

MA
BICHE
SUR LE
TOIT

Richard Fournier

Cocktails Classiques

Rhum Havana Especial

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

Whisky et bourbon

Old Fashioned	12€
Jack's Sour	12€

Gin Beefeater

Gin fizz	12€
Negroni	12€
Bramble	12€
Basil Smash	12€
Clover Club	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

Apérol Spritz	12€
Saint-Germain Spritz	14€
Sarti Rosa Spritz	13€

Autres

Caipirinha	12€
Long Island	14€

Sans alcool

Jus detox	6€
Thé glacé maison	6€
Bissap maison	6€
Biche tropicale - <i>jus d'ananas, jus de pamplemousse, purée de passion, jus de citron jaune, sirop de sucre</i>	9€
Virgin Mojito (<i>supp. purée fraise, framboise ou passion +0,50€</i>)	9€
Virgin Piña Colada	9€
Virgin Sex on the beach	9€

Cocktails Collection - Printemps / Été 2026 _____

N°1 : Vodka Absolut délicatement infusée, poire & miel, sirop de basilic maison, siphon miel, Martini Extra Dry, jus de poire	13€
N°2 : Gin Beefeater tonifié par une touche de menthe, jus de mangue, purée de passion	13€
N°3 : Tequila Patrón imprégnée à l'hibiscus, sirop de pêche et romarin maison	13€
N°4 : Rhum Havana infusé à la tonka et à la vanille, cordial de mûre maison, foamer	13€

Sodas et Jus _____

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

Apéritifs _____

Ricard / Pastis - 2cl	4€
Martini (Rosso/Rosato/Bianco) - 6cl	5€
Suze - 6cl	5€
Double Ricard / Double Pastis - 4cl	7€
Kir - 12cl / Kir Royal - 12cl	7€ / 14€
Suze Tonic (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Campari Tonic (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Lillet Tonic blanc ou rosé (Schweppes sélection Premium Tonic)	9€
Americano	10€

Bières _____ 25cl _____ 33cl _____ 50cl

Pression

Heineken	4,5€	9€
Affligem blanche	5€	10€
IPA	6€	12€

Bouteille

Desperados	8€
Heineken 0.0 sans alcool	6€
Fils de Pomme, cidre	7€
Gallia Champ Libre	7€
Supplément sirop +0,50€	
Supplément picon +2€	

Eaux

Vittel - 25cl	4€
Perrier - 33cl	5€
San Pellegrino - 75cl	6€
Acqua Panna - 75cl	6€
Supplément sirop +0,5€	

Gin & Tonic (servi avec Schweppes sélection Premium Tonic)

Beefeater - UK, épicé, fruité, touches d'agrumes	12€
G'Vine - France, raisin, fleur de vigne, plantes aromatiques	12€
June by G'Vine pêche - France, frais, fruité, sucré, gourmand	12€
Beefeater 24 - UK, pamplemousse, réglisse, pointes épicées	13€
Citadelle - France, baies de Genièvre, citrus, fruits exotiques	13€
Japan Vision - France, végétal, frais et fruité	13€
Botanist - Ecosse, fruits rouges, camomille, notes herbacées	13,5€
Hendrick's - Ecosse, floral, écorces de citron, rose, concombre	14€
Hendrick's Grand Cabaret - Ecosse, fruits à noyaux, concombre, cerise, floral	14,5€
Generous - France, fleurs blanches, agrumes, genièvre, jasmin	14€
Ki No Bi - Japon, yuzu, agrumes, touches poivrées, mentholé	15€
Oxley - UK, genièvre, réglisse, muscat, vanille, coriandre	15€
Bobby's - Pays-Bas, citronnelle, orange, herbacé, épices	15,5€
Monkey 47 - Allemagne, mentholé, fruité, acidulé, baies noires, herbacé	16€

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

Accompagner son repas

LES CHAMPAGNES

	coupe 12cl	piscine
Mumm, Cordon Rouge, Brut	13€	15€
Mumm, Rosé	15€	17€

LES VINS ROUGES

	verre 12cl	bouteille
IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	5,5€	28€
AOP Pic Saint Loup, Les Déesses Muettes	6,5€	35€
Bourgogne Hautes-Côtes de nuits	7€	40€
16 ^{ème} génération, Domaine Dufouleur		
AOP Pessac-Léognan, L De La Louvière	8€	48€

LES VINS BLANCS

	verre 12cl	bouteille
AOP Mâcon Village, Les Emalières	6€	30€
Bourgogne Aligoté, Domaine Dufouleur	6,5€	38€
IGP Côtes de Gascogne, Le Joyau de Joy	7€	31€
AOP Côtes du Rhône, CJVT	7€	32€

LES VINS ROSÉS

	verre 12cl	bouteille
IGP Côtes de Thongue, Ma Biche	5,5€	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 - 16€
Plat

Le menu Duo - 20€
Entrée - Plat ou Plat Dessert

Menu Trio - 25€
Entrée - Plat - Dessert

Menu Enfant (-12 ans) 10€

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

À LA CARTE

Entrées _____

Gaspacho de melon 13€

Jambon frit, vinaigre balsamique et crème parfumée aux herbes

Remoulade de tourteau 15€

Pomme Granny Smith, herbes fraîches, mousse légère au céleri et Avruga

Salade César 15€

Médaillons de volaille moelleuse, œufs de caille, parmesan, sauce onctueuse

Ouf mollet 16€

Crèmeux de petits pois, fromage frais au citron confit et magret fumé

Sandwich croustillant 18€

Pain toasté, mousseline de crevettes au citron vert, jeunes pousses de salade, guacamole d'avocat et sauce cocktail

Makis 17€

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

Jambon Bodega de la Rioja 19€

16 mois d'affinage

Burrata crémeuse 20€

Déclinaison de tomates parfumées au pistou, tomates rôties, crumble au romarin et coulis de tomates jaunes

Caviar Kaviari  36€

10 grammes, blinis dorés, crème citronnée

30 grammes, blinis dorés, crème citronnée 95€

Plats

COTÉ MER

<i>Cocotte de fregula</i>	24€
Petits légumes, olives noires, moules et gambas rôties, écume de coquillages	
<i>Saumon</i>	26€
Moelleux en panko, mousseline de carottes parfumée au kumquat, émulsion au tandoori	
<i>Tataki de thon</i>	28€
Chapelure aux algues, wok de légumes au gingembre, vinaigrette soja-passion	
<i>Filet de Saint-Pierre</i>	31€
Semoule et boulghour parfumés au curcuma, menthe et raisins secs, sauce ras el-hanout, condiment citron confit-harissa et amandes grillées	

COTÉ TERRE

<i>Tofu frit (plat végétarien)</i>	17€
Mousseline de carottes, légumes croquants, sauce soja	
<i>Salade César</i>	21€
Médaille de volaille moelleuse, œuf de caille, cœur de sucrine, parmesan et sauce onctueuse	
<i>Tartare de bœuf au couteau</i>	25€
Parfumé au sésame, radis daikon, coriandre, piquillos, oignons rouge et frites croustillantes	
<i>Suprême de volaille laqué au teriyaki</i>	26€
Asperges rôties, oignons croustillants, crème de moutarde et jus corsé	
<i>Burger Mac Paulo</i>	27€
Steak haché Black Angus, cheddar fumé, fromage frais au saté, échalotes confites et ciboulette	
<i>Double steak</i>	+5€
<i>Filet de bœuf, sauce au poivre</i>	39€
Frites croustillantes, cœurs de sucrine, sauce aux poivres	

À PARTAGER (pour deux)

<i>Poitrine de porc</i>	60€
Caramélisée au teriyaki, baies roses, oignons grelots, frites croustillantes, cœur de sucrine	
<i>Merlu à l'espagnole</i>	65€
Ail confit à l'huile d'olive, herbes fraîches, citron et paprika fumé, pommes de terre rissolées	
<i>Côte de veau</i>	75€
Jus de viande, frites croustillantes, cœur de sucrine	

Les Accompagnements supplémentaires

Cœur de sucrine	5€
Frites de pommes de terre	6€
Wok de légumes au gingembre	6€
Mousseline de carottes	6€
Semoule et boulghour parfumés au curcuma, menthe et raisins secs	6€

Desserts

<i>Chocolat noix de coco</i>	12€
Parfait glacé coco, mousse légère chocolat, tuile croustillante	
<i>Fruits rouges & hibiscus</i>	12€
Crème légère à l'hibiscus, sorbet fraise, framboises, croustillant sucré	
<i>Baklava</i>	12€
Crème pistache, feuilles de brick, glace au miel, mousse légère à la fleur d'oranger, fruits secs torréfiés	
<i>Violette</i>	12€
Mousse légère, pommes Granny Smith et sablé croustillant	
<i>Citron glacé façon tarte</i>	12€
Onctueux au yuzu, sorbet citron vert, biscuit sablé et meringue légère	
<i>Churros Maison</i>	14€
Sauce chocolat praliné	
<i>Assiette de Fromages affinés</i>	15€
<i>Café ou thé gourmand</i>	15€

Certains de nos plats peuvent être sans gluten et végétariens,
merci de vous rapprocher de l'équipe en salle.

Boissons Chaudes

Café / Déca	3€
Allongé / Allongé déca	3€
Noisette	3,8€
Double café / Double déca	5€
Grand crème	5€
Cappuccino	5€
Chocolat chaud	6€
Café frappé	6€
Chocolat Viennois	7€
Café Viennois	7€
Irish coffee	14€
Supplément lait / sucre +0,50€	

La sélection de Thés

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 Métais : 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

Digestifs

WHISKY

Chivas 12 ans - <i>Ecosse, blended, saveur riche, notes florales et fruits du verger</i>	12€
Aberlour 10 ans - <i>Ecosse, Single malt, note de miel chaud et épices avec une légère amertume</i>	12€
Jameson Premium - <i>Irlande, Blended, rond, moelleux, note boisé et noisette</i>	12€
Glenfiddich 12 ans - <i>Ecosse, Single Malt, tourbé, note de poire et chêne</i>	12€
Jameson Black Barrel - <i>Irlande, saveurs riches, rondes et crémeuses, notes de vanille de bois grillé et d'épices</i>	13€
Dalmore 12 ans - <i>Ecosse, Single Malt, Végétal et malté, note de brioche, cacao et marmelade d'orange</i>	15€
Big Peat - <i>Ecosse, Blended, tourbe sèche et fumée véritablement marqué, note végétal</i>	15€
Hudson Baby - <i>USA, Bourbon, arôme de maïs éclaté au caramel, notes de vanille</i>	15,5€
Aberlour A'BUNADH - <i>Ecosse, Single malt, note de chocolat noir et bâton de réglisse, doté d'une acidité fruité</i>	16€
Aberlour 18 ans - <i>Ecosse, Single malt, note d'abricot doux et crème, puis réglisse et chêne adoucis d'une pointe de miel</i>	16€
Balvenie 14 ans - <i>Ecosse / Speyside, Single malt, notes de miel, céréales, caramel au beurre salé, vanille et fruits exotiques</i>	16€
Macallan 15 ans - <i>Double Cask - Ecosse, Malt Whisky, note de raisin sec, vanille, d'épices boisées et agrumes</i>	30€

COGNAC

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

RHUM

Fair Belize XO - <i>Belize, Rhum de mélasse, délicat, gourmand, épicé avec parfums de raisins macérés et ses notes chocolatées</i>	12€
Navi Cassiopée - <i>Barbades / Martinique / Jamaïque, confiture d'abricot, mirabelle</i>	12€
La Hechicera - <i>Colombie, parfums de prune, de cacao, de banane, de menthe et d'épices</i>	12€
Diplomatico Reserva - <i>Venezuela, Rhum de mélasse, doux et aromatique marqué par des notes de cake aux fruits</i>	13€
Santa Theresa - <i>Venezuela, Rhum de mélasse, très doux et riche, note de jus de canne, miel, noix de coco, chêne, chocolat et café</i>	14€
Carnival Barbados - <i>Barbades, nectarine, crème aux oeufs, caramel, vanille, boisé</i>	14€
Carnival Guatemala & Belize - <i>Guatemala et Belize, cacao, caramel, vanille, notes pâtisseries, épicé</i>	15€
Zacapa 23 - <i>Guatemala, Rhum de mélasse, note de miel, caramel, chêne épicé et saveurs de fruits secs</i>	15€
Zacapa XO - <i>Guatemala, Rhum de mélasse, épices douces de clous de girofle, vanille, cannelle, notes de mangue, framboises</i>	20€

ARMAGNAC

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

LIQUEURS & EAUX DE VIE

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

MEZCAL & TEQUILA

Mezcal, Mahani, Spirit Brothers - <i>Mexique, épicé, fumé</i>	12€
Tequila Patrón Silver - <i>Mexique, fruité, agrumes, doux et sucré</i>	14€
Tequila Patrón Reposado - <i>Mexique, notes boisées, floral, agrumes et miel</i>	15€
Tequila Patrón Añejo - <i>Mexique, boisé, vanille, raisin sec, caramel, fumé</i>	16€
Tequila Patrón XO Café - <i>Mexique, arômes de vanille, de chocolat et essence naturelle de café</i>	16€
Tequila Gran Patrón Piedra - <i>Mexique, fruits frais, vanille, agave</i>	40€
Tequila Gran Patrón Burdeos - <i>Mexique, douceur veloutée, boisé, raisin sec</i>	45€

MA
BICHE
SUR LE
TOIT