

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI

de 11h45 à 22h30

LE DIMANCHE



de 11h45 à 14h

SUR PLACE OU À EMPORTER

- 20 % sur les prix à emporter



19, rue Méricot - 28100 DREUX
www.restaurant-marketpub.fr

Suivez-nous sur  

Pensez à commander par
téléphone ou par email :
02 37 46 18 44 ou
reservation.marketpub@orange.fr

CARTE DES BOISSONS



LE PORT DU MASQUE EST OBLIGATOIRE
lors de votre arrivée dans le restaurant
et lors de vos déplacements.

LES VINS ROSÉS

Les vins rosés du Val de Loire

	V.12cl	P.25cl	P.50cl	75cl
- Cheverny, pinot noir, P. Bellier, 2020				24.00€
- Reuilly, Domaine Aujard, 2020				32.00€

Les vins rosés de Provence

- Les Monges, Domaine de la Mongestine, 2020	6.00€	11.00€	17.00€	25.00€
- Côtes de Provence, Château St-Baillon, 2020	6.00€	11.00€	17.00€	25.00€

Les vins rosés du Languedoc-Rousillon

- Clos du Temple, G. Bertrand, 2020				180.00€
---	--	--	--	---------

LES VINS BLANCS

Les vins blancs du Val de Loire

- Cheverny, P. Bellier, 2020				24.00€
- Anjou, Les plantes, Château de Passavant, 2019				32.00€
- Reuilly, Domaine Aujard, 2020				36.00€
- Menetou-Salon, La tour St-Martin, Domaine Minchin, 2019				34.00€
- Coteaux du Layon, Château de Passavant, 2019	7.00€	13.00€	22.00€	36.00€
- Quincy, Domaine Ph. Portier, 2019				36.00€
- Pouilly-Fumé, Les chailloux, Domaine Châtelain, 2019				38.00€

Les vins blancs de Bourgogne

- Château Chamirey en Pierrelet, 2017				45.00€
- Hautes-côtes de nuits, Manuel Olivier, 2019	8.00€	15.00€	24.00€	38.00€

Les vins blancs du Beaujolais

- Beaujolais blanc, Domaine des Arbins, 2020				19.00€
- Coteaux bourguignons, Domaine des Braves, 2018				20.00€

Les vins blancs de la Vallée du Rhône

- Condrieu, Les caillets, Domaine Duclaux, 2019				65.00€
---	--	--	--	--------

Les vins blancs du Languedoc-Roussillon

- Côtes catalanes, L'infini, Jonquères d'Oriola, 2020	5.00€	10.00€	15.00€	17.00€
---	-------	--------	--------	--------

Les vins blancs d'Alsace

- Riesling, L'éveil des sens, Domaine Achillée, 2019				32.00€
- Gewurztraminer, Kuentz-bas, 2018				32.00€

Les prix de nos alcools sont TTC et soumis à une TVA à 20%. Des éthylotests sont en vente au prix de 2€/unité.

LES CHAMPAGNES ET VINS PÉTILLANTS

- Crémant de Loire brut vintage, Bouvet saphir, 2018	28.00€
- Champagne Bouzy, brut, Paul Louis Martin	42.00€
- Champagne Bouzy, extra brut, Paul Louis Martin	52.00€
- Champagne Gosset, brut, Blanc de blancs	68.00€
- Champagne Ruinart, brut.....	89.00€
- Champagne Gosset, brut, Blanc de blancs (150 cl - magnum)	135.00€

LES VINS ROUGES

Les vins rouges du Val de Loire

	V.12cl	P.25cl	P.50cl	75cl
- Grolleau noir, Penser nature, Passavant, 2020.....				24.00€
- Saumur Champigny, Encore, La folie Lucé, 2019.....				28.00€
- Chinon, Pur sans, Couly-Dutheil, 2020.....				35.00€
- Menetou-Salon, La tour St-Martin, A.B Minchin 2019	6.00€	12.00€	24.00€	36.00€
- Reuilly, Ph. Portier, 2018				38.00€

Les vins rouges de Bourgogne

- Hautes-côtes de nuits, Manuel Olivier, 2019.....	8.00€	15.00€	24.00€	38.00€
- Pinot noir, Le Renard, A&A Devillard, 2018 -150 cl Magnum.....				64.00€
- Aloxe Corton, Manuel Olivier, 2017				70.00€
- Morey St-Denis, Manuel Olivier, 2017.....				78.00€
- Nuits-St-Georges, Manuel Olivier,2018.....				79.00€
- Nuits-St-Georges, Domaine des Perdrix, 2016.....				89.00€
- Vosne-Romanée, Manuel Olivier, 2018.....				106.00€
- Nuits-St-Georges, 1 ^{er} cru, Manuel Olivier, 2017				109.00€
- Nuits-St-Georges, 1 ^{er} cru, Domaine des Perdrix, 2016				115.00€

Les vins rouges du Beaujolais

- Beaujolais, Domaine des Arbins, 2018.....				19.00€
- Régnié, Domaine des Braves, 2020.....				20.00€

Les vins rouges du Languedoc-Roussillon

- Côtes catalanes, L'infini, Jonquères d'Oriola, 2019				17.00€
- Côtes du Roussillon, Cavalcade, Château de Corneilla, 2017				36.00€
- Corbières, Château de Villemajou, G. Bertrand, 2017.....				42.00€

Les vins rouges de la Vallée du Rhône

- Côtes-du-Rhône, Domaine de Chantegut, 2018.....				24.00€
- Crozes-Hermitage, Les Galets, Franck Faugier, 2019.....				38.00€
- Châteauneuf-du-Pape, Mont-Redon, 2018.....				52.00€
- Côte-Rôtie, La germine, Duclaux, 2018				65.00€

Les vins rouges de Bordeaux

- Château Le Faure, Domaine Montagnac, 2015.....	5.00€	10.00€	16.00€	24.00€
- Montagne-St-Emilion, Palon Grand Seigneur, 2014.....				28.00€
- Château Dompierre, Les charmes, Médoc, 2018.....				36.00€
- Pessac-Léognan, Château Trigant, 2015.....				46.00€
- Pomerol, Le seuil de Mazeyres, 2016.....				53.00€
- Château La garde, Pessac Léognan, 2014.....				69.00€
- Château Belgrave, Haut-Médoc, grand cru classé, 2012				72.00€
- Saint-Emilion Grand cru, Lamarzelle Figeac, 2012				74.00€
- Château Le Boscq, St-Estèphe, cru bourgeois, 2014				76.00€

Les prix de nos alcools sont TTC et soumis à une TVA à 20%. Des éthylotests sont en vente au prix de 2€/unité.

APÉRITIFS

- Ricard, 3 cl.....	4.20€	- Porto rouge ou blanc, 6 cl.....	5.80€
- Suze, 6 cl.....	4.80€	- Americano maison, 8 cl.....	8.00€
- Kir au vin blanc, 10 cl.....	5.00€	- Kir pétillant, 10 cl.....	8.00€
- Muscat de Rivesaltes, 8 cl.....	5.00€	- Kir royal, 10 cl.....	12.00€
- Martini rouge ou blanc, 4 cl.....	5.50€	- Coupe de Champagne, 10 cl.....	12.00€

DIGESTIFS

- Bailey's.....	8.00€	- Eau de vie Gayral vieille poire.....	10.00€
- Get 27, Get 31.....	8.00€	- Eau de vie Gayral vieille prune.....	10.00€
- Cognac ABK vs premium.....	8.00€	- Eau de vie Gayral framboise.....	10.00€
- Rhum arrangé.....	8.00€	- Cognac Frapin VSOP.....	14.00€
- Calvados 1989.....	10.00€	- Cognac Frapin XO.....	16.00€

RHUMS (VERRE DE 4 CL)

- Trois rivières.....	8.00€	- Diplomatico.....	10.00€	- Don papa.....	10.00€
-----------------------	-------	--------------------	--------	-----------------	--------

WHISKIES (VERRE DE 4 CL)

- J&B.....	6.00€	- Fuji-Sanroku.....	10.00€
- Paddy.....	6.00€	- Talisker.....	12.00€
- Jonhny Walker.....	6.00€	- Lagavulin Islay - 16 ans.....	12.00€
- Jack Daniel's.....	8.00€	- Dalwhinnie - 15 ans.....	12.00€
- Togouchi.....	8.00€	- Chivas Regal - 15 ans.....	12.00€

BIÈRES

Pressions

	25cl	33cl	50cl
- Heineken.....	3.60cl	5.30€	7.00€
- Affligem blonde.....	4.20€	6.20€	8.00€
- Affligem Carmin.....	4.20€	6.20€	8.00€

Bouteilles

- Eurélienne blonde, blanche ou triple.....	5.00€
- Bière de Chartres.....	5.00€

COCKTAILS AVEC ALCOOL

- Gin fizz/Gin tonic (gin, tonic, citron, sucre de canne/gin, tonic).....	10.00€	- Caïpirinha (cachaça, cassonade, citron vert).....	10.00€
- Mojito (rhum, menthe, citron, cassonade, limonade).....	10.00€	- Le Mélissa (whisky, Perrier, citron vert).....	10.00€
- Spritz (Aperol, prosecco, tonic).....	10.00€	- L'Epik by Ju (champagne, vodka, martini blanc, citron, sirop de cerise).....	12.00€
- Pinacolada (rhum, Malibu, crème de coco et ananas).....	10.00€	- St-Germain spritz (liqueur de sureau, Aperol, prosecco, zeste de citron).....	12.00€
- Blue lagoon (vodka, curaçao, citron vert).....	10.00€	- St-Germain tonic (liqueur de sureau, gin).....	12.00€

COCKTAILS SANS ALCOOL

- Virgin coloda (crème de coco, jus ananas, sucre de canne, crème).....	6.20€	- Virgin mojito (sirop mojito, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse).....	6.20€
- Diamant vert (citron vert, Schweppes, sirop de menthe).....	6.20€	- Pink flower (jus de pomme, sirop de fleur d'hibiscus, infusion de menthe, citron pressé, glace pilée).....	6.20€
- Folie douce (ananas, citron, orange, cerise).....	6.20€		

SOFTS

- Coca-cola ou zéro (33cl).....	3.50€	- Schweppes tonic (25cl).....	3.50€	- Jus abricot, pomme, ananas, orange, tomate (25cl).....	3.50€
- Sprite (33cl).....	3.50€	- Ice tea (25cl).....	3.50€		
- Orangina (25cl).....	3.50€	- Oasis (33cl).....	3.50€		

EAUX MINÉRALES

	50cl	70cl	100cl
- Evian, Perrier fines bulles.....	4.20€		5.20€
- Abatilles plate ou pétillante.....		4.80€	

BOISSONS CHAUDES

- Espresso Illy.....	2.30€	- Petit crème Illy.....	2.50€	- Cappuccino.....	4.40€
- Décaféiné Illy.....	2.30€	- Thé Dammann frères.....	2.80€	- Irish coffee.....	9.00€
- Noisette Illy.....	2.40€	- Tisane Dammann frères.....	2.80€		

Les prix de nos alcools sont TTC et soumis à une TVA à 20%. Des éthylo-tests sont en vente au prix de 2€/unité.