



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 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 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

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

NOS COCKTAILS PREMIUMS

Negroni du président	13.00	Campari Spritz	13.00
Campari, Martini rouge, Gin Felicia (artisanal), tranche d'orange		Campari, vino frizzante, eau gazeuse et tranche d'orange	
Raspberry Kiss	13.00	Gin Basil Smash	13.00
Crème de framboise, sucre de canne, citron, champagne		Gin Felicia (artisanal), jus de citron, basilic, sucre de canne	
Pornstar Martini	13.00	Grand' Margarita	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	
Espresso Martini	13.00	Daiquiri Claro	13.00
Vodka Belvédère, liqueur de café, café expresso, sucre de canne		Rhum Eminent, jus de citron, sucre de canne	
Mezcalita	13.00		
Mezcal, Cointreau, jus de citron			

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

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

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) *Vin blanc* 5.50

Vino frizzante 8.50

Royal 13.50

Coupe de Champagne (Maison M.G. Heucq) (11cl) 13.00

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

Croquetas de jamón, sauce tartare 9.00

Soupe à l'oignon gratinée 12.00

 Poêlée de champignons, marron 9.00

Rillettes d'Anjou et pâté de la maison Brosset 9.50

 Guacamole de brocolis, toasts 7.50

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

Gravlax de saumon, grenade fraîche 14.50

NOS SALADES

La salade Caesar 18.00

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

La salade Gourmande 18.50

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




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
<i>Sauce du moment, frites maison (ou Aligot +5€)</i>	
Entrecôte (environ 300g)	30.00
<i>Sauce du moment, pommes sautées à l'ail (ou Aligot +5€)</i>	
Tartare de bœuf français	20.00
<i>Frites maison, salade (ou Aligot +5€)</i>	
Cheeseburger	18.50
<i>Bun de la boulangerie de l'église, steak haché de bœuf français, notre crème de cheddar, salade, notre sauce barbecue, pickles, frites maison</i>	
Bacon cheeseburger	19.50
<i>Bun de la boulangerie de l'église, steak haché de bœuf français, bacon, notre crème de cheddar, salade, notre sauce barbecue, pickles, frites maison</i>	
Cordon bleu maison	20.00
<i>Filet de poulet, pastrami de dinde, cheddar, mousseline de butternut, pousses d'épinards (ou Aligot +5€)</i>	
Magret de canard du Sud-Ouest	23.00
<i>Sauce fumée, poêlée de légumes et pommes sautées en persillade (ou Aligot +5€)</i>	
Saucisse d'Aveyron	16.00
<i>Jus de cuisson, purée maison (ou Aligot +5€)</i>	
Suprême de poulet rôti	18.00
<i>Crème de champignons, purée maison (ou Aligot +5€)</i>	
Filet de daurade royale	19.50
<i>Sauce vierge, poêlée de légumes de saison</i>	
Pavé de saumon	23.00
<i>Sauce saté, frites de riz, brocolis vapeurs</i>	
 Burger végétarien	18.00
<i>Champignon portobello pané, notre sauce cheddar, notre sauce barbecue, pickles, frites maison</i>	
 Rigatoni à la crème de champignons	17.00
<i>Crème de champignons, copeaux de parmesan</i>	
 Poêlée de gnocchis maison	17.50
<i>Crème de parmesan au poivre, tombée d'épinards</i>	
Assiette d'Aligot	7.50



MENU PITCHOUN (-12 ans)

13.50


Boisson	+ Plat	+ Dessert
Sirop à l'eau, jus de fruits (Pomme, orange, ananas), 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

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 TARTINES

La tartine Monsieur	14.00
<i>Pain toasté, jambon de Paris, fromage râpé, frites maison, salade</i>	
La tartine Madame	15.00
<i>Pain toasté, jambon de Paris, œuf au plat, fromage râpé, frites maison, salade</i>	
 La tartine Végétarienne	15.50
<i>Pain toasté, crème de fromage de chèvre, butternut rôti, noisettes grillées, frites maison, salade</i>	
La tartine Saumon	18.00
<i>Pain toasté, guacamole de brocolis, gravlax de saumon maison, grenade, frites maison, salade</i>	



NOS DESSERTS

Cheesecake vanille & coulis de fruits rouges	9.00
Tarte tatin, crème double	9.00
Mousse au chocolat maison, coulis caramel au beurre salé, noisettes torréfiées	9.00
Brioche façon pain perdu, boule de glace vanille	11.00
Crème brûlée onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar	8.50
Crêpes maison, sauce chocolat ou caramel	7.50
Pavlova aux fruits exotiques, crème fouettée maison	9.50
Café/Thé gourmand	9.50/11.00
Assiette de fromages AOP	9.00
<i>Supplément boule de glace</i>	2.00
<i>Supplément chantilly</i>	1.50

•• NOS COUPES DE GLACES ARTISANALES ••

Coupe de glace ou sorbet (3 boules)	9.00
<i>Crèmes : Vanille, Chocolat, Caramel au beurre salé, Café, Pistache</i>	
<i>Sorbets : Cassis, Fraise, Framboise, Citron, Mangue</i>	
Chocolat / Café liégeois	9.50
<i>2 boules chocolat ou café, coulis chocolat ou café & chantilly</i>	
Colonel	10.50
<i>sorbet citron, vodka</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 EAUX

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

NOS PETILLANTS

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

NOS VINS BLANCS

	 12cl	 25cl	 46cl	 Bouteille
Bourgogne				
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>				
Vallée de la Loire				
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>				
Alsace				
Alsace Grand Cru	-	-	-	62.00
<i>Osterberg - Cave de Ribeauvillé</i>				
Vallée du Rhône				

VDP du Gard IGP	6.00	11.00	19.00	29.50
<i>Les Amandiers</i>				

Sud-Ouest & Occitanie

IGP Côtes de Gascogne	5.00	9.20	16.80	25.50
<i>Uby n°3</i>				
Sauvignon Blanc	6.00	11.00	19.00	29.50
<i>Domaine Laurens - Le 12/75</i>				
Monbazillac AOP	7.00	13.00	24.00	35.00
<i>Château Beaurand (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	 25cl	 46cl	 Bouteille
IGP Méditerranée Bio 	5.00	9.20	16.80	25.50
<i>Peyrassol</i>				
Côtes de Provence AOP	8.80	16.00	29.50	46.00
<i>Ultimate Provence</i>				
Côtes de Provence AOP	Bouteille	52.00	Magnum	98.00
<i>Miraval</i>				

NOS VINS ROUGES

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

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 Prune, Framboise, Mirabelle, Poire	9.00	Cognac Martell VSOP	14.50
Grand Marnier	11.00	Limoncello	9.00
Bailey's	9.00	Menthe-Pastille	9.00
Get 27	9.00		

NOS WHISKIES & BOURBONS

(4cl)

Landa's Brousse Single Grain, Aveyron, France	15.50	Dalwinnie 15 ans Single malt Highland, Ecosse	13.50
Ballantine's Blend, Ecosse	10.00	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	16.50	Jack Daniel's Bourbon, Tennessee, Etats-Unis	11.50
Maker's Mark Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	12.50	Bulleit Bourbon, Kentucky, Etats-Unis	13.50

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


NOS GINS

(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 VODKAS

(4cl)

Grey Goose France	14.00	Zubrowka Bison grass Pologne	11.00
Belvédère  Pologne	14.00		

NOS RHUMS

(4cl)

Mount Gay black barrel Barbade	11.00	Ryoma 7 ans Japon	16.00
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		


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 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)

 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

• NOS 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

••• NOS BULLES •••

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

••••• NOS BOISSONS FRAICHES* •••••

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

[illegible]