



Une cuisine d'exception mêlant qualité & créativité

Iex.

Unique à Reims

**Champagne
Veuve Clicquot**

50 €



La bouteille de 75 cl

Nos spritz 20cl 6,9

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

Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, eau gazeuse, citron jaune

À partager pour l'apéritif :

Tartinables « maison » 16.9
Tapenade, rillettes de moruette, houmous, pain toasté

Planche gourmande 29.9
Fromage Chaource rôti,
Jambon de Reims « maison », mortadelle pistache, jambon Italien, pain toasté, cornichons, tomates cerises confites.

Planche bouchère 35.9
Emincé de bavette d'ailou et de pluma de porc des hauts de France, moutarde de Reims et ketchup « maison »

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

Nos bières

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Carlsberg Blonde 5%	4.6	8.2
Paix Dieu 10%	5.9	10.9
Pietra Rossa bière aromatisée cerise et framboise 6.5%	4.9	8.8
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

Bermush Triple Cerise 33cl 7.9%	7.1
Bermush Triple 33cl 7.9%	7.6

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
Blanc cassis 12cl	6.9
Kir royal 12cl	11.9

Nos softs

Coca-Cola, Coca-Cola SANS SUCRES, Coca-Cola Cherry	33cl	4.1
Sprite, FANTA orange, TROPICO	25cl	
Schweppes tonic ou agrumes, Thé glacé maison	25cl	
Oasis, Orangina	25cl	
Jus & Nectars Minute Maid - Caraïbos selon les disponibilités : orange, pomme, ananas, multivitamins, tomates	25cl	
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

NOUVEAUTÉ Formule LEXpress

Du lundi au vendredi
De 11h30 à 15h

Voir l'ardoise

3 Entrées au choix	5.9
3 Plats au choix	13.9
3 Desserts au choix	5.9
Entrée + Plat + Dessert	22.9

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 passion 2cl Rhum blanc, 2cl Rhum brun, 1cl jus de citron vert, 4cl jus de passion, 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

LEX PREMIUMS

Mojito Eminente 4cl Rhum Eminente 7 ans, citron vert, sucre cassonade, menthe fraîche 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

8.5

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

Coupe de Champagne « De Castellane » 10cl

Pâté en croûte « maison », selon l'inspiration du moment, condiments et salade d'hiver

Profiteroles d'escargots de Bourgogne, pleurotes et sauce Champagne

Tartare de saumon et lentillons de Champagne, perles de citron

Pluma de porc des Hauts de France, sauce miel et moutarde

Bavette d'Aloyau 220gr, sauce et garniture aux choix

Tournedos de saumon grillé à l'anis vert, sauce Champagne et fondue de poireaux

Soufflé glacé au Marc de Champagne, tartare de mangue et noix de coco

Tout chocolat Valrhona, fondant, mousse, coulis

Assiette de fromages, sélection du chef

Autour de nos pâtes fraîches

« maison »

Carbonara au guanciale	15.9
Sauce truffe et champignons de saison	16.9
Pesto et tomates confites, burrata	19.9
Saumon frais et fumé, jus de yuzu	22.9
Noix de Saint Jacques, poireaux et sauce Champagne	24.9

Nos burgers

« pour faire comme tout le monde »

Le Sicilien	15.9
Pain brioché, steak haché, mozzarella, tomate, oignon, salade	
Le Végétarien	16.9
Pain brioché, galette de pois et légumes, sauce chaource, courgette grillée	
LEX.	19.9
Pain brioché, steak haché, tomme des Ardennes, jambon italien, oignon confit, tomate, salade	
Le Norvégien	21.9
Pain brioché, saumon, fondue de poireaux, sauce béarnaise	

Nos entrées « BISTROT »

Pâté en croûte « maison », selon l'inspiration du moment, condiments et salade d'hiver	8.9
Profiteroles d'escargots de Bourgogne, pleurotes et sauce champagne	9.9
Tartare de saumon et lentillons de Champagne, perles de citron	12.9
Carpaccio de noix de Saint Jacques aux agrumes, vinaigrette à la vanille	16.9
Terrine de foie gras de canard « maison », pain aux fruits secs et chutney de courge aux baies roses	18.9
Escalopes de foie gras de canard poêlées, douillons de pomme truffés et pain d'épices	23.9

Nos pizzas

“À BASE DE SAUCE TOMATE”

Pizza Margherita	12.9
Mozzarella, basilic frais	
Pizza Régina	15.5
Mozzarella, jambon braisé, champignons	
Pizza Zucchini Grillata	16.9
Mozzarella, courgette grillée, oignons rouge poêlée, basilic frais	
Pizza Burrata	16.9
Mozzarella, burrata, pesto verde, basilic frais	
Pizza Capricciosa	17.5
Mozzarella, jambon braisé, champignons, 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, mortadella, pistaches hachées, burrata	

Pizza Salmagrumi	18.9
Pesto d'agrumes, mozzarella, duo de tomates cerises, saumon fumé, pousses de roquette	
Pizza 4 formaggi	18.9
Sauce crème, mozzarella, taleggio, gorgonzola, grana padano	
Pizza Venere	19.9
Sauce crème, duo de tomates cerises, jambon Culatta, pousses de roquette, burrata	
Fromage, charcuterie	4.0
Supplément ingrédient	3.0

Nos garnitures aux choix : en supp. 5€

Fondue de poireaux à la crème
Fricassée de champignons de saison
Purée de pomme de terre au beurre
Frites fraîches « maison »

Nos sauces au choix : en supp. 3€

Sauces froides

Mayonnaise, Ketchup
Barbecue
Moutarde miel

Sauces chaudes

Poivre, Béarnaise
Gorgonzola
Morilles



Nos viandes au « Mibrasa »,
four à braise

Andouillette de troyes 5A grillée	18.9
Bavette d'Aloyau 220gr, sauce et garniture au choix	23.9
Pluma de porc des Hauts de France émincée, sauce miel et moutarde	24.9
Pavé de filet de bœuf VBF 220gr, sauce et garniture au choix	32.9
Picanha de bœuf Angus 300gr, sauce et garniture au choix	35.9

« Tentez l'Expérience,
ajoutez du foie gras de canard
poêlées sur votre viande, vos pâtes,
votre burger ou autre »

L'escalope de foie gras +/- 50gr 9.9

Nos viandes à consommer crues

Tartare de bœuf au couteau Authentique, préparé par nos soin, frites et salade	18.9
Carpaccio de bœuf maturé et fumé, câpres, oignons rouges, parmesan, frites fraîches	29.9
Nos brochettes au « Mibrasa »	
Brochette de poulet mariné aux épices	18.9
Saté	
Brochette de magret de canard aux pruneaux, laqué à l'orange	25.9
Brochette d'onglet de bœuf au thym	27.9

Nos pièces à partager
pour 2 personnes au « Mibrasa »

Châteaubriand 450gr, sauce morilles, garniture au choix	57.9
Pièce du boucher maturée, sauce et garniture au choix	Consulter l'ardoise choisir dans notre cave à viande

MENU ENFANT 9,9

Pâtes carbonara ou
Pizza margherita ou
Nuggets ou Steak Haché
2 boules de glace au choix
Soft au choix

Les incontournables de LEX

Jarret de porc confit, gratiné au Langres	22.9
Ribs de porc mariné, sauce barbecue	23.9
Cordon bleu maison à l'italienne Veau, jambon italien, mozzarella, tomates confites, accompagné de ses pâtes fraîches «maison»	24.9

Nos poissons au « Mibrasa »

Tournedos de saumon grillé à l'anis vert, sauce Champagne et fondue de poireaux	19.9
Filet de daurade royale sur peau, sauce au yuzu, pâtes fraîches	23.9
Filet de turbot grillé, sauce béarnaise, purée de pomme de terre	33.9

Nos coupes de glace

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

Nos coupes glacées 12,9
avec alcool

Alcoolisées	2 boules de glace, 4cl alcool
Vigneronne	Glace pêche de vigne, Ratafia de Champagne
Colonel	Glace citron, vodka
Rémoise	Glace biscuit rose, champagne
Champcoffee	Spiritueux de Champagne chauffé, expresso, glace vanille, chantilly

Nos desserts « fait maison » 8,9

Notre sélection de fromages régionaux à l'assiette
Fromage blanc, crème fraîche ou chantilly, salé ou sucré
Soufflé glacé au Marc de Champagne, tartare de mangue et noix de coco
Rouelle d'Ananas rôti aux épices, sorbet ananas
Tarte fine aux pommes, cuite à la demande, glace vanille et sauce caramel
Tout chocolat Valrhona, fondant, mousse, coulis
Crème brûlée aux pistils de safran



Nos Champagnes

Bt. 75cl

BULLES DE MARQUE

BRUT

DEUTZ "Brut Classique" - Aÿ	69.0
TAITTINGER "Brut Réserve" - Reims	69.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée" - Tours sur marne	79.0
DE CASTELLANE - Epernay	45.0
VEUVE CLICQUOT "Réserve" - Reims	50.0
PERRIER JOUET "Brut" - Epernay	69.0
LOUIS ROEDERER "Brut" - Reims	69.0
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
PERRIER JOUET "Blanc de Blancs" - Epernay	115.0
LAURENT PERRIER "Brut Nature" Tours sur marne	150.0

CUVÉES

POMMERY "Apanage 1874" - Reims	169.0
KRUG EDITION "173" - Reims	295.0
ROEDERER "Cristal" - Reims	330.0
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	85.0
VEUVE CLICQUOT "Réserve"	95.0
DEUTZ "Brut classique"	135.0

Unique à Reims

Champagne
Veuve Clicquot

50 €

La bouteille de 75 cl



Nos spiritueux

WHISKIES (4cl)

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GUILLON 7.9
l'Esprit du malt de la Montagne de Reims
(spécialité régionale)

Guillon N°1	9.1
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
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	7.9
------------------------	-----

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
Izarra 5cl	6.9
Amaretto Disaronno Original 5cl	6.9
Bas-Armagnac Laubade Intemporel VSOP 5cl	13.9
Hennessy VS 5cl	9.9
Hennessy XO 5cl	15.9

Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■

Hennessy
COGNAC



Nos vins

VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC MERCUREY Domaine Theulot Juillot "Simplement" 59.0

AOC CÔTES DE NUITS VILLAGES Maison Albert Bichot 65.0

AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS 39.0
Maison Albert Bichot

BORDEAUX

AOC POMEROL 69.0
"Le Carillon de Rouget" Château Rouget

AOC BORDEAUX SUPERIEUR "Château Cerase" 32.0

AOC MERLOT Maison Castel 34.0

AOC CHATEAU HAUT MAURAC BELLECOUR 42.0
Domaine Chateau Haut-Maurac

LOIRE

AOC SANCERRE 49.0
Domaine des Trois Noyers

AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL 45.0
Famille Amirault 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 RÔTIES "Seigneur de Maugiron" 95.0
Maison Delas

ETRANGER

ARGENTINE Mendoza Terrazas de los Andes "Malbec" 34.0

VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC CHABLIS 59.0
Domaine Guillaume Vrignaud

AOC MEURSAULT "Clos du Cromin" 89.0
Domaine Vincent Bachelet

AOC POUILLY-FUME 42.0
Domaine Figeat

LOIRE

PAYS D'OC 55.0
AOC VIOGNIER "Maison Castel"

CÔTES DE GASCogne

AOC SAINT-LANNES "Prélude d'hiver" 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"

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 5.5

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, Plate ou pétillante 2.9
l'eau en toute transparence

50cl 75cl

Vittel 4.5 6.0

Perrier Fines Bulles 4.5 6.0

EMINENTE
RON DE CUBA

CHANDON

f @LEXperience reims i @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.

