

MA
BICHE
SUR LE
TOIT

Michel Janau

Cocktails Classiques

RHUM HAVANA ESPECIAL

Mojito (supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€)	12€
Piña Colada	12€
Mai Tai	14€
Daiquiri (supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€)	12€

WHISKY ET BOURBON

Old fashionned	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

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

Cocktails Collection - AUTOMNE / HIVER 2025 - 2026

N°1 Gin Beefeater, matcha, sirop de miel et gingembre maison, yuzu, foamer	13€
N°2 Tequila Patrón, figue, siphon figue et fraise, canelle	13€
N°3 Limoncello maison, Gin Beefeater, Saint - germain, citron jaune et foamer	13€
N°4 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)

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

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

Accompagner son repas

LES CHAMPAGNES

Mumm, Cordon Rouge, Brut	coupe 12cl	piscine
Mumm, Rosé	13€	15€

LES VINS ROUGES

IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	verre 12cl	bouteille
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Mulettes	5,50€	28€
Bourgogne Hautes-Côtes des nuits, 16ème génération domaine	6,50€	35€
Dufouleur AOP Pessac-Léognan, L De La Louvière	7€	40€

LES VINS BLANCS

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€

LES VINS ROSÉS

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 crèmeuse 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,

MERCI 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

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

COGNAC

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

ARMAGNAC

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

RHUM

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

LIQUEURS & EAUX DE VIE

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

MEZCAL & TEQUILA

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

MA
Biche
SUR le
Toit