumé	16€
<b>Tequila Gran Patrón Piedra</b> - Mexique, fruits frais, vanille, agave	40€
<b>Tequila Gran Patrón Burdeos</b> - Mexique, douceur veloutée, boisé, raisin sec	45€

MA  
Biche  
SUR Le  
Toit