



Les Mérovingiens

MAISON WAGNER

CARTE DES BREUVAGES

Restaurant français bistronomique

Ouvert du Lundi au Samedi

Prix Net , Service Compris

Les Réglements par chèque ne sont pas acceptés



Cocktails

Les Signatures

Tamagoshochu (<i>shochu au oeuf</i>)	16 €
Kamagawa, kokuto ume, jus de citron, blanc d'oeuf	
Tsuruyama (<i>Mont Ayabe</i>).....	17 €
Tatsuriki dragon ume, sakura gin bloom, wakamurasaki, sirop d'agave, umeboshi ume	
Yakami (<i>Mythe d'Inaba</i>).....	18 €
Ogasawara, compotée de kaki et vodka, sirop de citron vert, jus de litchi, saké suwaizumi	
Akai Shima (<i>L'île rouge</i>).....	18 €
shigemasu akashizo ume, kinryo shiroshitato ume, vodka Mez framboise, the rouge bourbon, sirop de cerise	
Kajiya (<i>Le forgeron</i>).....	20 €
Nikka days, liqueur de vanille, jabara shu	

Les Classiques

Mai Tai Maison	14 €
rhum ambré, sirop d'orgeat, jus de citrons, El Hispano Chipotle	
Fizz Maison	14 €
Rhum Vodka ou Gin (au choix), jus de citrons, sirop d'agave, soda	
French Martini	14 €
Vodka Mezz passion-hibiscus, creme de framboise, jus d'ananas	
Negroni Maison (change chaque semaine)	14 €
Campari, vermouth rosso, Gin	
Gin Tonic (change chaque semaine)	14 €
Gin & tonic	

Les Virgins

Apple Rose	10 €
Jus de pomme, jus de citron, sirop de framboise, tonic grapefruit	
Okinawa.....	10 €
Jus de litchi, jus d'aloe si, sirop de citron, blue curacao	
Red Garden.....	10 €
Jus de cranberry, jus d'ananas, jus de citron, sirop de cerise, infusion hibiscus	

(Pour tous autres classiques, n'hésitez pas à demander à votre serveur)



Nos Bières

Les Pressions

La demi (25cl) 5,50 € / La pinte (50cl) 8 €

Pale Ale «L'express», Grand Paris

Blonde «la bise», Brasserie Duyck Grand Paris

Triple, Brasserie Volcelest (BIO)

Ambrée, Brasserie Volecelest

IPA «Hop Hop Hop», Brasserie La Corezienne

Blanche «perle et 7 grains», Brasserie Artzner

Les bouteilles (33cl) 7 €
(Les Brasseurs Savoyard)

Bonde (Médaille d'or CIRAC 2024)

Blanche (World Beer Award Silver)

Ambrée (World Beer Award Gold)

IPA (Médaille d'argent CIRAC 2023)



Boissons Fraîches

Les Jus de fruit (25cl) 6 €

Orange	Ananas	Fraise
Banane	Maracuja	Poire
Litchi	Goyave	Pomme
Cranberry	Aloe Si	Pamplemousse
	Mangue	

Les Sodas 6 €

Coca Cola Zero (33cl)
Coca Cola (33cl)
Orangina (25cl)
Limonade Artisanal (25cl)

Thé Frappés du moment (demandez la sélection à votre serveur) 7 €

Jus Frais 6 € (disponible jusqu'à 19h)

Orange ou Citron pressés

Les Pressés Minutes (25cl) 7 €

Citronnade Classique « l'Originale »
Citronnade cerises & litchi
Citronnade pêche blanche
Citronnade au sel de l'Himalaya (Détox)



Les Boissons Chaudes

Espresso	2,50 €
Double espresso	3 €
Café Noisette	5 €
Café crème	5 €
Thé et infusion (demander le selection a votre serveur)	5 €
Cappucino	6 €
Chocolat chaud	6 €
Irish coffee	12 €

Les Eaux Minérales

	1/2 litre	litre
Villeminfroy plate	3,50 €	7,50 €
Villeminfroy pétillante	3,50 €	7,50 €
Evian	3,50 €	7,50 €
Badoit	3,50 €	7,50 €

Les Vins

VINS AU VERRE 12cl

Blanc

VDF Languedoc, Baptiste Neyrand «L'orée» 2023	7€
IGP Loire, Pascal Jolivet «Altitude» 2022	8 €
AOC Gewurztraminer, Trimbach' 2020	9 €
AOC Grave, Chateau Ferrandes 2017	10 €
AOC Sancerre, Pascal Jolivet «signature» 2023	12 €

Rouge

Regnier, Rafael Chopin «Les Braves» 2022	8 €
IGP Alpilles, Mas de la Dame «vin sans» 2023	9 €
Bordeaux superieur, Chateau Ferran 2022	9 €
IGP Cote catalan, Domaine Pagnon «Pitre» 2024	10 €
Haute cote de Beaune, Chateau Melin 2023	12 €

Rosé

Chateau Campuget, IGP Gard 2022	6 €
Chateau Rosan «evidence», cote de provence 2024	9 €
Chateau Malherbe, cote de provence 2021	10 €
Chateau Vivonne, Bandol 2023	12 €

Champagnes

Champagne Réault,
Blanc brut 2020

Coupe 14 € Bouteille 75 €

Champagne Réault,
Rosé de saignée

Coupe 16 € Bouteille 80 €



~ NOTRE SELECTION PRESTIGE ~

Vins issus d'une selection parmi les plus beaux chateaux du bordelais, nous avons eu ici a coeur de partager avec vous des vins d'exceptions qui accompagneront et sublimeront vos repas

Bouchra Wagner et ses equipes

Saint Emilion Grand Cru, Chateau du Rocher 2019	70 €
Haut Medoc, Chateau Lynch-Moussas «les hauts de Lynch-Moussas» 2018	75 €
Pauillac, Chateau Batailley «pauillac de Batailley» 2019	80 €
Margaux, Chateau Paveil de Luze 2028	85 €
Pomerol, Chateau Moulinet «M de Moulinet» 2020	95 €
Pauillac, Chateau Grand-Puy Lacoste «lacoste borie» 2018	110 €

« Qui sais deguster ne boit plus de vin mais goûtes des secrets»

[Salvador Dali, Artiste peintre 1904 - 1989]

LES VINS BLANCS 75cl

Bordeaux

Grave, Chateau Ferrandes, 2017 60 €

Bourgogne

VDF chardonnay, Quentin Jeannot « sur granite » 2023 35 €

Petit Chablis, Domaine Pinson 2023 45 €

Macon-Verzé, Nicollas Maillet 2023 65 €

Cote d'Or, Fabien Coche 2023 70 €

Beaujolais

Viognier, Dominique Piron 2023 28 €

Beaujolais blanc, Dominique Piron 2023 32 €

Alsace

AOC Guewurstaminer, Trimbach' 2020 52 €

AOC Riesling « Reserve », Trimbach' 2022 58 €

Vallée de la Loire

IGP Loire, Pascal Jolivet « altitude », 2022 35 €

Menetou Salon, Domaine de la Farge « les pleurants », 2023 40 €

Pouilly fumé, Domaine Jean Pabiot et fils « les fines caillotes » 2023 45 €

Sancerre blanc, Jolivet « Siganture » 2023 58 €

Coteaux du Layon, Chateau de la Roulerie (moelleux) 2023 45 €

Rhone

IGP Colline Rhodannienne, David Reynaud « Les petites betises » 2022 30 €

Croze Hermitage, Domaine phillip et Vincent Jaboulet 2023 40 €

Saint- Joseph, Francois Villard « Merlant » 2022 65 €

Languedoc-Rousillon

Picpoul de Pinet, Chateau petit roubié, 2023 25 €

Piquemal blc « terre grillée », piquemal 2023 30 €

VDF Languedoc-Rousillon, Baptiste Neyrand « L'Orée » 2023 40 €

LES VINS ROSES 75cl

Chateau campuget, IGP Gard, 2022 25 €

Chateau Maravenne «Grande reserve», cote de provence 2024 38 €

Chateau Vivonne, Bandol, 2023 50 €

LES VINS ROUGES 75cl

Bordeaux

Petit Paveil, Bordeaux, 2018	25 €
Blaye cote de Bordeaux, Chateau Pey-Bonhomme les tours, 2021	30 €
Chateau Ferran, Bordeaux superieur, 2022	40 €
Haut Medoc, Chateau Chasse-Spleen « Héritage » 202&	65 €

Bourgogne

Pinot Noir, Quentin Jeannot «Les Morvends» 2023	46 €
Haute cote de Beaune, Chateau Melin 2023	60 €
Santenay vielle vigne, Quentin Jeannot 2022	65 €
Givry, Michel Sarrazin « Les Drancy » 2022	70 €

Beaujolais

Julienas, Domaine des Pierres « les capitants » 2022	38 €
Regnier, Domaine Chopin « les braves » 2022	40 €

Le Rhône

Rasteau, Famille Perrin « L'Andeole » 2022	38 €
Gigondas Romane Machotte, Pierre Amadieu, 2022	55 €
Croze Hermitage, David Reynaud, 2024	58 €
Chateau neuf du pape, Usseglio « premiere pierre » 2022	75 €

Provence

Alpille, Mass de la Dame « Vin sans » 2023	38 €
Cote de provence, Minuty « Presrtige » 2021	46 €

Vallée de la Loire

Saumur Champigny, Paul Fillantreau « la grande vignole », 2020	40 €
Menetou Salon, Domaine de la Farge « les pleurants », 2023	45 €
Chinon, Jean-Maurice Raffault « les lutinieres », 2021	50 €
Sancerre, Pascal Jolivet, « signature » 2023	60 €

Languedoc-Roussillon

AOP Languedoc-Cabrières, Le Grand Pin 2022	30 €
--	------



Les Spiritueux

LES WISKYS 4cl

France

Benjamin Kuertz Spicy Nouba 13 €

Écosse

The Cairn vision 10 €

G&M «Strathisla» 15 ans 18 €

Talisker 8 ans Tidal Churn Special Release 2024 22 €

JG Thomson 23 ans Rich Blended Malt 27 €

Dalmore 2009 vintage edition 2024 29 €

Japon

Nikka Taketsuru 12 €

Hatozaki 12 ans Umesu Cask Finish 20 €

Yoichi 10 ans 23 €

Hibiki Japanese Harmony 23 €

Bourbon

Buffalo Trace 12 €

Willet 4 ans Family estate Small Batch Rye 16 €

Woodford reserve derby 150 17 €

LES RHUMS 4cl

Jamaïque

TBYRC signature blend #1 bright grass 10 €

TBYRC signature blend #2 elegant dried fruit 10 €

Clarendon 10 ans 2014 MBS magnum series #2 25 €

Trinidad

Trinidad 14 ans 2009 TDL spirit of art Vallinch & Mallet 30 €

Réunion

Reunion 4 ans 2019 ex pineau the nectar of the daily drams 19 €

Isautier volcanique goyavier ananas piment 10 €

Guadeloupe

SBS 2020 origin Guadeloupe red cane 10 €

Haïti

Vieu saïous 5 ans 2019 17 €

Providence 3 ans 2020 16 €

Japon

Ogasawara 12 €

Republique Dominicaine

Brugal Coleccion Visionaria Edition 02 16 €



LES RHUMS ARRANGES 4cl

Arhumatic menthe	10 €
Arhumatic Piña Colada (ananas coco)	10 €
Arhumatic «Kawa» (café banane)	10 €
Arhumatic Kumquat de Corse et ananas rôtie	10 €

Limited edition

Arhumatic «Ybissap» (fecinette vanille ibiscus)	12 €
Arhumatic «Yek'Wana» (Vanille cacao tonka)	12 €
Halto Nougat de Montélimar	10 €
Halto Caramel beurre salé de Bretagne	10 €
Halto Pain d'épice d'Alsace	12 €

(Médaille d'Or du concours general agricole Paris 2024)

TOUT LES RHUMS ARRANGE HALTO SONT FABRIQUE ET EMBOUTEILLE EN FRANCE, A PARTIR DE PRODUIT 100% FRANCAIS

LES VODKAS 4cl

Mez vodka signature	10 €
Mez vodka Passion – Hibiscus	15 €
Mez vodka concombre	16 €
Mez voska Framboise-Rose	17 €
Mez vodka Café	18 €
Mez vodka Vanille	19 €
Mez vodka Safran	19 €

LES GINS 4cl

France

Sab's pinot Gin	12 €
Sab's Gin Rose	12 €
L'étoile de l'arbre sec	12 €

Ecosse

TBYGC.spit roasted pineapple Gin	10 €
----------------------------------	------

Angleterre

Cotsworld's N°1 Wildflower	10 €
----------------------------	------

Danemark

Skagerrak Nordic Dry	10 €
----------------------	------

Italie

Selvatiq Gin	13 €
--------------	------

LES LIQUEURS 4cl

Liqueur de verveine, La salamandre	10 €
Liqueur de sapin, nusbaumer	10 €
Amaro, Montenegro	10 €
Liqueur de noisette, Frangelico	10 €
Liqueur açai, Fair	10 €
liqueur de cognac au café Merlet C2	10 €
Liqueur d'or Peguassus (argumes)	10 €
Strambecco liqueur (tiramisu)	10 €
La mer blanche Caviarcello	10 €

LES SAKES ET SOCHU 4cl

Hanahato kijoshu	10 €
Dassaï 45	10 €
Tsukinokatsura	10 €
Suwaizumi	10 €
Mishimahadaka sochu	10 €
Kumagawa sochu	10 €

LES COGNACS 4cl

Maxime Trijol VSOP Grande Champagne	10 €
Vallein Tercinier VOSP	10 €
Bâche Gabrielsen 24 ans 1988	34 €

LES ARMAGNACS 4cl

Domaine de Marquesteau millesime 1994	17 €
L'encantada 1996 Domaine Pouy	25 €

LES CALVADOS 4cl

Christian Drouin 9 ans pays d'auge fût de mackmyra antipode	18 €
Christian Drouin Extra Pierre Pivet carafe	35 €

LES EAUX DE VIES 4cl

Framboise sauvage	10 €
Mirabelle	10 €
Poire williams	10 €
Vielle prune de Souillac, Louis Roque	10 €

LES DIGESTIFS 4cl

Get 27, Get 31	10 €
Amaretto	10 €
Limoncello	10 €