



Une cuisine d'exception mêlant qualité & créativité

lex.

Hiver / Printemps 2026

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 :

Planche gourmande régionale

Pour 2 pers. 17.9 Pour 4 pers. 32.9
Fromage Chaource rôti, jambon de Reims,
coppa des Ardennes, saucisson au Ratafia,
terrine Rimbaud, beurre, pain grillé

Planche italienne

Pour 2 pers. 15.9 Pour 4 pers. 29.9
Mortadelle, jambon italien, spianata, olives,
beurre, pain grillé

Déclinaison de saumon

Pour 2 pers. 16.9 Pour 4 pers. 31.9
Rillettes, gravelax, tartare, saumon fumé,
beurre, pain grillé

**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		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

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
Sprite	FANTA orange, TROPICO	
Schweppes	tonic ou agrumes, Thé glacé maison	25cl
Oasis, Orangina		25cl
Jus & Nectars Minute Maid - Caraïbos		25cl
selon les disponibilités : orange, pomme, ananas, multifruits, tomate		
Artonic (France) le savoir-faire du tonic bio		20cl
Indian tonic, ginger beer		
Perrier		33cl
Limonade		33cl
Supplément sirop ou rondelle		0.3

NOUVEAUTÉ Formule BOUILLON de Lex

Du lundi au vendredi
De 11h30 à 18h

Voir l'ardoise

3 Entrées au choix	4.9
3 Plats au choix	9.9
3 Desserts au choix	4.9

Nos cocktails

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 casonnade

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 casonnade, citron vert, menthe fraîche

LEX PREMIUMS

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

Ginger 4cl Cognac Hennessy VS, 10cl Ginger beer

Belvedere 4cl Vodka, sucre de canne, jus de citron, tonic, crème de mûre

Sans alcool

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 LEXCEPTION 39,9

Pâté croûte traditionnel

Oeufs parfaits façon meurette
champignons, lardons, vin rouge

Gravelax de saumon, segments d'agrumes,
citron yuzu

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

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc

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

Assiette de fromages, sélection du chef

Nos entrées « BISTRÔT »

Soupe du moment

7.9

Oeufs parfaits façon meurette
champignons, lardons, vin rouge

8.9

Gravelax de saumon, segments d'agrumes,
citron yuzu

9.9

Cassolette d'escargots au beurre persillé,
gratinés au Chaource

10.9

Pâté croûte traditionnel

11.9

Terrine de Foie gras, chutney figues
et pain aux fruits secs

19.9

Autour de nos pâtes fraîches « maison »

Pesto et tomates confites,
Supplément burrata +4€

15.9

Carbonara au guanciale

17.9

Duo de saumon poêlé et fumé,
sauce yuzu

22.9

Noix de Saint-Jacques, sauce Champagne

24.9

Périgourdine à la sauce foie gras et truffe,
escalope de foie gras poêlée, jambon de pays

26.9

Tartufa

29.9

Sauce tartufata, copeaux de truffes

Nos burgers

Burger Chicken

16.9

Pain brioché, poulet pané, oignons confits,
tomates, salade, cheddar, sauce curry

Burger Végétarien Hivernale

16.9

Pain brioché, rösti de pdt et légumes grillés

Burger Pulled Pork

18.9

Pain brioché, fondant de porc éffiloché
(à la sauce barbecue), oignons, tomates,
coleslaw, sauce barbecue

Burger L'expérience

19.9

Pain brioché, steak haché de boeuf, tomates,
oignons confits, tomme des Ardennes, coppa
des Ardennes, salade

Nos pizzas « AU FEU DE BOIS »

“À BASE DE SAUCE TOMATE”

Pizza Margherita

12.9

Mozzarella, olives noires, billes de mozzarella,
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,
olives noires, artichauts confits

Pizza Diavola

17.5

Mozzarella, poivrons confits, spianata piquante

“LEXCEPTIONNELLES”

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 Alpina

18.9

Sauce crème, mozzarella, taleggio, lardons grillés,
pommes de terre, jambon italien

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 italien, pousses de roquette, burrata

Pizza Truffe

26.9

Crème de tartufata, copeaux de truffe,
roquette et jambon cru

Fromage,charcuterie 4.0 Supplément ingrédient 3.0

La deuxième en supplément 5€

La deuxième en supplément 3€

Nos garnitures aux choix :

Ratatouille, pâtes au beurre,

Purée de pomme de terre au beurre,

Frites fraîches « maison »

Nos sauces au choix :

Sauces froides

Mayonnaise, Ketchup,
Barbecue, Moutarde miel,
Moutarde de Dijon

Sauces chaudes

Poivre, Béarnaise
Gorgonzola,
Vigneronne
Périgourdine +3€



Nos viandes au « barbecue »

Andouillette de Troyes 5A grillée, sauce et garniture au choix	18.9
Brochette de poulet façon thaï, sauce et garniture au choix	18.9
Jarret de porc confit, sauce et garniture au choix	22.9
Pluma de porc des Hauts de France émincé, sauce moutarde et miel, garniture au choix	24.9
Bavette d'Aloyau 220gr, sauce et garniture au choix	26.9
Ribs de porc marinés, garniture au choix	26.9
Paleron de boeuf cuit basse température, sauce vigneronne, garniture au choix	26.9
Magret de canard entier Français, sauce et garniture au choix	28.9
Filet de boeuf 220gr, sauce et garniture au choix	32.9
Faux filet Argentin 300gr, sauce et garniture au choix	35.9

Nos desserts

9,9

Notre sélection de fromages régionaux
à l'assiette

Gaufre gourmande
chocolat chaud, chantilly, glace vanille

Tarte citron meringuée

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc

Tarte fine aux pommes, glace vanille et
sauce caramel

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

Crème brûlée vanille

Café gourmand

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 plats froids

Tartare de saumon et tagliatelles de concombre	19.9
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites et salade	21.9
Carpaccio de bœuf maturé et fumé, câpres, oignons rouges, grana panado	29.9

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

Châteaubriand 500gr, sauce et garniture au choix	69.9
Nos côtes de boeuf maturées, sauce et garniture au choix <i>à choisir dans notre cave à viande</i>	Nous consulter

Nos poissons

Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise	21.9
Filet de daurade royale grillé façon mibrasa, ratatouille, sauce Champagne	23.9

Nos coupes glacées avec alcool

12,9

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

MENU ENFANT 9,9

jusqu'à 11 ans

Pâtes carbonara ou
Pizza margherita ou
Nuggets ou Steack Haché

2 boules de glace au choix

Soft au choix



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	195.0

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)

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	13.9
Intemporel VSOP 5cl	
Hennessy VS 5cl	9.9
Hennessy XO 5cl	15.9



Veuve Clicquot  Hennessy 

REIMS FRANCE

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 NICLAS 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 RÔTIRES "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

AOC VIognier "Maison Castel"

55.0

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

SÉLECTION DE L'EXPERIENCE

Prix à l'ardoise selon la sélection

La cafétéria

Café expresso ILLY

2.5

Double Expresso

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

Vittel 50cl

75cl

Perrier Fines Bulles 4.5

6.0

Perrier Fines Bulles 4.5

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.

