



# 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 M.G Heucq	10.00

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

  

<b>Bouteilles (33cl)</b>		
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

 Farcous 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 grenadine

# 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 •

 **Oeuf 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*

# NOS PLATS

<b>Pièce du boucher</b>	19.80
<i>Sauce du moment, frites maison (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Entrecôte (environ 300g)</b>	30.00
<i>Sauce du moment, pommes sautées à l'ail (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Tartare de bœuf français</b>	20.00
<i>Frites maison, salade (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Cheeseburger</b>	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>	
<b>Bacon cheeseburger</b>	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>	
<b>Cordon bleu maison</b>	20.00
<i>Filet de poulet, pastrami de dinde, cheddar, mousseline de butternut, pousses d'épinards (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Magret de canard du Sud-Ouest</b>	23.00
<i>Sauce fumée, poêlée de légumes et pommes sautées en persillade (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Saucisse d'Aveyron</b>	16.00
<i>Jus de cuisson, purée maison (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Suprême de poulet rôti</b>	18.00
<i>Crème de champignons, purée maison (ou <b>Aligot</b> +5€)</i>	
<b>Filet de daurade royale</b>	19.50
<i>Sauce vierge, poêlée de légumes de saison</i>	
<b>Pavé de saumon</b>	23.00
<i>Sauce saté, frites de riz, brocolis vapeurs</i>	
<b>Burger végétarien</b>	18.00
<i>Champignon portobello pané, notre sauce cheddar, notre sauce barbecue, pickles, frites maison</i>	
<b>Rigatoni à la crème de champignons</b>	17.00
<i>Crème de champignons, copeaux de parmesan</i>	
<b>Poêlée de gnocchis maison</b>	17.50
<i>Crème de parmesan au poivre, tombée d'épinards</i>	
<b>Assiette d'Aligot</b>	7.50



## MENU PITCHOUN

(-12 ans)

13.50

### Boisson

*Sirop à l'eau, jus de fruits  
(Pomme, orange, ananas),  
Coca Cola ou limonade*

### + Plat

*Filet de poulet grillé ou filet de  
poisson blanc avec frites ou  
légumes*

### + Dessert

*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

*Pain toasté, jambon de Paris, fromage râpé, frites maison, salade*

**La tartine Madame** ..... 15.00

*Pain toasté, jambon de Paris, œuf au plat, fromage râpé, frites maison, salade*

**La tartine Végétarienne** ..... 15.50

*Pain toasté, crème de fromage de chèvre, butternut rôti, noisettes grillées, frites maison, salade*

**La tartine Saumon** ..... 18.00

*Pain toasté, guacamole de brocolis, gravlax de saumon maison, grenade, frites maison, salade*



## 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

**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 / Café liégeois** ..... 9.50

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

**Colonel** ..... 10.50

*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

# NOS EAUX

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

Bourgogne	12cl	25cl	46cl	Bouteille
<b>Petit Chablis</b>	8.80	16.00	29.50	46.00
<i>La Chablisienne - Pas si petit</i>				
<b>Aligoté</b>	8.50	15.50	28.50	41.00
<i>Domaine Bellena</i>				
<b>St Véran AOP</b> 	-	-	-	59.00
<i>Domaine Martin</i>				
<b>Montagny 1er Cru AOP</b>	-	-	-	58.00
<i>Millebuis - Vigne du Soleil</i>				
Vallée de la Loire				
<b>Anjou AOP</b> 	6.50	12.00	22.00	32.00
<i>Le p'tit chenin</i>				
<b>Sancerre AOC</b>	9.80	18.50	34.00	52.00
<i>Domaine Bizet</i>				
Alsace				
<b>Alsace Grand Cru</b>	-	-	-	62.00
<i>Osterberg - Cave de Ribeauvillé</i>				
Vallée du Rhône				
<b>VDP du Gard IGP</b>	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	 25cl	 46cl	 Bouteille
<b>IGP Méditerranée Bio</b>		5.00	9.20	16.80	25.50
<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	 25cl	 46cl	 Bouteille
<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

Grog au rhum 9.50

Vin chaud 6.50

## • • • • NOS BOISSONS CHAUDES • • • •

 \*Cafés bio Massaya

(servies jusqu'à 19h hors restauration)

Café\* / Décaféiné 2.80

expresso, serré ou allongé

Viennois 6.50

Double café\* 5.60

Café\* ou chocolat

Chocolat chaud 5.20

Café\* noisette 3.10

Café\* Latte 6.20

Café\* crème 5.20

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)

## • 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</b>	5.60
<b>Perrier 33cl</b>	5.60	<b>Cherry 33cl</b>	
<b>Thé glacé maison 45cl</b>	6.50	<b>Orangina, Fanta, Tropico,</b>	5.60
<b>Citronnade maison 45cl</b>	6.50	<b>Sprite, Fuz Tea 25cl</b>	
<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>Les frappés</b>	7.00
<b>Red Bull 25cl</b>	7.00	<i>Green matcha, Golden turmeric, Chai, Black Charcoal, Ube violet, Chocolat, Latte</i>	
<b>*Supplément sirop</b>	0.50		



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.....