

# APÉRITIFS CLASSIQUES

**Apéritif Maison de Marguerite (12 cl) Vin Pétillant, Crème de Griotte 6.60**

**Le M ( Apéritif 100% Lyonnais) (12 cl)**



**11.50**

Gin Sothis M. Chapoutier, crème de cassis Trenel, Clairette de Die  
M.Chapoutier

**Kir Bourguignon (12 cl) Bourgogne aligoté et crème de cassis de Dijon 5.40**

**Kir Royal (12 cl) Champagne sélection maison et crème de cassis de Dijon  
10.90**

**Bière Pression Bud 5° (25cl)/(50cl)  
4.90/9.60**

**Ricard, Pastis 51 (2cl) 6.60**

**Martini, Suze (2cl) 6.60**

**Porto Messias Tawny, Messias White (6cl) 6.60**

**Four Roses, J&B (4cl) 7.50**

**Chivas Regal, Talisker (4cl) 12.00**

**Jack Daniel's, Glenfiddich, Glenkinchie, Ballantines, Aberlour (4cl) 9.00**

**Lagavulin, Glenlivet (4cl) 19.00**

**Vodka Absolut (4cl) 9.00**

**Gin Plymouth, Beefeater (4cl) 11.00**

**Rhum Diplomatico, Don Papa (4cl) 11.00**

**Spritz Aperol et Prosecco (12cl) 10.50**

## SODAS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta Orange (33cl)</b>	<b>4.90</b>
<b>Orangina, Fuzetea, Schweppes Tonic, Schweppes Agrum' (25cl)</b>	<b>4.90</b>
<b>San Bitter</b>	<b>4.50</b>

## SOFTS

### JUS DE FRUITS & COCKTAILS SANS ALCOOL

<b>Crodino Spritz</b>		<b>6.90</b>
<b>Gimber Mule : Gimber, Eau gazeuse, citron vert</b>		<b>9.60</b>
<b>Cocktail de Jus de Fruits (12cl)</b>		<b>6.90</b>
<b>Jus de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)</b>		
Orange ou pomme ou tomate		<b>6.90</b>
<b>Nectars de Fruits « Bocuse » Patrick Font (25cl)</b>		
Pêche de vigne ou abricot		<b>7.50</b>

### LES EAUX MINÉRALES

<b>Evian, Badoit, Badoit rouge, Saint Géron (75cl)</b>	<b>7.90</b>
<b>Ferrarelle (75cl)</b>	<b>9.10</b>
<b>Badoit Rouge, Evian (33cl)</b>	<b>4.50</b>



# MARGUERITE CÔTÉ BUSINESS

RÉUNIONS • SÉMINAIRES • RÉCEPTIONS



## NOS COCKTAILS SIGNATURE (12cl)

**Apéritif Maison Marguerite** : Vin pétillant et crème de griottes **6.60**

**Le M** : Gin Sothis, crème de cassis Trenal, Clairette de Die **11.50**



**Gimber Mule (sans alcool)** : Gimber, eau gazeuse, citron vert **9.60**

**Gimber Pomme** : Gimber, Vodka Absolut, jus de pomme **12.20**



**Lemon** : Liqueur Lemon Jacoulot, tonic citron Maison Jacoulot **12.00**



## NOS COCKTAILS (12cl)

**Crodino Spritz (sans alcool)** **6.90**

**Aperol Spritz** **10.50**

**Fiorente Spritz** liqueur de sureau **12.00**

**Campari Spritz** **10.00**

**Lillet Tonic** : Lillet Blanc ou Lillet Rosé, Schweppes Tonic **10.50**

## BAR À GIN TONIC (12cl)

**Frais et Amer** : **11.00**

Gordon Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic

**Frais et Poivré** : **11.00**

Gordon Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic

**Frais et Fruité** : **11.00**

Gordon Gin & Schweppes Premium Mixer Tonic à la fleur d'hibiscus

<b><u>LES POUSSE CAFÉS &amp; DIGESTIFS</u></b>	2cl	4cl
<b>Eaux de Vie Blanches</b> Saint Florian Framboise, Poire Williams, Mirabelle et Kirsch	<b>3.75</b>	<b>7.50</b>
<b>Verveine du Velay, Bailey's, Cognac Prestignac</b>	<b>4.00</b>	<b>8.00</b>
<b>Chartreuse Verte, Chartreuse Jaune</b>	<b>5.25</b>	<b>10.50</b>
<b>Get 27, Get 31, Limoncello, Grand-Marnier</b>	<b>3.75</b>	<b>7.50</b>
<b>Manzana</b>	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Fine Calvados</b> Busnel V.S.O.P	<b>3.15</b>	<b>6.30</b>
<b>Marc extra grappé</b> V. Jacoulot	<b>3.75</b>	<b>7.50</b>
<b>Grande Absinthe « à la parisienne »</b> Grande absinthe, eau à la fontaine et sucre		<b>10.50</b>
<b>Fine Armagnac</b> Marquis de Montesquiou	<b>7.50</b>	<b>15.00</b>

 <b>JACOULOT</b> <small>BOURGOGNE - FRANCE</small>		4cl
<b>Marc de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age</b>		<b>13.50</b>
<b>Fine de Bourgogne – L'Authentique - 7 Ans d'Age</b>		<b>13.50</b>
<b>Liqueur de Poire</b>		<b>9.50</b>
<b>Liqueur de Citron</b>		<b>9.50</b>
<b>Liqueur de Menthe Poivrée</b>		<b>9.50</b>
<b>Liqueur de Marc de Bourgogne - Le Bouchon</b>		<b>9.50</b>

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.  
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*



## DÉCOUVREZ L'OFFRE ENTREPRISE SIGNÉE

Restaurants & Brasseries Bocuse

---

4 Salons Privatisables + 1 Espace Bar

Capacité d'accueil jusqu'à 90 personnes

Des prestations de restauration à l'image de notre savoir-faire culinaire : accueil, pause gourmande, formule cocktail et menus.



Ligne directe : 04 37 64 64 69

[commercial@maisons-bocuse.com](mailto:commercial@maisons-bocuse.com)

[www.maisons-bocuse.com](http://www.maisons-bocuse.com)