



Une cuisine d'exception mêlant qualité & créativité

# Iex.

Carte Estivale 2026

*Unique à  
Reims*

Champagne  
Veuve Clicquot

50 €



La bouteille de 75 cl

## Nos spritz 20cl 10,9

**Spritz** Liqueur d'orange, prosecco,  
eau gazeuse, orange fruit

### Chandon Garden Spritz

Vin effervescent Argentin, liqueur d'orange  
amer, massera d'épices

**Hugo Spritz** Liqueur de fleur de sureau,  
prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche,  
citron jaune

**Italicus Spritz** Italicus, prosecco,  
eau gazeuse, citron jaune

# Nos bières

| BIÈRES PRESSION                           | 25cl | 50cl |
|-------------------------------------------|------|------|
| Carlsberg Blonde 5%                       | 4.6  | 8.2  |
| Paix Dieu 10%                             | 5.9  | 10.9 |
| Pietra Rossa                              | 4.9  | 8.8  |
| bière aromatisée cerise et framboise 6.5% |      |      |
| 1664 Blanche 5,0 %                        | 4.6  | 8.2  |

## BIÈRE BOUTEILLE sans alcool

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| 1664 sans alcool 33cl 0.0% | 6.5 |
|----------------------------|-----|

# Nos bières bouteilles

| BIÈRES LOCALES           |      |     |
|--------------------------|------|-----|
| Bières des sacres blonde | 33cl | 7.5 |
| Bières des sacres rouge  | 33cl | 7.5 |

# Nos apéritifs

|                                          |      |
|------------------------------------------|------|
| Ricard, Pastis 2cl                       | 4.5  |
| Martini (bianco, rosso, rosato, dry) 5cl | 5.1  |
| Lillet (blanc, rouge, rosé) 5cl          | 5.1  |
| Americano maison 10cl                    | 7.9  |
| Porto (rouge, blanc) 10cl                | 6.9  |
| Kir Blanc cassis 12cl                    | 6.9  |
| Kir royal 12cl                           | 11.9 |

## Les lillet Spritz 10,9

|                                                                |  |
|----------------------------------------------------------------|--|
| Lillet blanc Tonic Lillet blanc, concombre en rondelles, tonic |  |
| Lillet rosé tonic Lillet rosé, tonic, sirop de pamplemousse    |  |
| Lillet rémoise Lillet blanc, tonic, jus de pomme, champagne    |  |

# Nos softs 4.1

|                                                                         |          |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|
| Coca-Cola, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry                      | 33cl     |
| Sprite, FANTA orange, TROPICO                                           | 25cl     |
| Schweppes tonic ou agrumes, Thé glacé maison                            | 25cl     |
| Oasis, Orangina                                                         | 25cl     |
| Caraïbos                                                                | 25cl     |
| selon les disponibilités : orange, pomme, ananas, tomate                |          |
| Artonic (France) le savoir-faire du tonic bio Indian tonic, ginger beer | 20cl     |
| Perrier                                                                 | 33cl 3.9 |
| Limonade                                                                | 33cl 3.9 |
| Supplément sirop ou rondelle                                            | 0.3      |

# À partager pour l'apéritif :

|                                                                                                                       |                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Planche gourmande régionale                                                                                           | Pour 2 pers. 21.9 |
| Fromage Chaource rôti, jambon de Reims coppa des Ardennes, saucisson au Ratafia, terrine Rimbaud, beurre, pain grillé | Pour 4 pers. 36.9 |
| Déclinaison de saumon                                                                                                 | Pour 2 pers. 19.9 |
| Gravelax, tartare, saumon fumé, beurre, pain grillé                                                                   | Pour 4 pers. 35.9 |
| Focaccia nature à l'origan                                                                                            | 8.9               |
| Focaccia garnie :                                                                                                     |                   |
| Stracciatella, jambon italien, tomates cerises, roquette                                                              | 14.9              |
| Planche burrata : nature, fumée, truffée                                                                              | 19.9              |

Pensez à nos pizzas à la carte pour partager à l'apéritif

# Nos cocktails 10,9

## Avec alcool

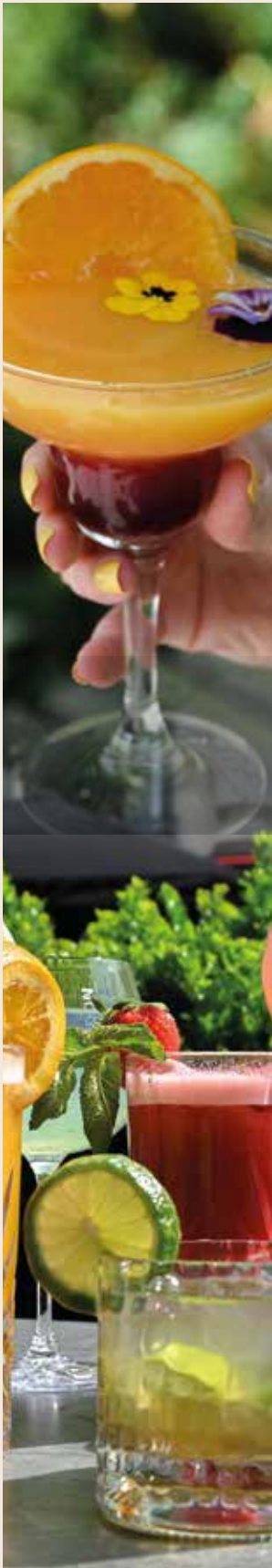
|                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soupe Champenoise 2cl Cointreau, Champagne, sucre de canne, allongé de jus de citron jaune pressé                    |
| Gin fizz 4cl Gin, 1cl jus de citron, sucre de canne, allongé de tonic                                                |
| Margarita 4cl Téquila, 2cl triple sec, 2cl jus de citron pressé                                                      |
| Porn star martini 2cl Vodka, 5cl liqueur de passion, 1cl jus de citron vert, 4cl shot de Champagne, sirop de vanille |
| Moscow Mule 4cl Vodka, 12cl ginger beer, 2cl jus de citron vert                                                      |
| Sex on the beach 4cl Vodka, 2cl crème de pêche, jus de cranberry, jus d'orange, trait de grenadine                   |
| Caïpirinha 5cl Cachaça, 2cl jus de citron vert, sucre cassonade                                                      |
| Maï-taï 2cl Rhum blanc, 2cl rhum brun 2cl triple sec, sirop d'orgeat, sucre de canne                                 |
| T-Punch 4cl Rhum agricole, 2cl sirop de sucre canne, 1cl jus de citron                                               |
| Pina colada 4cl Rhum blanc, 12cl jus d'ananas, 4cl crème de coco                                                     |
| Mojito 4cl Rhum blanc, sucre cassonade, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse                                     |
| Tequila Sunrise 4.5cl Tequila, 9cl jus d'orange, 1.5cl sirop de grenadine                                            |
| Cuba Libre 5cl Rhum havana spécial, 1.5cl jus de citron vert, 14cl coca, rondelles citron vert                       |

## LEX PREMIUMS

|                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mojito Eminente 4cl Rhum Eminente 7 ans, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche eau gazeuse | 11.9 |
| Ginger 4cl Cognac Hennessy VS, 10cl Ginger beer                                                   | 11.9 |
| Belvedere 4cl Vodka, sucre de canne, jus de citron, tonic, crème de mûre                          | 11.9 |

## Sans alcool

|                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Elle Jus de Fraise, jus de Passion, sirop de rose                                      |
| Lac Rose Crème de coco, trait de grenadine, jus d'ananas                               |
| Lex fizz 6cl Gin sans alcool, 2cl sirop de pamplemousse, concombre frais, 20cl tonic   |
| Teranga 20cl Jus de framboise, 2cl jus de passion, 2cl jus de citron, sirop de vanille |
| Moon Light 10cl Jus de cranberry, 10cl jus d'ananas, 4cl jus de citron, sirop d'orgeat |
| Exotic 10cl jus d'ananas, 10cl jus de mangue, sirop de vanille                         |





MENU LEX.CEPTION 39,9

Pâté croûte traditionnel  
Oeufs parfaits façon Carbonara  
Gravelax de saumon, segments d'agrumes,  
sauce à l'aneth

Pluma de porc des Hauts de France,  
sauce miel et moutarde  
Bavette d'Aloyau 220gr,  
sauce et garniture aux choix

Pavé de saumon à la plancha, sauce  
béarnaise

Le trio chocolat : mousse chocolat,  
fondant chocolat noir  
et boule de glace chocolat blanc

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé  
et sa boule de glace vanille

Assiette de fromages, sélection du chef

Nos entrées « BISTROT »

|                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------|------|
| Oeufs parfaits façon Carbonara                                  | 8.9  |
| Gravelax de saumon, segments d'agrumes,<br>sauce à l'aneth      | 11.9 |
| Pâté croûte traditionnel                                        | 9.9  |
| Terrine de Foie gras, chutney figues<br>et pain aux fruits secs | 19.9 |

Nos salades et Poke Bowl



|                                                                                                                                                          |            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------|
| Salade de chèvre chaud                                                                                                                                   | Entrée 8.9 | Plat 17.9 |
| Salade Cesar                                                                                                                                             | Entrée 8.9 | Plat 17.9 |
| Veggie bowl : quinoa, carottes rapées,<br>tomates cerises, avocat, édamame,<br>concombre, falafels frits, chou rouge                                     |            | 18.9      |
| Buddah bowl : base riz ou quinoa,<br>carottes rapées, concombre, édamame,<br>tomates cerises, avocat, poulet panko,<br>oignons frits, segments d'agrumes |            | 19.9      |
| Salmon Bowl : riz, carottes rapées, mangue,<br>avocat, concombre, édamame, saumon mariné,<br>chou rouge, graine de sésame                                |            | 21.9      |

Nos garnitures aux choix :

Riz, Ratatouille, Pâtes au beurre,  
Purée de pommes de terre au beurre,  
Frites fraîches « maison »

La deuxième en supplément 5€

Nos sauces au choix :

| Sauces froides                                                        | Sauces chaudes                      |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Mayonnaise, Ketchup,<br>Barbecue, Moutarde miel,<br>Moutarde de Dijon | Poivre,<br>Béarnaise,<br>Gorgonzola |

La deuxième en supplément 3€

Nos burgers

|                                                                                                                    |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Burger Chicken                                                                                                     | 16.9 |
| Pain brioché, poulet pané, oignons confits,<br>tomates, salade, cheddar, sauce curry                               |      |
| Burger Veggie                                                                                                      | 16.9 |
| Pain brioché, oignons confits,<br>galette croustillante aux légumes,<br>légumes grillés,sauce poivron-tabasco      |      |
| Burger Italien                                                                                                     | 16.9 |
| Pain brioché, pesto genovese,<br>tomates confites, steak boucher,<br>taleggio et roquette                          |      |
| Burger L'expérience                                                                                                | 19.9 |
| Pain brioché, steak haché de boeuf, tomates,<br>oignons confits, tomme des Ardennes, coppa<br>des Ardennes, salade |      |

Nos pizzas « AU FEU DE BOIS »  
“À BASE DE SAUCE TOMATE”

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pizza Margherita                                                             | 12.9 |
| Mozzarella, olives noires, billes de mozzarella,<br>basilic frais            |      |
| Pizza Régina                                                                 | 15.5 |
| Mozzarella, jambon braisé, champignons                                       |      |
| Pizza Burrata                                                                | 16.9 |
| Mozzarella, burrata, pesto verde, basilic frais                              |      |
| Pizza Capricciosa                                                            | 17.5 |
| Mozzarella, jambon braisé, champignons,<br>olives noires, artichauts confits |      |
| Pizza Diavola                                                                | 17.5 |
| Mozzarella, poivrons confits, spianata piquante                              |      |

“LEX. CEPTIONNELLES”

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pizza Chèvre Miel                                                                          | 15.9 |
| Sauce crème, chèvre, miel, noix, roquette                                                  |      |
| Pizza Mortazana                                                                            | 17.5 |
| Sauce crème, mozzarella, duo de tomates cerises,<br>mortadella, pistaches hachées, burrata |      |
| Pizza Alpina                                                                               | 18.9 |
| Sauce crème, mozzarella, taleggio, lardons grillés,<br>pommes de terre, jambon italien     |      |
| Pizza Salmagrumi                                                                           | 18.9 |
| Pesto d'agrumes, mozzarella, duo de tomates<br>cerises, saumon fumé, pousses de roquette   |      |
| Pizza 4 formaggi                                                                           | 18.9 |
| Sauce crème, mozzarella, taleggio, gorgonzola,<br>grana padano                             |      |
| Pizza Venere                                                                               | 19.9 |
| Sauce crème, duo de tomates cerises,<br>jambon italien, pousses de roquette, burrata       |      |
| Pizza Truffe                                                                               | 26.9 |
| Crème de tartufata, copeaux de truffe,<br>roquette et jambon cru                           |      |

Fromage, charcuterie 4.0 Supplément ingrédient 3.0





Nos viandes au « barbecue »

|                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Andouillette de Troyes 5A grillée,<br>sauce et garniture au choix                          | 18.9 |
| Brochette de poulet facon BBQ<br>sauce et garniture au choix                               | 18.9 |
| Jarret de porc confit,<br>sauce et garniture au choix                                      | 22.9 |
| Pluma de porc des Hauts de France<br>émincé, sauce moutarde et miel,<br>garniture au choix | 24.9 |
| Bavette d'Aloyau 220gr,<br>sauce et garniture au choix                                     | 26.9 |
| Ribs de porc marinés, garniture au choix                                                   | 26.9 |
| Magret de canard entier Français,<br>sauce et garniture au choix                           | 28.9 |
| Filet de boeuf 220gr,<br>sauce et garniture au choix                                       | 32.9 |
| Faux filet Argentin 300gr,<br>sauce et garniture au choix                                  | 35.9 |
| Rib's de Bœuf marinés<br>sauce et garniture au choix                                       | 28.9 |

Nos desserts 9,9

|                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Notre sélection de fromages régionaux<br>à l'assiette                                            |  |
| Gaufre gourmande<br>chocolat chaud, chantilly, glace vanille                                     |  |
| Tarte fine aux pommes, glace vanille et<br>sauce caramel                                         |  |
| Profiteroles traditionnelles                                                                     |  |
| Le trio chocolat : Mousse chocolat,<br>fondant chocolat noir et boule de glace<br>chocolat blanc |  |
| Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé<br>et sa boule de glace vanille                    |  |
| Crème brûlée vanille                                                                             |  |
| Café gourmand                                                                                    |  |

Planche de desserts à partager 32,9

Faites-vous plaisir avec la planche de dessert à partager, à composer avec 3 desserts de votre choix qui seront accompagnés de plusieurs mignardises

Nos coupes glacées avec alcool 12,9

|             |                                                                        |
|-------------|------------------------------------------------------------------------|
| Vigneronne  | Glace pêche de vigne,<br>Ratafia de Champagne                          |
| Colonel     | Glace citron, vodka                                                    |
| Rémoise     | Glace biscuit rose, Champagne                                          |
| Champcoffee | Spiritueux de Champagne chauffé,<br>expresso, glace vanille, chantilly |

Nos plats froids

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartare de saumon et tzatziki 180g                                        | 21.9 |
| Tartare de bœuf<br>préparé par nos soins 180g                             | 22.9 |
| Tartare de bœuf italien<br>préparé par nos soins 180g                     | 22.9 |
| La trilogie de tartare 3x90g                                              | 28.9 |
| Carpaccio de bœuf maturé et fumé,<br>câpres, oignons rouges, grana padano | 29.9 |

Nos poissons

|                                                                             |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|------|
| Pavé de saumon à la plancha, sauce<br>béarnaise                             | 21.9 |
| Filet de daurade royale grillé façon mibrasa,<br>riz blanc, sauce citronnée | 23.9 |

Autour de nos pâtes fraîches « maison »

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| Provençale aux légumes grillés<br>et sauce tomate                               | 16.9 |
| Carbonara au guanciale                                                          | 17.9 |
| Duo de saumon poêlé et fumé,<br>sauce citronnée                                 | 22.9 |
| Noix de Saint-Jacques, sauce Champagne                                          | 24.9 |
| Tartufa<br>Sauce tartufata, copeaux de truffes<br>Supplément jambon italien +5€ | 29.9 |

Nos pièces à partager pour 2 personnes ou pas ! au « Mibrasa »

|                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Châteaubriand 500gr,<br>sauce et garniture au choix                                                             | 69.9           |
| Nos côtes de bœuf maturées et non maturées<br>sauce et garniture au choix<br>à choisir dans notre cave à viande | Nous consulter |

Nos coupes de glace

|                                                                                                                                                                               |     |          |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----------|-----|
| 2 boules                                                                                                                                                                      | 6.0 | 3 boules | 8.0 |
| Parfums de nos glaces : Biscuit rose, pêche de vigne,<br>vanille, café, fraise, chocolat, chocolat blanc, pistache,<br>citron jaune, nougat, pomme, cerise, mangue, framboise |     |          |     |

MENU ENFANT 9,9

jusqu'à 11 ans

Pâtes carbonara ou  
Pizza margherita ou  
Nuggets ou Steak Haché

2 boules de glace au choix

Oasis, Fanta, Sprite, Tropic  
ou Thé glacé Maison



Nos Champagnes

Bt. 75cl

BULLES DE MARQUE

BRUT

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| DEUTZ "Brut Classique" - Aÿ                  | 69.0 |
| TAITTINGER "Brut Réserve" - Reims            | 79.0 |
| LAURENT PERRIER "La Cuvée" - Tours sur marne | 79.0 |
| DE CASTELLANE - Epernay                      | 45.0 |
| VEUVE CLICQUOT "Réserve" - Reims             | 50.0 |
| LOUIS ROEDERER "Brut" - Reims                | 79.0 |
| LALLIER REFLEXION - Aÿ                       | 59.0 |
| LALLIER BLANC DE NOIRS - Aÿ                  | 79.0 |

BRUT ROSÉS

|                         |      |
|-------------------------|------|
| DEUTZ - Aÿ              | 75.0 |
| DE CASTELLANE - Epernay | 50.0 |
| VEUVE CLICQUOT - Reims  | 80.0 |

BRUT BLANC DE BLANCS

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| SADI MALOT "Brut, Coup de foudre" Villers Marmery | 75.0  |
| POMMERY "Apanage Blanc de Blancs" - Reims         | 82.0  |
| LAURENT PERRIER "Brut Nature" Tours sur marne     | 195.0 |

CUVÉES

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MARIE SENELLART "Isid'or Extra Brut Champagne 1 <sup>er</sup> Cru " Ville-Dommange | 69.0  |
| POMMERY "Apanage 1874" - Reims                                                     | 169.0 |
| KRUG EDITION "173" - Reims                                                         | 295.0 |
| VEUVE CLICQUOT "La Grande Dame 2015" Reims                                         | 195.0 |
| PERRIER JOUET "Blanc de Blancs" - Epernay                                          | 115.0 |
| DEUTZ "Amour de Deutz" - Aÿ                                                        | 245.0 |
| TAITTINGER "Comtes de Champagne" - Reims                                           | 195.0 |
| S DE SALON "2013" - Mesnil-sur-Oger                                                | 799.0 |

MAGNUM 150 cl

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| DE CASTELLANE            | 90.0  |
| VEUVE CLICQUOT "Réserve" | 100.0 |
| DEUTZ "Brut classique"   | 135.0 |

Unique à Reims

Champagne  
Veuve Clicquot

50 €

La bouteille de 75 cl



Nos spiritueux

WHISKIES (4cl)

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Jameson (Irlande)                          | 8.1 |
| Aberlour 10 ans (Ecosse)                   | 8.9 |
| Lagavulin 16 ans (Ecosse)                  | 8.9 |
| Scappa (Ecosse)                            | 8.9 |
| Jack Daniel's (USA)                        | 7.1 |
| Four Roses (USA)                           | 7.9 |
| Johnnie Walker Black Label 12 ans (Ecosse) | 8.9 |
| Glenmorangie 10 ans The Original (Ecosse)  | 9.9 |

TEQUILA (4cl)

|               |      |
|---------------|------|
| Volcan Blanco | 13.9 |
|---------------|------|

GIN (4cl)

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Monkey 47 (Allemagne)                  | 9.9 |
| Gordon's (Allemagne)                   | 7.1 |
| Brockmans Intensely Smooth (Allemagne) | 9.9 |

VODKA (4cl)

|                        |     |
|------------------------|-----|
| Belvedere Pure Organic | 8.9 |
|------------------------|-----|

RHUM (4cl)

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Diplomatico Reserva (Vénézuela)     | 9.9  |
| Don Papa 7 ans (Philippines)        | 9.9  |
| Eminente Ambar Claro 3 ans (Cuba)   | 8.9  |
| Eminente Reserva 7 ans (Cuba)       | 9.9  |
| Eminente Gran Reserva 10 ans (Cuba) | 15.9 |
| The Kraken (Caraïbes)               | 8.9  |

Nos digestifs

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Poire, mirabelle, framboise 5cl    | 6.9  |
| Génépi, Grappa 5cl                 | 6.9  |
| Chartreuse 5cl                     | 9.9  |
| Get 27, Get 31 Menthe pastille 5cl | 6.9  |
| Grand Marnier, Cointreau 5cl       | 6.9  |
| Limoncello 5cl                     | 6.9  |
| Amaretto Disaronno Original 5cl    | 6.9  |
| Intemporel VSOP 5cl                | 8.5  |
| Hennessy VS 5cl                    | 9.9  |
| Hennessy XO 5cl                    | 15.9 |
| Marc de champagne 5cl              | 8.9  |
| Armagnac 5cl                       | 8.9  |
| Calvados 5cl                       | 8.9  |

Veuve Clicquot Hennessy  
■ REIMS FRANCE ■ COGNAC





# Nos vins

## VINS ROUGES

### BOURGOGNE

|                           |                       |      |
|---------------------------|-----------------------|------|
| AOC MERCUREY              | Vignerons de Buxy     | 59.0 |
| AOC HAUTE CÔTES DE BEAUNE | Nuitton Veauunoy 2023 | 42.0 |
| AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS  |                       | 39.0 |
| Domaine du Four Bassot    |                       |      |

### BORDEAUX

|                         |                     |      |
|-------------------------|---------------------|------|
| AOC LALANDE DE POMMEROL |                     | 45.0 |
| Château Roquebrune      |                     |      |
| AOC BORDEAUX SUPERIEUR  | "Château Cerase"    | 32.0 |
| AOC MERLOT              | Maison Castel       | 34.0 |
| AOC MEDOC               | Château de Concques | 42.0 |

### LOIRE

|                          |  |      |
|--------------------------|--|------|
| AOC SANCERRE             |  | 49.0 |
| Domaine des Trois Noyers |  |      |
| AOC BOURGUEIL            |  | 45.0 |
| Domaine Grosbois         |  |      |

### LANGUEDOC-ROUSSILLON

|              |                             |      |
|--------------|-----------------------------|------|
| AOC CABARDES | Maison Ventenac "Les Plots" | 35.0 |
| AOC SYRAH    | "Maison Castel"             | 38.0 |

### VALLÉE DU RHÔNE

|                      |                           |      |
|----------------------|---------------------------|------|
| AOC CROZES-HERMITAGE | "Les Launes" Maison Delas | 59.0 |
|----------------------|---------------------------|------|

### CÔTES DU RHÔNE

|                  |                        |      |
|------------------|------------------------|------|
| AOC MAISON DELAS |                        | 34.0 |
| AOC CÔTES RÔTIÉS | "Seigneur de Maugiron" | 95.0 |
| Maison Delas     |                        |      |

### ETRANGER

|           |                                        |      |
|-----------|----------------------------------------|------|
| ARGENTINE | Mendoza Terrazas de los Andes "Malbec" | 34.0 |
|-----------|----------------------------------------|------|

## VINS BLANCS

### BOURGOGNE

|                       |  |      |
|-----------------------|--|------|
| AOC CHABLIS           |  | 39.0 |
| Domaine Passy le Clou |  |      |
| AOC POUILLY-FUME      |  | 42.0 |
| Domaine Figeat        |  |      |

### LOIRE

|                        |                 |      |
|------------------------|-----------------|------|
| PAYS D'OC AOC VIOGNIER | "Maison Castel" | 55.0 |
|------------------------|-----------------|------|

### CÔTES DE GASCOGNE

|                       |                      |      |
|-----------------------|----------------------|------|
| COLOMBELLE "CHARMES " | Domaine Gros Manseng | 38.0 |
|-----------------------|----------------------|------|

### ETRANGER

|                                            |  |      |
|--------------------------------------------|--|------|
| ARGENTINE                                  |  | 34.0 |
| Mendoza Terrazas de los Andes "Chardonnay" |  |      |
| NOUVELLE ZÉLANDE                           |  | 65.0 |
| Cloudy Bay "sauvignon"                     |  |      |

## VINS ROSÉS

### PROVENCE

|                              |  |      |
|------------------------------|--|------|
| AOC CÔTES DE PROVENCE        |  | 39.0 |
| Château Minuty "M de Minuty" |  |      |

### TOCCATA

29.0

# Nos ratafia champenois

|                              |      |
|------------------------------|------|
| GIRAUD (Aÿ)                  | 10.9 |
| *Solera 8cl                  |      |
| SADI MALOT (Villers-Marmery) | 12.9 |
| * Rouge 8cl                  |      |

# Nos coteaux champenois

## ROUGES Bt. 75cl

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| COTEAUX CHAMPENOIS               |      |
| "100% Pinot Noir" Sadi Malot     | 59.0 |
| (Villers Marmery)                |      |
| "Terres des Clos" Yann Alexandre | 75.0 |
| (Courmas)                        |      |

# Nos vins au verre 12cl

## SÉLECTION DE L'EXPERIENCE

Prix à l'ardoise selon la sélection

# La cafétérie

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Café expresso ILLY           | 2.5 |
| Double Espresso              | 4.5 |
| Décaféiné                    | 2.5 |
| Petit crème                  | 3.0 |
| Grand crème                  | 5.5 |
| Cappuccino, mousse de lait   |     |
| Chocolat chaud               | 5.9 |
| Thé ou infusion              | 3.9 |
| Irish coffee 4cl Whisky      | 9.9 |
| Normandy coffee 4cl Calvados | 9.9 |

# Les eaux

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| AQUAchiara micro filtrée,   | 2.9          |
| Plate ou pétillante         |              |
| l'eau en toute transparence |              |
|                             | 50cl 75cl 1l |
| Vittel                      | 4.5 6.0      |
| San Pellegrino              | 6.0          |

# EMINENTE CHANDON

RON DE CUBA

 @LEXperience reims

 @lexperience\_reims

83 Place Drouet d'Erlon - 51100 REIMS

03 26 85 89 07

Heures d'ouverture : 11h30 - 15h • 18h30 - 23h

## PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

