



# 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 •

Pinte de Silver (bière blonde)	6.00
Cocktails Classiques	7.50
Cocktails sans Alcool	6.00
Coupe de champagne	10.00
M.G Heucq	

De 17h à 20h

# • NOS BIÈRES •

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 Doux Appie	8.00



# À PARTAGER



Croquetas de jamón, sauce tartare	9.00
Frites de riz, sauce saté	7.50
Mozza stick maison, notre sauce barbecue	8.50
Guacamole de brocolis, toasts	7.50
Farçous aveyronnais, noix, chutney de pommes maison	8.50
Poêlée de champignons, marrons	9.00
Rillettes d'Anjou et pâté de la maison Brosset	9.50
Rillettes de poisson, citron confit, aneth, piment d'Espelette	9.50
Nos planches :	
Charcuteries	20.00
Fromages	20.00
Mixte	24.00
Gravlax de saumon, grenade fraîche	14.50
Brochette de poulet croustillant, sauce saté	8.50
Frites maison	6.00
Frites maison, sauce cheddar maison	6.50
Frites maison, sauce cheddar maison, bacon	7.50
Tartine monsieur apéro	10.00

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 •••

<b>Moscow Mule</b>	11.00	<b>Mai Tai</b>	11.00
Vodka, ginger beer, citron vert (London et Jamaican disponibles)			Rhum blanc & brun, triple sec, jus d'ananas, jus de citron, grenadine
<b>Red Apple</b>	11.00	<b>Berry Nice</b>	11.00
Vodka, citron vert, sucre de canne, jus de pomme, grenadine			Vodka, crème de framboise, citron vert, ginger beer
<b>Aperol spritz</b>	11.00	<b>Hugo Spritz</b>	11.00
Apérol, vino frizzante, eau gazeuse et tranche d'orange			Liqueur de sureau, vino frizzante, eau gazeuse, menthe et citron vert
<b>Pink Tonic</b>	11.00	<b>Bloody Mary</b>	11.00
Gin, tonic, sirop d'épices, citron vert			Vodka, jus de citron, tabasco, worcestershire et sel de céleri
<b>Classiques</b>	11.00	<b>Cocktail du moment</b>	11.00
Mojito, Piña Colada, Caïpirinha, Margarita, Cosmopolitan, Sex on the beach, Americano			Demandez-nous

# ••• NOS COCKTAILS PREMIUMS •••

<b>Negroni du président</b>	13.00	<b>Campari Spritz</b>	13.00
Campari, Martini rouge, Gin Felicia (artisanal), tranche d'orange			Campari, vino frizzante, eau gazeuse et tranche d'orange
<b>Raspberry Kiss</b>	13.00	<b>Gin Basil Smash</b>	13.00
Crème de framboise, sucre de canne, citron, champagne			Gin Felicia (artisanal), jus de citron, basilic, sucre de canne
<b>Pornstar Martini</b>	13.00	<b>Grand' Margarita</b>	13.00
Vodka, jus de maracuja, sirop de vanille, citron vert et shot de Prosecco			Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sirop d'agave
<b>Espresso Martini</b>	13.00	<b>Daïquiri Claro</b>	13.00
Vodka Belvédère, liqueur de café, café expresso, sucre de canne			Rhum Eminente, jus de citron, sucre de canne
<b>Mezcalita</b>	13.00		
Mezcal, Cointreau, jus de citron			

# ••• NOS COCKTAILS SANS ALCOOL •••

<b>Virgin Spritz</b>	8.00	<b>Virgin To</b>	8.00
Crodino, eau gazeuse, orange			JNPR (Gin sans alcool), tonic, citron vert
<b>Red Light</b>	8.00	<b>Bora Bora</b>	8.00
Jus d'orange, jus de cranberry, jus de citron, sirop de fraise			Jus de pomme, ginger beer, sirop de grenade

# NOS EAUX

	50cl	1L
<b>San Benedetto Plate</b>	6.00	8.50
<b>San Benedetto Pétillante</b>	6.00	8.50

# NOS PETILLANTS

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

# NOS VINS BLANCS

	 12cl	 25cl	 46cl	 Bouteille
<b>Bourgogne</b>				
Petit Chablis	8.80	16.00	29.50	46.00
<i>La Chablisienne - Pas si petit</i>				
Aligoté	8.50	15.50	28.50	41.00
<i>Domaine Bellena</i>				
St Véran AOP 	-	-	-	59.00
<i>Domaine Martin</i>				
Montagny 1er Cru AOP	-	-	-	58.00
<i>Millebuis - Vigne du Soleil</i>				
<b>Vallée de la Loire</b>				
Anjou AOP 	6.50	12.00	22.00	32.00
<i>Le p'tit chenin</i>				
Sancerre AOC	9.80	18.50	34.00	52.00
<i>Domaine Bizet</i>				
<b>Alsace</b>				
Alsace Grand Cru	-	-	-	62.00
<i>Osterberg - Cave de Ribeauvillé</i>				
<b>Vallée du Rhône</b>				
VDP du Gard IGP	6.00	11.00	19.00	29.50
<i>Les Amandiers</i>				

## Sud-Ouest & Occitanie

<b>IGP Côtes de Gascogne</b>	5.00	9.20	16.80	25.50
<i>Uby n°3</i>				
<b>Sauvignon Blanc</b>	6.00	11.00	19.00	29.50
<i>Domaine Laurens - Le 12/75</i>				
<b>Monbazillac AOP</b>	7.00	13.00	24.00	35.00
<i>Château Beautrand (vin moelleux)</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 VINS ROSÉS

		 12cl 5.00	 25cl 9.20	 46cl 16.80	 Bouteille 25.50
<b>IGP Méditerranée Bio</b>					
<i>Peyrassol</i>					
<b>Côtes de Provence AOP</b>		8.80	16.00	29.50	46.00
<i>Ultimate Provence</i>					
<b>Côtes de Provence AOP</b>			Bouteille 52.00		Magnum 98.00
<i>Miraval</i>					

# NOS VINS ROUGES

		 12cl 5.00	 25cl 9.20	 46cl 16.80	 Bouteille 25.50
<b>Bordeaux</b>					
<b>Bordeaux AOP</b>		5.00	9.20	16.80	25.50
<i>Château Malbat</i>					
<b>Graves - Pomerol AOC</b>		-	-	-	82.00
<i>Château la Renaissance</i>					
<b>Médoc - Pauillac AOC</b>		-	-	-	78.00
<i>Château Gaudin</i>					
<b>Bourgogne</b>					
<b>Bourgogne AOC - Pinot Noir</b>		8.80	16.00	29.50	46.00
<i>Domaine Nuiton Beaunoy</i>					
<b>Hautes Côtes de Beaune AOC</b>		-	-	-	51.00
<i>Domaine Royet</i>					
<b>Givry AOC</b>		-	-	-	68.00
<i>Domaine Joseph Drouin</i>					
<b>Beaujolais</b>					
<b>Brouilly AOP</b>		7.20	13.00	24.00	35.00
<i>Jean-Paul Dubost - Vieilles vignes</i>					
<b>Vallée du Rhône</b>					
<b>Côtes du Rhône AOP</b>		6.00	11.00	19.00	29.50
<i>Maison Brotte - Signature</i>					
<b>Rasteau AOP</b>		8.50	15.50	28.50	41.00
<i>Famille Perrin - Rasteau l'Andéol</i>					
<b>Crozes Hermitage AOP</b>		9.80	18.50	34.00	52.00
<i>Cave de Tain - Chante Paso</i>					
<b>Châteauneuf-du-pape AOC</b>		-	-	-	75.00
<i>Domaine Chante Cigale</i>					
<b>Vallée de la Loire</b>					
<b>St Nicolas de Bourgueil AOP</b>		6.50	12.00	22.00	32.00
<i>Vieux pressoir</i>					
<b>Sancerre AOC</b>		-	-	-	50.00
<i>Domaine de Bizet</i>					
<b>Occitanie</b>					
<b>Marcillac AOP</b>		6.50	12.00	22.00	32.00
<i>Domaine Laurens - Pierres rouges</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 DIGESTIFS

(4cl)

<b>Calvados</b>	9.50	<b>Cognac</b>	12.50
Coquerel Vieux		Bourgoin	
<b>Bas Armagnac</b>	12.50	<b>Cognac</b>	13.50
Chateau Laubade VSOP		Hennessy <i>Very Special</i>	
<b>Eaux-de-vie</b>	9.00	<b>Cognac</b>	14.50
Prune, Framboise, Mirabelle, Poire		Martell VSOP	
<b>Grand Marnier</b>	11.00	<b>Limoncello</b>	9.00
<b>Bailey's</b>	9.00	<b>Menthe-Pastille</b>	9.00
<b>Get 27</b>	9.00		

# NOS WHISKIES & BOURBONS

(4cl)

<b>Landa's Brousse</b>	15.50	<b>Dalwinnie 15 ans</b>	13.50
Single Grain, Aveyron, France		Single malt Highland, Ecosse	
<b>Ballantine's</b>	10.00	<b>Jameson</b>	10.00
Blend, Ecosse		Blend, Irlande	
<b>Glenmorangie 10 ans</b>	13.50	<b>Crown Royal</b>	12.50
Single malt bourbon cask, Ecosse		Blend, Canada	
<b>Nikka Coffey Grain</b>	14.50	<b>Cardhu 12 ans</b>	12.50
Single Malt, Japon		Single Malt, Speyside, Écosse	
<b>Kavalan</b>	16.50	<b>Glenlivet founders reserve</b>	14.50
Single Malt Taïwan n°1 mondial 2016-2017		Single Malt, Speyside, Écosse	
<b>Lagavulin 16 ans</b>	16.50	<b>Jack Daniel's</b>	11.50
Single Malt, Islay, Ecosse		Bourbon, Tennessee, Etats-Unis	
<b>Maker's Mark</b>	12.50	<b>Bulleit</b>	13.50
Bourbon, Kentucky, Etats-Unis		Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	

## NOS GINS

(4cl)

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

## NOS VODKAS

(4cl)

<b>Grey Goose</b> France	14.00	<b>Zubrowka Bison grass</b> Pologne	11.00
<b>Belvédère</b> 	14.00		

## NOS RHUMS

(4cl)

<b>Mount Gay black barrel</b> Barbade	11.00	<b>Ryoma 7 ans</b> Japon	16.00
<b>Trois Rivières VSOP</b> Martinique, France	13.00	<b>Pyrat XO</b> Caraïbes	12.50
<b>Eminente</b> Cuba	12.50	<b>Zacapa 23 ans</b> Guatemala	16.00
<b>Diplomatico Reserva exclusiva</b> Venezuela	13.00		

# NOS BOISSONS CHAUDES ALCOOLISÉES

Irish coffee	10.50	Vin chaud	6.50
Grog au rhum	9.50		

## NOS 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

## NOS THÉS

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

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

## NOS INFUSIONS

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

Verveine	5.20	
Camomille		
Tilleul		
Verveine/menthe		

*Option lait végétal*

0.50 

## NOS LATTE AU LAIT D'AVOINE

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

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

## • NOS APÉRITIFS •

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

## ••• NOS BULLES •••

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

## ..... NOS BOISSONS FRAICHES \* .....

<b>San Benedetto 25cl</b>	5.00	<b>Coca-Cola, Coca Zéro, Coca Cherry 33cl</b>	5.60
<b>Perrier 33cl</b>	5.60		
<b>Thé glacé maison 45cl</b>	6.50	<b>Orangina, Fanta, Tropico, Sprite, Fuz Tea 25cl</b>	5.60
<b>Citronnade maison 45cl</b>	6.50		
<b>Ginger Beer 33cl</b>	5.60	<b>Jus de fruits Raugh 25cl</b>	5.60
<b>Fruit pressé</b>	6.50	<i>Orange, ananas, tomate, pomme, abricot, cranberry, maracuja</i>	
<i>Orange (25cl) ou citron (6cl)</i>			
<b>Limonade Garçon 25cl</b>	5.10	 <b>Café frappé</b>	6.00
<b>Schweppes Tonic 25cl</b>	5.60		
<b>Red Bull 25cl</b>	7.00	<b>Les frappés</b>	7.00
<i>*Supplément sirop</i>	0.50	<i>Green matcha, Golden turmeric, Chai, Black Charcoal, Ube violet, Chocolat, Latte</i>	



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.



## .....TABLEAU DES ALLERGÈNES.....