



LE WILSON
— B R A S S E R I E —



**Des plats frais,
de saison
et faits maison**



Produit bio



Végétarien



Végétalien

**La maison n'accepte pas les chèques
Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)
Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service**

• L'HAPPY HOUR •

• • • NOS BIÈRES • • •

Pinte de Silver 6.00
(bière blonde)

Cocktails Classiques & Spritzs 7.50

Cocktails sans Alcool 6.00

Coupe de champagne 10.00
M.G Heucq

De 17h à 20h

Pressions 25cl 50cl

Silver (*blonde*) 5.20 9.00

1664 ou 1664 blanche 5.80 10.00

Grimbergen (*blonde*) 6.00 11.00

Demory Paris IPA 5.80 10.00

Picon bière (Silver) 6.50 11.50

Bouteilles (33cl)

Desperados / Corona / Chouffe 9.00

1664 0.0° (sans alcool) 7.50

Cidre 8.00



À PARTAGER

Croquetas de jamón, sauce tartare 9.00

Gravlax de saumon, herbes fraîches et agrumes 14.50

Mozza stick maison, notre sauce barbecue 8.50

 **Farçous aveyronnais, noix, chutney de pommes maison** 8.50

 **Houmous, pois chiches rôtis** 8.50

 **Crème d'avocats, toasts** 8.00

Rillettes d'Anjou et pâté de la maison Brosset 9.50

 **Gaspacho de melon, feta, amandes grillées** 9.00

Rillettes de poisson, citron confit, aneth, piment d'Espelette 9.50

 **Frites maison** 6.00

 **Frites maison, sauce cheddar maison** 6.50

Frites maison, sauce cheddar maison, bacon 7.50

Nos planches :

Charcuteries 20.00

Fromages 20.00

Mixte 24.00

Tartine monsieur apéro 11.00

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS COCKTAILS CLASSIQUES

Moscow Mule

11.00

Vodka, ginger beer, citron vert
(London et Jamaican aussi disponibles)

Mai Tai

11.00

Rhum blanc & brun, triple sec, jus
d'ananas, jus de citron, grenadine

Red Apple

11.00

Vodka, citron vert, sucre de canne,
jus de pomme, grenadine

Berry Nice

11.00

Vodka, crème de framboise, citron
vert, ginger beer

Pink Tonic

11.00

Gin, tonic, sirop d'épices, citron vert

Bee's Knees

11.00

Gin, sirop de miel, citron vert

Bloody Mary

11.00

Vodka, jus de citron, worcestershire,
tabasco, sel de céleri

Classiques

11.00

Mojito, Piña Colada, Caïpirinha, Margarita,
Cosmopolitan, Sex on the beach, Americano

NOS SPRITZ

Aperol spritz

11.00

Apérol, vino frizzante, eau gazeuse,
tranche d'orange

Hugo Spritz

11.00

Liqueur de sureau, vino frizzante, eau
gazeuse, feuilles de menthe, citron vert

Sarti Rosa spritz

11.00

Sarti Rosa, vino frizzante, eau gazeuse,
citron vert

Campari Spritz

11.00

Campari, vino frizzante, eau gazeuse,
tranche d'orange

Limoncello spritz

11.00

Limoncello, vino frizzante, eau
gazeuse, tranche de citron

Hibiscus Spritz

11.00

Crème de framboise, sirop d'hibiscus
vino frizzante, eau gazeuse

Ginger spritz

11.00

Vodka, sirop de gingembre, vino
frizzante, eau gazeuse, citron vert

Basilic Spritz

11.00

Gin, sirop de basilic, vino frizzante,
eau gazeuse

Coconut spritz

11.00

Malibu, jus de citron, vino frizzante,
eau gazeuse et tranche, citron vert

Thym Spritz

11.00

Crème de pêche, branche de thym
citronné, vino frizzante, eau gazeuse,
citron vert

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS COCKTAILS PREMIUMS

Negroni du président 13.00
Campari, Martini rouge, Gin Felicia (artisanal), tranche d'orange

Raspberry Kiss 13.00
Crème de framboise, sucre de canne, citron, champagne

Pornstar Martini 13.00
Vodka, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert et shot de Prosecco

Espresso Martini 13.00
Vodka Belvédère, liqueur de café, café expresso, sucre de canne

Daiquiri Claro 13.00
Rhum Eminent, jus de citron, sucre de canne

Grand' Margarita 13.00
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sirop d'agave

Mezcalita 13.00
Mezcal, Cointreau, jus de citron

Gin Basil Smash 13.00
Gin Felicia (artisanal), jus de citron, basilic, sucre de canne

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Spritz 8.00
Crodino, eau gazeuse, orange

Red Light 8.00
Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise

Virgin To 8.00
JNPR (Gin sans alcool), tonic, citron vert

Bora Bora 8.00
Jus de pomme, ginger beer, sirop de grenadine

NOS VINS PÉTILLANTS

Champagnes :

M.G Heucq

Moët & Chandon - Impérial Brut

R de Ruinart - Brut

Prosecco DOC :



Coupe
(11cl)

13.00

-

-

7.00



Bouteille
(75cl)

80

100

130

30

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOS APÉRITIFS

Salers, Suze, Muscat, Porto, Campari, Martini rosso, Martini bianco (5cl)	5.00
 Anisés (2cl): Ricard, Pastis, P'tit Jaune (artisanal bio, Aveyron)	5.00
Kirs (12cl): (Cassis, Pêche, Mûre, Framboise)	
	<i>Vin blanc</i> 5.50
	<i>Vino frizzante</i> 8.50
	<i>Royal</i> 13.50
Coupe de Champagne (Maison M.G. Heucq) (11cl)	13.00

E A U X

	50cl	1L
San Benedetto Plate	6.00	8.50
San Benedetto Pétillante	6.00	8.50



NOS SUGGESTIONS DU JOUR

TOUS LES JOURS À L'ARDOISE,
DES PLATS FRAIS ET DE SAISON



NOS ENTRÉES

Œuf mimosa, chips de lard, herbes fraîches	7.50
 Farçous aveyronnais, noix, chutney de pommes maison	8.50
Gravlax de saumon, herbes fraîches et agrumes	14.50
Croquetas de jamón, sauce tartare	9.00
 Houmous, pois chiches rôtis	8.50
Rillettes d'Anjou et pâté de la maison Brosset	9.50
 Gaspacho de melon, feta, amandes grillées	9.00
Rillettes de poisson, citron confit, aneth, piment d'Espelette	9.50
Tartare de saumon, coco, citron vert, crème d'avocat	10.80



NOS TARTINES

La tartine Monsieur	14.50
<i>Pain toasté, jambon de Paris, fromage râpé, frites maison, salade</i>	
La tartine Madame	15.50
<i>Pain toasté, jambon de Paris, œuf au plat, fromage râpé, frites maison, salade</i>	
 La tartine Végétarienne	15.50
<i>Pain toasté, houmous, légumes et pois chiches rôtis au zaatar, frites maison, salade</i>	
La tartine Saumon	18.50
<i>Pain toasté, crème d'avocats, gravlax de saumon, frites maison, salade</i>	

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



NOS PLATS



Pièce du boucher 19.80
Sauce du moment, frites maison (ou Aligot +5€)

Entrecôte (environ 300g) 30.00
Sauce du moment, pommes en persillade (ou Aligot +5€)

Tartare de bœuf français 20.00
Frites maison, salade (ou Aligot +5€)

Cheeseburger 18.50
Bun de la boulangerie de l'église, steak haché de bœuf français, notre crème de cheddar, salade, notre sauce barbecue, pickles, frites maison

Bacon cheeseburger 19.50
Bun de la boulangerie de l'église, steak haché de bœuf français, bacon, notre crème de cheddar, salade, notre sauce barbecue, pickles, frites maison

Cordon bleu maison 20.00
Filet de poulet, pastrami de dinde, cheddar, mousseline de carotte, roquette (ou Aligot +5€)

Saucisse d'Aveyron 16.00
Jus de cuisson, purée maison (ou Aligot +5€)

Confit de canard 23.50
Pommes en persillade, salade verte (ou Aligot +5€)

Filet de daurade royale 19.50
Sauce vierge aux agrumes, pois chiches et légumes rôtis au zaatar

Poulpe à la galicienne 26.00
Pommes sautées, paprika fumé

Tartare de saumon 23.00
Coco, citron vert, crème d'avocats, frites maison salade

 **Burger végétarien** 18.00
Champignon portobello pané, notre sauce cheddar, notre sauce barbecue, pickles, frites maison

Assiette d'Aligot 7.50



MENU PITCHOUN (-12 ans)

13.50

Boisson	+	Plat	+	Dessert
Sirop à l'eau, jus de fruits (pomme, orange, ananas, abricot), Coca Cola ou limonade		Filet de poulet grillé ou filet de poisson blanc avec frites ou légumes		Crêpe (sucre ou nutella), ou 1 boule de glace



NOS SALADES

La Caesar 18.00
Salade romaine, poulet grillé, poitrine fumée grillée, sauce Caesar, croûtons, œufs durs, parmesan, câpres

La Gourmande 18.50
Salade verte, toasts chèvre chaud, vinaigrette maison, poitrine fumée grillée, pommes de terre persillées, oignons frits

 **La Fraîcheur** 17.00
Salade de tomates multicolores, pastèque, feta, olives de Kalamata, pignons de pin

La Poulpe 22.00
Poulpe grillé, tranché puis servis froid, salade verte, concombre, tomates, poivrons, olives noires, persil, olives de Kalamata, vinaigrette citronnée



NOS DESSERTS

Assiette de fromages AOP 9.00

Cheesecake vanille & coulis de fruits rouges 9.00

Mousse au chocolat maison, amandes torréfiées 9.00

Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille 11.00

Cookie mi-cuit, beurre de cacahuètes, boule de glace chocolat, chouchous 10.50

Crème brûlée onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar 9.00

Crêpes maison, sauce chocolat ou caramel 7.50

Pavlova aux fruits rouges, crème fouettée maison 9.50

Café/Thé gourmand 9.50/11.00

Supplément boule de glace 2.00

Supplément chantilly 1.50

... NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES ...

Coupe de glace ou sorbet (3 boules) 9.00

Crèmes : Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café, Pistache

Sorbets : Cassis, Fraise, Framboise, Citron, Mangue

Chocolat liégeois / Café liégeois / Dame Blanche 9.50

2 boules chocolat ou café ou vanille, coulis chocolat ou café & chantilly

Coupe Melba 12.00

Sorbet framboise, glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges, fruits rouges frais

Colonel 12.00

sorbet citron, vodka

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS PETILLANTS

Champagnes :

M.G Heucq

Moët & Chandon - Impérial Brut

R de Ruinart - Brut

Prosecco DOC :

 Coupe
(11cl)
13.00

 Bouteille
(75cl)
80

100

130

7.00

30

VINS BLANCS

Bourgogne

Petit Chablis AOC

La Chablisienne - Pas si petit

Aligoté AOP

Domaine Bellena

Montagny 1er Cru AOP

Millebuis - Vigne du Soleil

Vallée de la Loire

Anjou AOP 

Le p'tit chenin

Sancerre AOC

Domaine Bizet

Vallée du Rhône

VDP du Gard IGP

Les Amandiers

Sud-Ouest & Occitanie

IGP Côtes de Gascogne

Uby n°3

Sauvignon Blanc VDF

Domaine Laurens - Le 12/75

Monbazillac AOP

Château Beautrand (vin moelleux)

 12cl
8.80

 25cl
16.00

 46cl
29.50

 Bouteille
46.00

8.50

15.50

28.50

41.00

-

-

-

52.00

6.50

12.00

22.00

32.00

9.80

18.50

34.00

52.00

6.00

11.00

19.00

29.50

5.00

9.20

16.80

25.50

6.00

11.00

19.00

29.50

7.20

13.00

24.00

35.00

VINS ROSÉS

IGP Méditerranée Bio 

Peyrassol

Côtes de Provence AOP

Ultimate Provence

Côtes de Provence AOP

Miraval

 12cl

 25cl

 46cl

 Bouteille

5.00

9.20

16.80

25.50

8.80

16.00

29.50

46.00

Bouteille 52.00

Magnum 98.00

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

VINS ROUGES

Bourgogne

Bourgogne AOC - Pinot Noir
Domaine Nuiton Beaunoy



12cl



25cl



46cl



Bouteille

8.80

16.00

29.50

46.00

Hautes Côtes de Nuits AOC
Les Dames Huguettes

9.80

18.50

34.00

52.00

Givry AOC
Domaine Joseph Drouin

-

-

-

68.00

Occitanie

Marcillac AOP
Domaine Laurens - Pierres rouges

6.50

12.00

22.00

32.00

Bordeaux

Bordeaux AOP
Château Malbat

5.00

9.20

16.80

25.50

AOC St Émilion - Grand Cru
Château Pontet l'Église

8.80

16.00

29.50

46.00

Pomerol AOC
Château la Renaissance

-

-

-

79.00

Pauillac AOC
Château Gaudin

-

-

-

71.00

Beaujolais

Saint Amour AOP
Rémi Benon

7.20

13.00

24.00

35.00

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône AOP
Maison Brotte - Signature

6.00

11.00

19.00

29.50

Rasteau AOP
Famille Perrin - Rasteau l'Andéol

8.50

15.50

28.50

41.00

Crozes Hermitage AOP 
Cave de Tain - Chante Paso

9.80

18.50

34.00

52.00

Châteauneuf-du-pape AOC
Domaine Chante Cigale

-

-

-

75.00

Vallée de la Loire

Chinon AOC
La Closerie

6.50

12.00

22.00

32.00

Sancerre AOC
Domaine de Bizet

-

-

-

50.00

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

DIGESTIFS

(4cl)

Calvados Coquerel Vieux	9.50	Cognac Bourgoin	12.50
Bas Armagnac Chateau Laubade VSOP	12.50	Cognac Hennessy <i>Very Special</i>	13.50
Eaux-de-vie Framboise, Mirabelle, Poire	9.00	Vieille prune de Souillac	9.00
Grand Marnier	11.00	Limoncello	9.00
Bailey's	9.00	Menthe-Pastille	9.00
Get 27	9.00	Amaretto	10.00

WHISKIES

(4cl)

Landa's Brousse Single Grain, Aveyron, France	15.50	Jameson Blend, Irlande	10.00
Glenmorrangie 10 ans Single malt bourbon cask, Ecosse	13.50	Crown Royal Blend, Canada	12.50
Nikka Coffey Grain Single Malt, Japon	14.50	Cardhu 12 ans Single Malt, Speyside, Écosse	12.50
Kavalan Single Malt Taïwan n°1 mondial 2016-2017	16.50	Glenlivet founders reserve Single Malt, Speyside, Écosse	14.50
Lagavulin 16 ans Single Malt, Islay, Ecosse	18.00	Chivas 12 ans Blend, Ecosse	12.00

BOURBONS

(4cl)

Maker's Mark Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	12.50	Bulleit Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	13.50
Jack Daniel's Bourbon, Tennessee, Etats-Unis	11.50		

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

GIN S

(4cl)

Bombay Sapphire Grande Bretagne	10.00	Ki No Bi Japon	16.00
Felicia Artisanal, Aveyron, France	12.00	Hendrick's Ecosse	12.50
Citadelle France	12.50		

NOS RHUMS

(4cl)

Mount Gay black barrel Barbade	11.00	Bumbu Barbade	14.00
Trois Rivières VSOP Martinique, France	13.00	Pyrat XO Caraïbes	12.50
Eminente Cuba	12.50	Zacapa 23 ans Guatemala	16.00
Diplomatico Reserva exclusiva Venezuela	13.00		

AUTRES ALCOOLS

(4cl)

Vodka Belvédère  Pologne	14.00	Mezcal Convite Esencial Mexique	10.00
Tequila Espolon Tequila Reposado, Mexique	11.00		

BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Irish coffee	10.50	Vin chaud	6.50
Grog au rhum	9.50		

BOISSONS CHAUDES

 *Cafés bio Massaya		(servies jusqu'à 19h hors restauration)	
Café* / Décaféiné	2.80	Viennois	6.50
expresso, serré ou allongé		Café* ou chocolat	
Double café*	5.60	Café* noisette	3.10
Chocolat chaud	5.20	Café* crème	5.20
Café* Latte	6.20	Cappuccino*	6.20

THÉS

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

Noirs :	5.20
Ceylan, Earl Grey, Fruits Rouges	
Verts :	5.20
Nature, Menthe, Jasmin	

INFUSIONS

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

Verveine	5.20	
Camomille		
Tilleul		
Verveine/menthe		
Option lait végétal	0.50	

LATTE AU LAIT D'AVOINE

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

 Green Matcha	6.50
Thé vert Matcha (détox, antioxydant, favorise la digestion)	
 Chai Latte	6.50
Epices, thé noir (antioxydant, anti-inflammatoire, favorise la digestion)	
 Golden Turmeric	6.50
Curcuma et gingembre (antioxydant, anti-stress, favorise la digestion)	
 Black Charcoal	6.50
Charbon actif (détox, anti-âge et redynamise la peau)	
 Purple Ube	6.50
Ube naturel (antioxydant, anti-inflammatoire, favorise la digestion)	

La maison n'accepte pas les chèques - Minimum de 10€ pour paiement par carte (bancaire ou autre)

Les prix affichés sont nets et comprennent la TVA et le service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

APÉRITIFS

Salers, Muscat, Porto,	5.00
Campari, Martini rosso,	
Martini bianco (5cl)	
Anisés (2cl):	5.00
Ricard, Pastis, P'tit Jaune (artisanal bio, Aveyron) 	
Kirs (12cl):	
Vin blanc	5.50
Vino frizzante	8.50
Royal	13.50

PÉTILLANTS

	Coupe (11cl)	Bouteille (75cl)
Champagnes :		
M.G Heucq	13.00	80
Moët & Chandon - Impérial Brut		100
R de Ruinart - Brut		130
Prosecco DOC	7.00	30

BOISSONS FRAICHES*

San Benedetto 25cl	5.00
Perrier 33cl	5.60
Thé glacé maison 45cl	6.50
Citronnade maison 45cl	6.50
Ginger Beer 33cl	5.60
Fruit pressé <i>Orange (25cl) ou citron (6cl)</i>	6.50
Limonade Garçon 25cl	5.10
Schweppes Tonic 25cl	5.60
Red Bull 25cl	7.00
*Supplément sirop	0.50

Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry 33cl	5.60
Orangina, Fanta, Sprite, Fuz Tea 25cl	5.60
Jus de fruits Rough 25cl <i>Orange, ananas, tomate, pomme, abricot, cranberry, maracuja</i>	5.60
 Café frappé	6.00
Les frappés <i>Green matcha, Golden turmeric, Chaï, Black charcoal, Purple ube, Chocolat, Cafe latte</i>	7.00



LE WILSON
— B R A S S E R I E —



**Des plats frais, de saison
et faits maison**

**L'ensemble de l'équipe du Wilson vous
remercie pour votre visite.**

