



milady

Les Boissons

Venez découvrir notre carte signée

Michel Roth



Les boissons

Les Boissons Chaudes

Espresso, Café Allongé	€2
Espresso Déca, Café Allongé Déca	€2
Café noisette	€2
Double espresso	€4
Café crème	€4
Thé Damman: vert, noir, ceylan, verveine, earl grey, camomille	€4
Capuccino	€5
Chocolat chaud	€5
Café frappé	€6

Les Jus

Jus Bio de chez Meneau 25cl : orange, ananas, pomme, tomate	€6.0
Jus Pressés (orange, citron)	€6.5

Les Softs

Sirops: menthe, grenadine, orgeat, fraise, citron, pêche	€3.0
Coca-Cola 33 cl	€4.9
Coca-Cola Zéro 33 cl	€4.9
Coca-Cola cherry 33 cl	€7.0
Fanta 25 cl	€4.9
Limonade Pschiittt 33 cl	€4.9
Sprite 25 cl	€4.9
Fuzetea Pêche Intense 33cl	€4,9
Tonics London Essence 25cl	€5.5
Indian, pamplemousse & romarin, pêche & jasmin, ananas rôti, gingembre	

Les Eaux

Perrier 33cl	€4.9
Acqua Panna 75 cl	€7.0
San Pellegrino 100 cl	€7.0
Chateldon 75 cl	€8.0

Les Bières

Bouteille 33cl - Pietra Ambrée à la châtaigne	€7
Pression - Pietra Blonde ou Blanche - le demi 25 cl	€4.5
la pinte 50 cl	€7.5

Les Vins au Verre

Mesclances – Les Charmes - Rouge, blanc, rosé IGP Méditerranée 12,5 cl	€5
Mesclances – Romane – Rouge, blanc, rosé Côtes de Provence 12,5cl	€6.5
Tenuta Lelli – Cuvée Nonno Rouge – DOCG Chianti Ruffina 12,5cl	€8
Tenuta Lelli - Terra e Mare Blanc - IGP Toscana 12,5 cl	€8
Crémant Domaine de la Bretonnière - Méthode Traditionnelle N.V. - 10 cl	€8
Champagne A. Bergère N.V – 10 cl	€12

- Pensez à demander nos vins au verre du moment ! -



Cocktails, Apéritifs

Les Cocktails Classiques (12 cl) 12€

Negroni, Old Fashioned, Cosmopolitan, Maragarita, Espresso Martini, Sour...
*N'hésitez pas à regarder notre carte de cocktails création en fin de livret -
(uniquement le soir)*

Les Spritz

Le Classique - 15cl <i>Apérol, Crémant, Perrier</i>	€10
Le Limoncello Spritz - 15cl <i>Limoncello, Crémant, Perrier</i>	€11
Le Hugo - 15cl <i>Liqueur de Sureau, Crémant, Perrier</i>	€12
L'Inattendue (Sentema) - 15cl <i>Liqueur au géranium rosat, jus de bergamotte, Crémant, Perrier</i>	€13,5
Le Vertige (Sentema) - 15cl <i>Liqueur de plantes, Sirop de thym maison, Crémant, Perrier</i>	€15
Le Zest d'amour (Sentema) - 15cl <i>Liqueur de zestes d'orange, Crémant, Perrier</i>	€15

Les Apéritifs

Pastis Ricard, 51 45° 2cl	€5
Distillerie Sentema Mes Pas Se Tissent 2cl	€7
Campari 4cl	€6
Kir (cassis, pêche, mûre) 12cl	€7
Kir Royal 12cl	€12.5
Suze 6 cl	€6
Vermouth Blanc ou Rouge 6 cl	€7
Americano 6cl	€10
Porto Andersen Tawny Late Bottle Vintage 2005 6 cl	€9.5
Porto Andersen Tawny Late Bottle Vintage 1997 6 cl	€13.5
Madère Sercial 10 ans 6cl	€12
Madère Boal 15 ans 6 cl	€14



Les vins de notre domaine



Sur les collines ensoleillées de Toscane, notre domaine viticole, Tenuta Lelli, représente bien plus qu'un simple vignoble. Nous avons souhaité rendre hommage à notre grand-père italien, qui cultivait ses oliviers en parfaite harmonie avec le terroir. Nous avons choisi de reprendre le flambeau en fondant le domaine viticole Tenuta Lelli.

Fidèles à ses valeurs, nous cultivons nos cépages en biodynamie, offrant aujourd'hui deux cuvées – un rouge et un blanc – qui expriment toute la richesse et l'authenticité de notre héritage familial.

Rouge 75cl / 1.5 L

€43 - 75cl / €90 - 150cl

Cuvée Nonno - DOCG Chianti Rufina

Issu des vignes plantées au pied des Apennins au coeur de la Toscane, ce vin est travaillé et vinifié le plus naturellement possible.

Levures indigènes

100% Sangiovese

Elevage de 6 mois en amphores de Toscane

Blanc 75cl

€43

Cuvée Terra e Mare - IGP Toscana

Issu des vignes exploitées en Biodynamie à l'ouest de Florence.

Levures indigènes

100% Vermentino

Macération pelliculaire de 9 jours en amphores de Toscane



Les vins

Les Rosés 75cl

Domaine les Mesclances - Cuvée Les Charme - IGP Méditerranée	€27
Domaine les Mesclances – Cuvée Romane - AOP Côtes de Provence	€31
Domaine les Mesclances - Cuvée Romane - AOP CdP Magnum 150 cl	€60
Domaine Castell-Reynoard – Cuvée For My Dad – Vin de France	€65

Les Bulles 75 cl

Domaine de la Bretonnière - Cuvée 1999 - Méthode Traditionnelle N.V.	€33
Champagne A. Bergère – Brut Origine N.V.	€63
Champagne Charles Heidseick – Brut Réserve N.V.	€97
Champagne Charles Heidseick – Blancs des Millénaires	€290

Les moelleux et liquoreux 75 cl

La Ferme Saint-Pierre – Cuvée Pipi d'Ange N.V.	€29
Dom. Ogereau - la Martinière - AOP Coteaux Layon 1er Cru Chaume //50cl	€49
Domaine Muré - Gewurstraminer VT - Alsace AOP	€60



Les vins

Les Blancs 75cl

Provence

Domaine les Mesclances – Cuvée les Charmes - IGP Méditerranée	€27
Domaine les Mesclances – Cuvée Romane – AOP Côtes de Provence	€31
Domaine du Paternel – Cuvée Blancs de Blancs – AOP Cassis	€50
Domaine Gavoty – Cuvée Clarendon – AOP Côtes de Provence	€50
Château Simone – AOP Palette	€117

Languedoc

Domaine Beauregard-Mirouze - Cuvée Campana - AOP Corbières	€32
Domaine Héritage du Pic - Cuvée St Agnès - AOP Languedoc	€44

Loire

Domaine Sauger - Cuvée 1519 - AOP Cour-Cheverny	€38
Domaine Sébastien Brunet - Cuvée Arpent - AOP Vouvray	€39.5
Domaine de la Bretonnière – AOP Muscadet-de-Sèvre-et-Maine Clisson	€45
Domaine du Pré Semelé - Cuvée Mainbré - AOP Sancerre	€54
Domaine Didier Dagueneau - Blanc etc ... - Vin de France	€165



Les vins

Les Blancs 75cl

Vallée du Rhône

Domaine Fondreche - Ventoux AOP	€37,5
Domaine François Villard – Cuvée Version – AOP St-Péray	€53
Domaine Gérin - Cuvée La Loye - Condrieu AOP	€95

Bourgogne & Beaujolais

Château Cambon - Beaujolais Blanc - AOP Beaujolais	€42
Domaine Rijckaert – Cuvée Vieilles Vignes – AOP St-Véran	€61
Domaine Moreau-Nodet – AOP Chablis	€81
Château Fuissé - Tête de Cru - AOP Pouilly-Fuissé	€75
Domaine Michelot - AOP Meursault	€125

Alsace

Domaine Muré - Riesling Les Calcaires Jaunes - Alsace AOP	€39
Domaine Muré - Riesling Côte de Rouffach - Alsace AOP	€42

Jura

Domaine Rijckaert - Savagnin - AOP Côtes du Jura	€65
Domaine Ganevat - Chardonnay Montferrand - Côtes du Jura AOP	€145



Les vins

Les Rouges 75cl

Provence

Domaine les Mesclances - cuvée les Charmes - IGP Méditerranée	€27
Domaine les Mesclances – Cuvée Romane – AOP Côtes de Provence	€31
Domaine les Mesclances - Cuvée Faustine - AOP C.d. Provence La Londe	€58
Domaine Castell-Reynoard – Cuvée For My Dad – Vin de France	€65
Château Revelette - Cuvée Le Grand Rouge - IGP Méditerranée	€78
Château Simone – AOP Palette	€117

Vallée du Rhône

Famille Gras - Les plans - IGP Vaucluse	€29
Domaine Clos des Boutes - Cuvée Le Pluriel - AOP Costières de Nîmes	€33
Domaine Marcel Richaud – AOP Cairanne	€42
Domaine François Villard – Cuvée Poivre & Sol – AOP Saint-Joseph	€54
Domaine Santa Duc - Aux Lieux-Dits - AOP Gigondas	€67
Domaine Santa Duc - Habemus Papam - AOP Châteauneuf-du-Pape	€89
Domaine Beaurenard – AOP Châteauneuf-du-Pape	€90
Domaine Burgaud – AOP Côte Rôtie	€105

Vallée de la Loire

Domaine Nicolas Grosbois – Cuvée La Cuisine de Mère – AOP Chinon	€38
Domaine Hureau - Les Fevettes - Saumur-Champigny	€49
Domaine de la Butte - Haut de la butte - AOP Bourgueil	€49
Domaine Denizot - Cuvée Osmoze - AOP Sancerre	€54



Les vins

Les Rouges 75cl

Languedoc

Domaine Beauregard-Mirouze - Cuvée Campana - AOP Corbières	€32
Domaine Courbissac - Cuvée Roc du Pière - AOP Minervois	€45
Domaine des Creisses - Les Creisses - IGP Pays d'Hérault	€78
Domaine Alain Chabanon - Merle Aux Alouettes - IGP Pays D'Oc	€84
Roc d'Anglade – Vin de Pays du Gard	€115
Domaine des Creisses - Les Brunes - IGP Pays d'Hérault	€115

Bordeaux

Château Haut-Bergey – Cuvée Paul - AOP Pessac-Léognan	€70
Château Clos Sistey - AOP Saint-Emilion Grand Cru	€88
Domaine de l'Aurage - AOP Côtes de Castillon	€117

Bourgogne & Beaujolais

Domaine Vincent Girardin – Cuvée Saint-Vincent - AOP Bourgogne	€51
Domaine Marcel Lapierre – AOP Morgon	€58
Domaine Olivier Guyot - Les Favières - AOP Marsannay	€75
Domaine Decelle-Villa – Cuvée Les Theurons – AOP Beaune 1^{er} Cru	€125

Autres régions & étrangers

Clos Venturi - cuvée 1769 - AOP Corse	€43
Domaine Fabien Jouvès - Cuvée La Roque - AOP Cahors	€45



Les alcools

Les Rhums 4cl

Blanc

Cachaça Leblon Blanc 40% Alc.	€10
<i>Origine: Brésil</i>	
<i>Arômes: canne à sucre fraîche, citron vert, de fleurs blanches, vanille.</i>	
RumBar Worthy Park Overproof Rum Blanc 63% Alc.	€12
<i>Origine: Jamaïque</i>	
<i>Arômes: banane mûre, canne à sucre fraîche, poivre, riche.</i>	
Saint Bénévolence Rhum Clairin 50% Alc.	€12
<i>Origine: Haïti</i>	
<i>Arômes: canne à sucre fraîche, fruits tropicaux, épices légères.</i>	
La Favorite Rhum Blanc	€13
<i>Origine: Martinique</i>	
<i>Arômes: canne fraîche, fleurs, citron, poivre.</i>	
A1710 Renaissance Rhum Blanc 52% Alc.	€17
<i>Origine : Martinique</i>	
<i>Arômes: fruits jaunes, canne fraîche, miel, bois, épices douces.</i>	

Spiced

Toucan N°4 Spiced 40% Alc.	€14
<i>Origine: Guyane Française</i>	
<i>Arômes: vanille, cannelle, fruits exotiques, doux et épicé, bois grillé.</i>	



La Suite des Rhums 4cl

Ambré & Vieux

Lazy Dodo Rum 40% Alc.	€12
<i>Origine: Ile Maurice</i>	
<i>Arômes: fruits tropicaux, vanille, miel, chêne, épices et noix grillées.</i>	
Diplomatico Ron Reserva Exclusiva 40% Alc.	€12
<i>Origine: Vénézuéla</i>	
<i>Arômes: caramel, chocolat noir, orange confite, vanille, épices.</i>	
Maison Ferroni Rhum Ambré 18 mois 40% Alc.	€14
<i>Origine: Guyane, Trinidad et l'Ile Maurice</i>	
<i>Arômes: vanille, bois précieux, fruits rouges.</i>	
Manutea Rhum VO 43% Alc.	€15
<i>Origine: Tahiti</i>	
<i>Arômes: fruits secs, miel, vanille, épices et caramel.</i>	
Ron Abuelo Two Oaks 40% Alc.	€16
<i>Origine: Panama</i>	
<i>Arômes: caramel, fruits secs, chêne, vanille, chocolat noir, épices.</i>	
Severin XO Rhum Vieux 46% Alc.	€17
<i>Origine: Guadeloupe</i>	
<i>Arômes: fruits confits, vanille, bois épicé, caramel et cacao.</i>	
Mountgay Rum XO 43% Alc.	€18
<i>Origine Barbades</i>	
<i>Arômes: chêne grillé, toffee, banane mûre, figue, girofle, cacao.</i>	



Les Whiskies 4cl

Ecosse

Aberlour 12 ans Single Malt Whisky 40% Alc.

Origine: Speyside, Ecosse

Arômes: fruits secs, caramel, vanille, cannelle et chêne.

€14

Longrow Peated Single Malt Whisky 46% Alc.

Origine: Campbelltown, Ecosse

Arômes: tourbe, fumée, algues, fruits cuits, caramel.

€23

Springbank 10 ans Single Malt Whisky 46% Alc.

Origine: Cambelltown, Ecosse

Arômes: fruits mûrs, miel, tourbe légère, salin, vanille, chêne.

€25

Irlande

Japon

Tokinoka Black Sake Cask Blended Japanese Whiskey 40% Alc.

Origine: Japon

Arômes: fruits mûrs, vanille, caramel, chêne grillé, umami.

€16

Corée du Sud

Hwayo X. Premium Whisky 40% Alc.

Origine: Corée du Sud

Arômes: poire, pomme verte, miel, fleurs, vanille.

€17

France

Rozelieures Single Malt Ex-Fût de Vosne-Romanée 40% Alc.

Origine: Lorraine, France

Arômes: fruits rouges, épices douces, chêne.

€15



Les Gin'Tos !

Servis avec un tonic classique London essence

Supplément London Essence spécial 3€ :

Indian, Pamplemousse & Romarin, Pêche & Jasmin, Gingembre, Ananas Roti

Distillerie Tessendier Gin Bio 40% Alc. <i>Origine: Cognac, France</i> <i>Arômes: genévrier, agrumes, fleurs.</i>	€9
Bombay Sapphire London Dry Gin 40% Alc. <i>Origine – Angleterre</i> <i>Arômes: genièvre, agrumes, épices, fleurs.</i>	€10
The Gardener London Dry Gin 42% Alc. <i>Origine : Provence, France</i> <i>Arômes: genièvre, agrumes, fleurs provençales, épices, frais.</i>	€10.5
Egiazki Arana Dry Gin Basque 40% Alc. <i>Origine : Pays Basque, France</i> <i>Arômes: genièvre, agrumes, prunelles, lavande, romarin, poivre.</i>	€10
Hendrick's Gin 41.4% Alc. <i>Origine: Ecosse</i> <i>Arômes: rose, concombre, genièvre, agrumes, fleurs.</i>	€12
The Botanist Distilled Gin 46% Alc. <i>Origine : Ecosse</i> <i>Arômes: herbacé, floral, genièvre, menthe, thym, agrumes.</i>	€13.5
Sakurao Gin Original 40% Alc. <i>Origine : Hiroshima, Japon</i> <i>Arômes: yuzu, poivre de Sansho, feuilles de cerisier.</i>	€13
Bellerive Gin 40% Alc. <i>Origine: Cognac, France</i> <i>Arômes: vanille, agrumes, rose, coriandre, genévrier, lavande.</i>	€13
Gin Mare 42.7% Alc. <i>Origine : Espagne</i> <i>Arômes: romarin, thym, basilic, olive, genièvre, agrumes.</i>	€13
Distillerie Sentema Maginstère Gin 43% Alc. <i>Origine: Correns, France</i> <i>Arômes: genièvre, agrumes, verveine, coriandre</i>	€15,5



milady

COCKTAILS CREATION

UNIQUEMENT LE SOIR

LA FRAGRANCE

€13

*Vodka Teissendier, sirop de rose, Soda pêche jasmin London Essence,
Wasabi, poivre rose - 12 cl*

L'ÉLÉGANCE

€13

Fraise fumée au Grand Marnier, Cognac Hennessy, jus de citron jaune- 12 cl

LA FLORAISON

€14

*Gin Teissendier, sirop lavande, jus bergamote, huile d'olive, tonic
pamplemousse romarin London essence- 12 cl*

LE TROPICAL

€15

*Rhum ambré Teissendier infusé au curry Madras, jus de citron vert, sirop
vanille, menthe fraîche et soda Ananas rôti London Essence - 16cl*

PÉTILLANCE (MOCKTAIL)

€9

Concombre frais, jus de citron vert, sirop de fleur de sureau, Perrier- 12 cl

Tous nos prix sont TTC, service compris



Les Digestifs

Get 27 18° 6cl	€8
Limoncello 6cl	€8
Liqueur de Verveine du Forez 30° 4cl	€8
Liqueur Basque la Menta Egiazki 18° 6 cl	€8
Calvados Coquerel Fine Pale 43°4cl	€10

Les Mezcal

Mezcal Artisanal Joven Mahani 40° 4cl	€11.5
Mezcal Noble Coyote Joven Espadin-Tobala 45° 4cl	€15

Les Eaux de Vie

Mirabelle Vedrene 40° 4cl	€8
Prune Vedrene 40° 4cl	€8
Mirabelle de Rozelieures 45° 4cl	€11
Poire Williams de Rozelieures 45° 4cl	€11
Prune vieillie en fûts d'Armagnac Gelas 41,8° 4 cl	€14

Cognac & Armagnac

Cognac Hennessy VS 40° 4cl	€11
Cognac Hine Rare The Original 40° 4cl	€14
Bas-Armagnac Dartidalongue Hors d'Age 40° 4cl	€18
Bas-Armagnac Dartidalongue 15 ans 40° 4cl	€24

Distillerie Sentema



La distillerie Sentema, située à Correns, est spécialisée dans la production de spiritueux artisanaux. Elle privilégie des méthodes de fabrication traditionnelles et l'utilisation d'ingrédients locaux pour offrir des produits authentiques et savoureux.

Mes Pas Se Tissent 45° 2cl	€8
Mutin - Vin de Rolle muté, infusé à la verveine 19° 6cl	€9
Gin Maginstère 43° 4cl	€14
Inattendue - Liqueur de géranium rosat 26° 4cl	€12
Zeste d'Amour - Liqueur d'Oranges de Menton 35° 4cl	€13
Vertige - Liqueur de Plantes 35° 4cl	€14



milady



04 94 27 20 56



contact@milady-mourillon.com



[milady_mourillon](https://www.instagram.com/milady_mourillon)