

RESTAURANT

Les boissons

TI-PUNCH & PUNCH

TI-PUNCH BLANC

HSE 5,00 €
Rhum blanc 50° / 6 cl

BRAUD & QUENNESSON 5,00 €
Rhum blanc 50° / 6 cl

MADKAUD 5,00 €
Rhum blanc 50° / 6 cl

JM 5,00 €
Rhum blanc 50° / 6 cl

NEISSON 6,00 €
Rhum blanc 50° / 6 cl

JM 6,00 €
Rhum blanc 55° / 6 cl

3 RIVIÈRES Cuvée océan 6,00 €
Rhum blanc 42° / 6 cl

TI-PUNCH VIEUX

HSE 5,00 €

Rhum vieux 6 cl

BALLY 6,00 €

Rhum vieux 6 cl

CLÉMENT 6,00 €

Rhum vieux 6 cl

JM VOLCANIQUE 9,00 €

Rhum vieux 6 cl

PUNCH

PUNCH COCO 8,00 €

Fabrication artisanale -
Sainte-Anne 6 cl

APÉRITIFS ALCOOLISÉS

WILLIAM LAWSON 7,00 €
Whisky 6 cl

J&B 7,00 €
Whisky 6 cl

RICARD 7,00 €
2 cl

GIN 7,00 €
6 cl

VODKA 7,00 €
6 cl

ACCOMPAGNEMENT 2,80 €
Soda et jus de fruits

MARTINI BLANC 7,00 €
6 cl

MARTINI ROUGE 7,00 €
6 cl

PORTO ROUGE 7,00 €
6 cl

KIR VIN BLANC 7,50 €
12 cl

KIR ROYAL 13,50 €
12 cl

NOS BIÈRES

EN PRESSION

LORRAINE 5,00 €
Pression 25 cl

Pression 50 cl 9,00 €

AFFLIGEM 6,00 €
Pression 25 cl

Pression 50 cl 10,00 €

MONACO 5,50 €
Bière, sirop de grenadine, limonade
25 cl

50 cl 9,50 €

EN BOUTEILLE

LORRAINE 6,00 €
Bouteille 33 cl

LORRAINE AMBRÉE 6,00 €
Bouteille 33 cl

HEINEKEN 5,00 €
Bouteille 25 cl

LEFFE 6,00 €
Bouteille 33 cl

DESPERADOS 6,50 €
Original ou Red - Bouteille 33 cl

CORONA 6,00 €
Bouteille 33 cl

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

COCA 5,00 €
Bouteille 50 cl

COCA ZÉRO 5,00 €
Bouteille 50 cl

ORANGINA 5,00 €
Bouteille 50 cl

SPRITE 5,00 €
Bouteille 50 cl

SCHWEPPE 4,00 €
Bouteille 25 cl

ICE TEA 4,00 €
Bouteille 33 cl

NECTAR DE FRUITS

NECTAR DE FRUITS 4,00 €
25 cl - Orange, ananas, goyave, exotique, passion

EAUX MINÉRALES PLATES & GAZEUSES

DIDIER 3,50 €
Bouteille 50 cl
nature ou citron

DIDIER 4,50 €
Bouteille 75 cl

CHANFLOR 4,00 €
Bouteille 1L



RESTAURANT

Les cocktails



LES MOJITOS

25 cl

MOJITO CLASSIQUE

11,00 €

Menthe, citron, sucre, rhum, glace pilée

MOJITO GINGER

12,00 €

Menthe, citron, sucre, rhum, gingembre frais, glace pilée

MOJITO MARACUJA

12,00 €

Menthe, citron, sucre, rhum, maracuja, glace pilée

MOJITO ANANAS

12,00 €

Menthe, citron, sucre, rhum, ananas, glace pilée

MOJITO ROYAL

14,00 €

Menthe, citron, sucre, rhum, prosecco millésimé, glace pilée

LES CAÏPIS

25 cl

CAÏPI CLASSIQUE

10,00 €

Citron, sucre, rhum, glace pilée

CAÏPI MARACUJA

11,00 €

Citron, sucre, rhum, maracuja, glace pilée

LES FROZEN

14 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR

14,00 €

Rhum blanc, passion, sirop de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, glace citron vert

DAÏQUIRI FROZEN PASSION

13,00 €

Rhum blanc, passion, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert

LES COCKTAILS

25 cl

PLANTEUR MAISON

10,00 €

Jus ananas, goyave & orange, sirop de grenadine, rhum blanc et vieux, sirop de canne, cannelle, muscade

SPRITZ

13,00 €

Aperol, prosecco millésimé, eau pétillante

SEX ON THE M'

13,00 €

Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry

PINA COLADA

13,00 €

Rhum blanc/vieux, jus ananas, crème de coco, ananas, glace coco

L'AGRU'M

13,00 €

Gin, campari, jus d'orange pressé, jus citron vert, sirop citronnelle maison

CANNE BRÛLÉE

13,00 €

Rhum vieux, triple sec, jus de goyave, jus de citron vert, passion, sirop thym/cannelle maison

LADY M'

14,00 €

Martini blanc, prosecco millésimé, crème de cassis, jus de citron vert, sirop de bougainvillier maison

LA CUVÉE DU M'

13,00 €

Rhum blanc cuvée l'ocean, curaçao, citron, schweppes, sirop de piment maison, sirop de gingembre maison

CARIBBEAN M'

14,00 €

Cognac, amaretto, ginger beer, citron vert, sirop d'ananas maison

COCKTAIL DU JOUR

14,00 €

MOJITOS SANS ALCOOL

25 cl

MOJITO CLASSIQUE

9,00 €

Menthe, citron, sucre, didier, glace pilée

MOJITO GINGER

10,00 €

Menthe, citron, sucre, gingembre frais, glace pilée

MOJITO MARACUJA

10,00 €

Menthe, citron, sucre, maracuja, glace pilée

MOJITO ANANAS

10,00 €

Menthe, citron, sucre, ananas, glace pilée

CAÏPIS SANS ALCOOL

25 cl

CAÏPI CLASSIQUE

8,00 €

Citron, sucre, eau gazeuse, glace pilée

CAÏPI MARACUJA

9,00 €

Citron, sucre, eau gazeuse, maracuja, glace pilée

FROZEN SANS ALCOOL

25 cl

DAÏQUIRI FROZEN FRAICHEUR

12,00 €

Eau pétillante, passion, sirop de canne, menthe fraîche, jus de citron vert, glace citron vert

DAÏQUIRI FROZEN PASSION

11,00 €

Eau pétillante, passion, sirop de canne, jus de citron vert, glace citron vert

COCKTAILS SANS ALCOOL

25 cl

COCKTAIL DE FRUIT FRAIS DU JOUR

9,00 €

Fruit frais du jour, jus de citron vert, glace pilée

COUCHER DE SOLEIL

9,00 €

Jus d'ananas, passion, sirop de grenadine

VIRGIN COLADA

11,00 €

Jus d'ananas, crème de coco, ananas, sirop de canne, glace coco

CITRONNADE

7,00 €

Citron vert pressé, eau plate, avec ou sans sucre

COCKTAIL DU JOUR

12,00 €



RESTAURANT

Les vins

VOUS TROUVEREZ NOS CONSEILS
D'ACCORDS METS ET VINS
SOUS CHACUN DE NOS PLATS

VINS ROUGES 75 cl

PIC SAINT LOUP LA TRÉVIÈRE 49,00 €

Région viticole : Languedoc-Roussillon Cépage : Grenache / Syrah
Année : 2024 Bouche : Fruits frais, légèrement épicé

MAS DE LUNÈS 52,00 €

Région viticole : Languedoc Roussillon Cépage : Grenache / Syrah
Année : 2024 Bouche : Arôme boisé et épicé

PATRIMONIO SANTA MARIA 54,00 €

Région viticole : Corse Cépage : Niellucci
Année : 2022 Bouche : Puissance / Fruits rouges bien mûrs

CÔTE DU RHÔNE / MAISON OGIER 39,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône Cépage : Grenache / Mourvedre / Syrah
Année : 2023 Bouche : Tanins très doux et fruités

CHINON CHÂTEAU DE COULANNE 45,00 €

Région viticole : Val de Loire Cépage : Cabernet Franc
Année : 2024 Bouche : Bel équilibre, saveurs framboise et cerise

CÔTE DE BLAYE 36,00 €

Région viticole : Bordeaux Cépage : Merlot / Cabernet Sauvignon
Année : 2019 Bouche : Léger et agréable

VINS BLANCS 75 cl

CHABLIS CHRISTOPHE & FILS 59,00 €

Région viticole : Bourgogne Cépage : Chardonnay
Année : 2023 Bouche : Arômes floraux, délicats et fruités

REUILLY DYCKERHOFF 51,00 €

Région viticole : Loire Cépage : Sauvignon
Année : 2021 Bouche : Belle harmonie de saveurs, très fin

MUSCADET 32,00 €

Région viticole : Loire Cépage : Sauvignon
Année : 2023 Bouche : Odeurs de fleurs blanches, sec

CHARDONNAY LAROCHE 44,00 €

Région viticole : Pays d'OC Cépage : Chardonnay
Année : 2023 Bouche : Minérale et fruitée

SAUVIGNON LES ATHLÈTES DU VIN 37,00 €

Région viticole : Touraine Cépage : Sauvignon
Année : 2024 Bouche : Notes d'agrumes, belle longueur en bouche

VOUVRAY VINCENT CAREME 47,00 €

Région viticole : Vallée de la Loire Cépage : Chenin
Année : 2021 Bouche : Riche et fruité (fruits exotiques)

VINS ROSÉS 75 cl

SAINT-ROCH LES VIGNES 37,00 €

Région viticole : Provence Cépage : Assemblage
Année : 2024 Bouche : Sec, fruité et gourmand

MAGIC TROP' 29,00 €

Région viticole : IGP Méditerranée Cépage : Assemblage
Bouche : Fin et fruité

BREGANÇON LA RÉSERVE 46,00 €

Région viticole : Provence Cépage : Cinsault, grenache
Année : 2024 Bouche : Fin et fruité

NOS VINS EN DEMI BOUTEILLE 37,5 cl

VIN ROUGE

CÔTE DU RHÔNE / REMY FERBRAS 16,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône Cépage : Grenache / Mourvedre / Syrah

Année : 2022 Bouche : Tanins très doux et fruités

VIN BLANC

MUSCADET 16,00 €

Région viticole : Loire Cépage : Sauvignon
Année : 2023 Bouche : Odeurs de fleurs blanches, sec

VIN ROSÉ

MAGIC TROP' 16,00 €

Région viticole : IGP Méditerranée Cépage : Assemblage
Bouche : Fin et fruité

NOS VINS AU VERRE 12 cl

VINS ROUGES

PIC SAINT LOUP LA TRÉVIÈRE 8,50 €

CÔTE DU RHÔNE / MAISON OGIER 7,50 €

CÔTE DE BLAYE 7,50 €

VINS BLANCS

CHARDONNAY LAROCHE 8,00 €

SAUVIGNON LES ATHLÈTES DU VIN 8,00 €

VOUVRAY VINCENT CAREME 8,00 €

VINS ROSÉS

MAGIC TROP' 7,00 €

BREGANÇON LA RÉSERVE 8,00 €

SUGGESTIONS

ROUBINE LA VIE EN ROSE Rosé 75 cl 32,00 €

Région viticole : Provence Cépage : Cinsault, Rolle, Grenache
Bouche : Frais et fruité

ROUBINE CRU CLASSÉ Rosé 75 cl 35,00 €

Région viticole : Provence Cépage : Assemblage
Bouche : Sec et gourmand

RESTAURANT

Les grands crus

LES ROUGES

NUITS SAINT GEORGES 1^{ER} CRU « LA RONCIÈRE » 2019 118,00 €

DOMAINE FRANÇOIS LEGROS

Région viticole : Bourgogne

Cépage : 100% pinot noir

Caractéristiques : vin de garde aux arômes de petit fruits rouges. Les équilibres garantissent un style aussi complexe que gourmand. Note de fruits noirs, de myrtilles, de prunelles et de violette.

Accords : Viandes, langoustes.

SAINT ÉMILION GRAND CRU 2019 « AUX PLANTES » 79,00 €

CAZENAVE

Région viticole : Bordeaux

Cépage : 100% Merlot

Caractéristiques : Arômes de fruits rouges frais, de framboise et de cerise noire, mûre et cassis. Rond, gourmand, généreux en matière avec de beaux tanins.

Accords : Viandes, fromages...

CHÂTEAUNEUF DU PAPE 2021 - DOMAINE FONTAVIN 81,00 €

Région viticole : Vallée du Rhône - 80% Grenache noir - 15% Syrah - 5% Mourvèdre

Caractéristiques : Nez flatteur de fruits rouges, réglisse et notes mentholées.

Arômes de fruits noirs croquants, de truffe, de garrigue.

C'est un vin riche, aux tanins denses soutenu par une belle longueur en bouche.

Accords : Viandes

LES BLANCS

CHABLIS CHRISTOPHE & FILS 2021 59,00 €

Région viticole : Bourgogne - 100% Chardonnay

Ce Chablis est un vin minéral.

Un vin brillant qui exprime son territoire avec une vive fraîcheur.

Caractéristiques : Une note florale très fine, acacia, fleur blanche.

Des saveurs de fruits blanc, poire.

Accords : Poissons, fruits de mer

POUILLY FUISSÉ 2020 - OLIVIER MERLIN 79,00 €

Région viticole : Bourgogne

Olivier Merlin est l'un des vignerons les plus talentueux du mâconnais.

Olivier et Corinne Merlin n'utilisent ni désherbant, ni engrais de synthèse.

Ils préfèrent labourer les parcelles, avec un cheval.

Cépage : Chardonnay

Caractéristiques : Arômes pêche blanche et poire William.

La bouche est typique de l'appellation, onctueuse, ronde suave et élégante.

La finale est portée par une belle minéralité qui lui apporte fraîcheur et équilibre !

Accords : Tous les poissons

MEURSAULT 2022 - DOMAINE VAUDOISEY-CREUSEFOND 98,00 €

Région viticole : Bourgogne

Cépage : 100% Chardonnay

Dégustation : Rond et soyeux. Notes de prunes jaunes et d'épices.

Accords : Poissons et viandes blanches en sauce.



RESTAURANT

Les champagnes

CHAMPAGNES BRUTS

CHAMPAGNE CHARLES COLLIN BRUT 75cl **80,00 €**
80% Pinot noir, 20% Chardonnay - 3 ans de vieillissement La coupe **12,00 €**
La robe est brillante, l'aspect est gourmand. En bouche, une sensation délicate.

CHAMPAGNE PANNIER BRUT 75cl **90,00 €**
40% Chardonnay, 30% Pinot noir, 30% Meunier - 3 ans de vieillissement
Champagne frais et fruité. Charnu en bouche, finale élégante et longue.

CHAMPAGNE PALMER & CO LA RÉSERVE 75cl **110,00 €**
50% Chardonnay, 30% Pinot noir, 20% Meunier - 4 ans de vieillissement
Un champagne de grande précision. Une part importante de vin de réserve
lui confère un équilibre et une maturité rares.

CHAMPAGNE MOËT ET CHANDON 75cl **105,00 €**
40% Pinot noir, 40% Meunier, 20% Chardonnay - 2 ans de vieillissement
Vibrant et généreux, fruité éclatant, palais savoureux et maturité élégante.

CHAMPAGNE RUINART BRUT 75cl **120,00 €**
40% Chardonnay, 45% Pinot noir, 15% Meunier - 3 ans de vieillissement
Fin et fruité, en bouche ce R de Ruinart Brut séduit par sa rondeur et sa belle fraîcheur.

CHAMPAGNES ROSÉS

CHAMPAGNE CHARLES COLLIN BRUT ROSÉ 75cl **100,00 €**
100% Pinot noir - 2 ans de vieillissement La coupe **16,00 €**
La bouche est dominée par les fruits rouges. Un rosé élégant et tellement rafraîchissant.

CHAMPAGNE PANNIER BRUT ROSÉ 75cl **110,00 €**
30% Chardonnay, 25% Pinot noir, 45% Meunier - 4 ans de vieillissement
Arômes de fruits rouge, finale avec un bel équilibre entre le charnu et la finesse.

CHAMPAGNE PALMER & CO ROSÉ SOLERA 75cl **125,00 €**
45% Chardonnay, 35% Pinot noir, 15% Meunier - 3 ans de vieillissement
Nez intense, arômes fringants de fraise des bois, notes vives et légères de groseille,
de cassis sur un fond délicatement épicé (vanille, cannelle).

CHAMPAGNES BLANCS DE BLANCS

CHAMPAGNE PALMER & CO BLANC DE BLANCS 75cl **140,00 €**
100% Chardonnay - 5 ans de vieillissement
Cuvée d'une droiture apéritive sans faille. Idéal comme prélude d'un repas orienté
vers les saveurs de la mer.

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS 75cl **160,00 €**
100% Chardonnay - 3 ans de vieillissement
Finale minérale et très rafraîchissante. Sa vivacité en fait le parfait allié des fruits de mer
et des poissons blancs.



RESTAURANT

Les desserts

LES PLAISIRS SUCRÉS

Le Chef de cuisine élabore chaque jour
dans son laboratoire à pâtisserie, les desserts du jour
qui ont également bâti la réputation du M'.
Ils vous seront présentés à l'ardoise.



RESTAURANT

Les boissons chaudes & digestifs

PALAIS DES THÉS

3,50 €

MENTHE GLACIALE
Thé vert et menthe poivrée

LONG JING
Thé vert délicat et végétal

THÉ DES LORDS
Thé noir puissant et bergamote

NOS INFUSIONS

4,00 €

MENTHE FRAÎCHE
ATOUMO

BRISÉE

NOS CAFÉS

EXPRESSO,
ALLONGÉ, DÉCA 2,50 €

DOUBLE 5,00 €

CRÈME 3,00 €

CAFÉ ANTILLAIS 9,00 €
Café, rhum vieux, chantilly,
sucre de canne

CAPPUCCINO 5,50 €

DIGESTIFS & LIQUEURS

JM XO Rhum vieux	12,00 €
TROIS RIVIÈRES XO Rhum vieux	12,00 €
HSE XO Rhum vieux	12,00 €
JM VOLCANIQUE Rhum vieux	9,00 €
ST JAMES (12 ans d'âge) Rhum vieux	9,00 €
VIEUX OCÉAN Rhum vieux Trois rivières	9,00 €
GET 27	7,00 €

