



VINS ROUGES

	15 CL	75 CL
SAUMUR CHAMPIGNY <i>Le clos de Perrou</i>	6	28
Brouilly <i>Château Saint Lager</i>	7	35
CROZES - HERMITAGE <i>Signature Domaine Michelos</i>	7	35
GRAVES <i>Château des mauves</i>	5.5	25
HAUT MEDOC <i>Château Peyrat- Fourthon</i>	7	35
TERRASSES DU LARZAC <i>Domaine la croix Chaptal</i>	6.5	32
CÔTES DE GASCOGNE <i>Domaine Pellehaut</i>	5	23

V I N S



LE GÉNIE BAR VOUS PROPOSE DES COCKTAILS
CLASSIQUES OU BIEN SUR-MESURE JUSTE POUR VOUS !

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.5
DOUBLE EXPRESSO	4.5
CAFÉ CRÈME	3
NOISETTE	2.5
CAPPUCCINO	5.5
CHOCOLAT CHAUD	4.5
INFUSION / THÉ	4

Palais des thés

SOFTS

SAN PELLEGRINO 50/100CL	3.5/4.5
VITTEL 50/100CL	3.5/4.5
SPRITE 33CL	4.5
PERRIER 33CL	4.5
ORANGINA 25CL	4.5
COCA-COLA 33CL	4.5
Zéro	4.5
SCHWEPES 25CL	4.5
<i>Indian tonic/Agrumes</i>	
JUS GRANINI 25CL	4.5
<i>Orange/Abricot/ Pamplemousse/ Pomme/Tomate/ Multivitaminé/Ananas</i>	
FUZE TEA	4.5
GINGER BEER/ALE 20CL	4.5
FANTA ORANGE	4.5
<i>Sirop Monin : Citron / grenadine / menthe</i>	0.5

APÉRITIFS

RICARD/PASTIS 51 2 CL	5
MARTINI 6CL	5
<i>Rouge/Blanc/D</i>	
CIDRE 33CL	7/8
<i>Classique/Rosé</i>	
SUZE 4CL	5
CAMPARI 6CL	6
COINTREAU 6CL	6
GET 27/31 BAILEYS	8
KIR	7
<i>Crème cartron: Cassis/Mure/Pêche</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Prix nets en euros

HAPPY HOURS

18H15 - 20H

1664 PRESSION 50CL	6
GRIMBERGEN 50CL	7.5
LA CHOUFFE 50 CL	8.5
COCKTAIL SUR MESURE	10
MOCKTAIL SUR MESURE	6

CRÉATIONS

VOUS SOUHAITEZ ÊTRE SURPRIS ?

Donnez nous votre alcool favori
(Sucré/Amer/Acide/Fumé...)

12€ (hors alcool premium)

8€ (sans alcool)

BIÈRES PRESSIONS

1664 25CL	4
1664 50CL	7
GRIMBERGEN 25CL	5
GRIMBERGEN 50CL	8.5
LA CHOUFFE 25CL	5.5
LA CHOUFFE 50CL	9.5

BIÈRES 33CL

1664 ZÉRO	6
GRIMBERGEN	7
<i>Ambré/Blanche</i>	
LA BÊTE	7
LA BÊTE BLANCHE	7
BROOKLYN DEFENDER IPA	7
PIETRA	7

B O I S S O N S

VODKA 5CL

AIR KINOA	11
GREY GOOSE	15
ABSOLUT VODKA	13

GIN 5CL

CITADELLE	13
HENDRICK'S	12
MONKEY 47	16
BOTANIST 22	13
COPPER HEAD	
<i>Alchimiste</i>	13
<i>Black batch</i>	15
<i>Gibson</i>	13
ROKU GIN	16
MOON GIN	18
GIBSON	10

RHUM 5CL

MOUNT GAY XO	20
LONGUETEAU	
<i>Prelude</i>	19
<i>Agricole blanc 50°</i>	11
<i>Punch maracudja</i>	10
<i>Spiced</i>	13
XM 10 ANS	15
DON PAPA BAROKO	14
DIPLOMATICO RESERVA	15

TEQUILA/MEZCAL/ PISCO 5CL

CALLE 23 REPOSADO	20
CALLE 23 ANEJO	15
DON JULIO	15
PATRON SILVER	17
WAQAR	12
KOCH ESPADIN	11

COGNAC/ARMAGNAC/ CALVADOS 5CL

REMY MARTIN VSOP	13
REMY MARTIN 1738	22
CALVADOS CHRISTIAN	9
DROUIN PAYS D'AUGES	
ARMAGNAC LAUBADE	10

SCOTCH 5CL

PENDERYNN LEGEND	16
PENDERYNN MYTH	15
AUCHENTOSHAN THREE	20
WOOD'S	
DALMORE 12 ANS	28
BALVENIE FIRST FILL	21
CRAIGELACHIE 17 ANS	40
AMRUT	18
CAO ILA MOCH	18
GLENFIDICH 12 ANS	12
MONKEY SHOULDER'S	12
ARMORICK	17
JURA 18 ANS	46
ROZELIEURES	15
LE PIAUTRE	12
VILANO ARGILE	21
POINTE BLANCHE	15
MICHEL COUVREUR	28
INTRAVAGANZA	
AMAETHON	16
PORT CHARLOTTE	15
PERFECT PEAT NU	10
WOVEN SUPERBLEND	11
GREEN SPOT	16
RED BREAST	21
WISKY J&B	13
ABELROUR 10 ANS	13

BOURBON/TENNESY 5CL

BLANTON'S ORIGINAL	18
BUFFALO TRACE	11
BULLEIT BOURBON	13
EAGLE RARE	16
SONOMA KENTUCKY	23
WOODFORD RESERVE	
DOUBLE OAKED	16
YELLOW STONE	19
JACK DANIEL	10

RYE 5CL

BULLEIT RYE	13
WOODFORD RYE	18

WISKY JAPONAIS 5CL

NIKKA FROM THE BAREL	12
NIKKA COFFEE MALT	17
NIKKA YOICHI	20
NIKKA MIAGIKYO	20
TOKINOKA BLEND	11
KAMIKI BLENDED MAL	22

B O I S S O N S



MENU DU GÉNIE

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

SALADE CÉSAR

✓ ^{ou} BEIGNETS DE CHOU-FLEUR

BURGER EFFILOCHÉ DE BŒUF

^{ou} NOUILLES SAUTÉES AU POULET

✓ ^{ou} RISOTTO AUX ARTICHAUTS

CRUMBLE POMME-RHUBARBE

^{ou} PANNA COTTA PISTACHE-CERISE

^{ou} SALADE DE FRUITS FRAIS

32.5

MENU ENFANT

PÂTES À LA BOLOGNAISE

^{ou} FISH & CHIPS

MOUSSE AU CHOCOLAT

^{ou} SALADE DE FRUITS FRAIS

15.5

ENTRÉES

ASPERGES RÔTIES AU MAGRET FUMÉ & ŒUF DE CAILLE

Asperges rôties, œuf de caille mimosa, chips de magret fumé et mayonnaise à l'ail des ours

12.5

CEVICHE DE DORADE ROYALE LECHE DE TIGRE

Ceviche de dorade royale, leche de tigre coco yuzu, carpaccio de radis Red Meat et feuille de shiso vert

11.5

AVOCADO TOAST

Toast à l'avocat, feta, grenade, tomates cerises et graines de chia

Saumon fumé ou Jambon Serrano

12

SALADE CÉSAR

Salade César au poulet croustillant, œuf poché, parmesan

10.5

✓ BEIGNETS DE CHOU-FLEUR

Beignets de chou-fleur, sauce vierge à la pistache et sauce tahini

10

SOUPE DE SAISON

8

M E N U



PLATS

FILET DE BŒUF AUX MORILLES

24.5

Filet de bœuf, mini galettes de pommes de terre au comté, sauce aux morilles

BURGER EFFILOCHÉ DE BŒUF

20.5

Burger d'effiloché de bœuf, compotée d'oignons, pickles de légumes, sauce barbecue, frites et salade

T-BONE DE VEAU

23

T-bone de veau, mille-feuille de légumes, gaufrettes de pomme de terre, sauce marchand de vin

NOUILLES SAUTÉES AU POULET

17.5

Nouilles sautées au poulet et légumes, sauce soja et noix de cajou

PAVÉ DE SAUMON

22.5

Pavé de saumon à l'unilatérale, risotto à l'épautre et petits pois, beurre blanc au combava

✓ RISOTTO AUX ARTICHAUTS SAUCE TRUFFE

18

Risotto aux cœurs d'artichaut, fèves et pois gourmands, sauce à la truffe et copeaux de pecorino

PLAT DU JOUR

14.5

DESSERTS

ROCHER DULCEY ET NOIX DE PÉCAN

12

CRUMBLE POMME-RHUBARBE ET GLACE VANILLE

9

ÎLE FLOTTANTE À LA ROSE ET GARIGUETTES

10.5

PANNA COTTA PISTACHE-CERISE

8.5

SALADE DE FRUITS FRAIS

10

ASPERGES RÔTIES AU MAGRET FUMÉ & ŒUF DE CAILLE



CEVICHE DE DORADE ROYALE LECHE DE TIGRE



AVOCADO TOAST



SALADE CÉSAR



BEIGNETS DE CHOU-FLEUR



SOUPE DE SAISON

Selon la soupe du jour

FILET DE BŒUF AUX MORILLES



BURGER EFFILOCHÉ DE BŒUF



T-BONE DE VEAU



NOUILLES SAUTÉES AU POULET



PAVÉ DE SAUMON



RISOTTO AUX ARTICHAUTS SAUCE TRUFFE



ROCHER DULCEY ET NOIX DE PÉCAN



CRUMBLE POMME-RHUBARBE ET GLACE VANILLE



ÎLE FLOTTANTE À LA ROSE ET GARIGUETTES



PANNA COTTA PISTACHE-CERISE



SALADE DE FRUITS FRAIS



ALLERGÈNES