



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Cocktails sans alcool 25 cl - 8 €

- **Virgin Mojito** : Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, Perrier
- **Virgin Pina Colada** : Crème de coco & jus d'ananas, touche de citron vert
- **Sweet Fire** : Jus d'ananas, jus d'orange, citron vert & grenadine



Cocktails signature

« Instinct de Feu » 25 cl - 12 €

- **Rouge Braise** « Entre enfer & élégance »
Vodka, crème de mure, purée de fruits rouges, citron vert, jus de cranberry, Tabasco
- **Barbe Bleue** « Mystère glacé & tentation brûlante »
Gin, Curaçao bleu, citron vert, sirop de romarin, ginger beer

Mojitos & Co 25 cl - 10 €

Version « Royal au Prosecco » 25 cl - 12 €

- **Mojito Classique**
Rhum Blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier
- **Mojito Fruits Rouges**
Rhum blanc, sucre de canne, purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, Perrier
- **Mojito Passion**
Rhum blanc, sucre de canne, fruits de la passion, citron vert, menthe fraîche, Perrier



Cocktails classiques - 10 €

- **Pina Colada** - 25 cl
Rhum blanc, crème de coco, jus d'ananas
- **Sex on the Beach** - 25 cl
Vodka, crème de Pêche, jus d'orange & cranberry
- **Cosmopolitain** - 25 cl
Vodka, Triple sec, citron vert, jus de cranberry
- **Negroni** - 9 cl
Gin, Martini rouge, Campari
- **Diplomático Pasión** - 12 cl 15 €
Rhum Diplomático, fruits de la passion, citron vert et sucre de canne

Spritz « les bulles du feu » 18 cl

L'élégance Italienne

- **Spritz Classique** « Pétillant & Amer » 10 €
Aperol, Prosecco, Perrier
- **Spritz Limoncello** « Doux & Citronné » 10 €
Limoncello, Prosecco, Perrier
- **Spritz St-Germain** « Floral & Raffiné » 12 €
Liqueur St-Germain, Prosecco, Perrier



Gins 4 cl & Tonics

- **Tanqueray** 43,1° - Classique Intemporel 6 €
- **Bombay Sapphire** 40° - Signature Emblématique 7 €
- **Mare** 42,7° - Romarin, Basilic & Olive d'Espagne 8 €
- **Malfy Limone** 41° - L'Italie et ses citrons d'Amalfi 8 €
- **Hendrick's** 41,4° - Floral et délicat 8 €
- **Fever Tree** 20cl 3 €
Tonic Water, Ginger Beer



LE BONAVIS

l'instinct de feu



Bières

à la pression : 33 cl 6€ / 50 cl 8,50€

- Loburg Blonde 5,7° - Légère & Rafrichissante
- Leffe Blonde 6,6° - Douce & Consensuelle
- Tripel Karmeliet Blonde 8° - Riche & Noble
- Victoria 8,5° - Dorée & Élégante
- Monaco, Panaché, Picon / Bière

en bouteille : 33 cl

- Leffe Blonde Sans Alcool - Le Goût sans Limites 6€
- Chimay Bleue 9° - La brune belge 7€
- Paix Dieu Blonde 10° - La Pleine Lune en Bouteille 7€
- Anosteké Blonde 8° - Le Nord au Sommet 7€
- Kasteel Rouge Cerise 8° - La Douceur Explosive 6€
- Kasteel Tropical 7° - L'Été Permanent 6€
- Orval Ambrée 6,2° - Trappiste Mythique 7€
- Hoegaarden Blanche 4,9° - La Fraîcheur Originelle 6€

Eaux minérales

- Perrier 33 cl 4€
- Saint-Amand Plate 50 cl 3€ / 100 cl 5€
- Saint-Amand Gazeuse 50 cl 3€ / 100 cl 5€
- San Pellegrino 50 cl 4€ / 100 cl 6€

Soft drinks et jus de fruits - 4€

- Coca Cola, sans sucre, Cherry 33 cl
- Fanta Orange, Sprite 25 cl
- Fuze Tea Pêche 25 cl
- Schweppes Indian Tonic, Agrumes 25 cl
- Nectars et jus de Fruits Granini 25 cl
Tomate, fraise, pomme, orange, abricot, ananas, mangue
- Limonade Villers 20 cl - 3€

Les classiques de l'apéritif

- Ricard 2 cl 3€
- Suze 4 cl 3€
- Martini Rouge ou Blanc 6 cl 5€
- Porto Rouge 6 cl 5€
- Vodka 4 cl 6€
- Tequila Blanco « El Jimador » 38° 4 cl 6€
- Americano Maison 12 cl 8€
(Martini Rosso, Campari, Perrier)
- Kir Maison au Vin Blanc 12 cl 5€
- Kir Maison au Prosecco 12 cl 8€
- Kir Maison Royal au Champagne 12 cl 14€

Crèmes au choix : Cassis, framboise, mure, pêche, violette

Sirops Monin 1€: Citron, menthe, grenadine,
fraise, violette, orgeat



Champagnes & Prosecco

- Coupe de Champagne « Deutz » 12 cl 13€
- Coupe de Prosecco 12 cl 7€
- Prosecco Bouteille 75 cl 35€
- Champagne « Deutz » 75 cl 70€
- Canard-Duchêne « Blanc de blanc » 75 cl 72€
- Veuve Clicquot Brut 75 cl 90€
- R de Ruinart Brut 75 cl 90€
- Ruinart Blanc de Blancs 75 cl 120€
- Ruinart Rosé 75 cl 120€



LE BONAVIS

l'instinct de feu



Vins au verre - 12 cl

BLANCS

- The Pick Chardonnay - Australie 5€
- UBY 4 - Côtes de Gascogne 5€

ROSÉS

- Gris Blanc - Languedoc - IGP Pays d'OC 6€

ROUGES

- Château Sipian - Médoc 6€
- Saint-Nicolas de Bourgueil - AOP Domaine Olivier
Loire 6€
- Côte de Bœuf Maturée - IGP Pays d'OC 7€
- Coccinelle de Petit Bocq - Château Petit Bocq
St-Estèphe 12€



Vins rosés - 75 cl

- Gris Blanc 29€
Gérard Bertrand - Languedoc - IGP Pays d'OC
- M de Minuty 39€
Château Minuty - AOP Côtes de Provence
- Whispering Angel 49€
Château d'Esclans - AOP Côtes de Provence

Vins blancs - 75 cl

- The Pick Chardonnay 26€
McGuigan - Australie
- UBY N°4 29€
IGP Côtes de Gascogne - Sud-Ouest
- Limoux « Domaine de l'Aigle » 39€
Gérard Bertrand - Languedoc
- Rully 46€
Domaine Philippe Girard - Bourgogne
- Savigny-lès-Beaune 55€
Domaine Philippe Girard - Bourgogne



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Vins rouges - 75 cl

Bordeaux

- **Château Sipian** - Médoc.....29€
- **Quintessence de Peybonhomme** - AOP Côtes de Blaye.....39€
- **Coccinelle de Petit Bocq** - Château Petit Bocq
Saint-Estèphe.....49€
- **Les Charmes de Grand Corbin** - Château Grand Corbin-
Saint-Emilion.....52€
- **Château Belles-Graves** - Lalande de Pomerol.....55€

Vallée du Rhône

- **Syrah « Les vignes d'à côté »** - Y. GUILLERON.....38€
- **Crozes-Hermitage « Cuvée L »** - Domaine Combiar.....46€
- **Saint-Joseph « Les pierres sèches »** - Y. GUILLERON.....59€
- **Châteauneuf-du-Pape** - Clos Oratoire des Papes.....85€
- **Côte Rôtie « Madinière »** - Y. GUILLERON.....120€

Bourgogne

- **Bourgogne Pinot Noir** - Cave de Lugny.....39€
- **Mercurey** - AOP Louis Jadot.....55€
- **Pommard** - Bouchard Père et Fils.....105€
- **Gevrey Chambertin** - AOP « La Justice »
Domaine Antonin Guillon.....160€

Languedoc

- **Côte de Bœuf Maturée** - IGP Pays d'OC.....35€
- **Pic Saint-Loup** - AOP Gérard Bertrand.....36€
- **Château Hospitalet « La Clape »** - Château Hospitalet.....69€

Crous du Beaujolais

- **Morgon « La Ballofière »** - Jean-Paul Dubost.....36€
- **Moulin à Vent « En Brenay »** - Jean-Paul Dubost.....39€

Loire

- **Chinon « Les Carouges »** - AOP.....28€
- **Saint-Nicolas de Bourgueil** - Domaine Olivier.....30€

Vins du Monde

- **Zinfandel - 770 Milles** - Californie.....35€
- **Tupungata** - Mendoza rouge - Argentine-Cameléon
signature BIO.....36€





LE BONAVIS

l'instinct de feu

Bonavis Whiskies & Rhums

Servis purs, sur glace ou en long drink selon vos envies (Coca-Cola ou Coca-Cola sans sucres à la verse - 1,50 €)

Tous nos whiskies peuvent être préparés en Old Fashioned : + 3,00 €

Tennessee whiskey - USA

- Jack Daniel's Old No.7 40° - Iconique, rond 8 €
- Jack Daniel's Honey 35° - Doux, miellé 8 €
- Jack Daniel's Apple 35° - Frais, fruité 8 €
- Jack Daniel's Fire 35° - Épicé, cannelle 8 €
- Jack Daniel's Blackberry 35° - Mûre, cassis 8 €
- Jack Daniel's Bonded 50° - Puissant, intense 11 €
- Jack Daniel's Single Barrel 45° - Riche, complexe 10 €

Bourbon du Kentucky - USA

- Buffalo Trace 40° - Rond, vanillé 8 €
- Woodford Reserve Double Oaked 43,2°
Boisé, gourmand 12 €

Rye whiskey - USA

- WhistlePig 10 ans 50°
Intense, boisé, prestige américain 15 €

Irish whiskey - Irlande

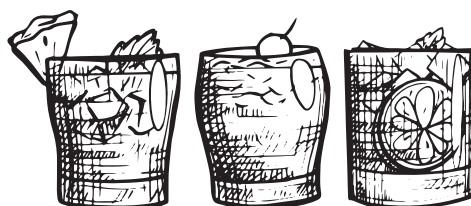
- Slane 40° - Équilibré, vieilli en fûts Jack Daniel's 8 €
- Redbreast 12 ans Single Pot Still 40°
Riche, épicé 12 €

Scotch whisky - Écosse

- William Lawson's 40° Le whisky simple et efficace 7 €
- Chivas Regal 12 ans 40° Rond et légèrement miellé 9 €
- Cardhu 12 ans 40° Single malt doux et fruité 9 €
- Lagavulin 16 ans 43° - Fumé, cuir, braises longues 14 €
- Macallan 12 ans Double Cask 40°
Miel, fruits secs, sherry 15 €

Rhums - 4 cl

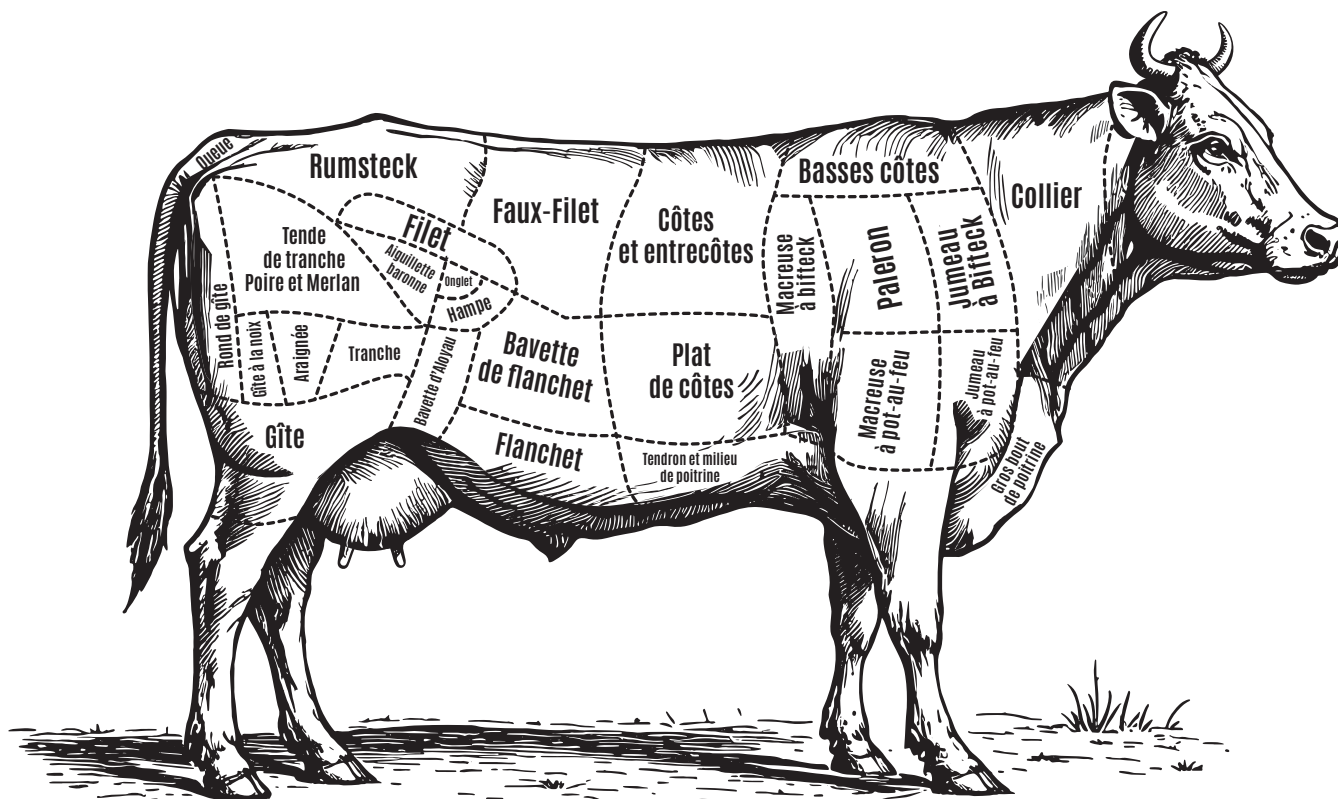
- Diplomatico Reserva Exclusiva 40°
Venezuela - Rond et gourmand 9 €
- Bumbu Original- 40°
Barbade- Rond et gourmand 9 €
- Bocathea Master Distiller Selection 40°
République Dominicaine & Jamaïque Généreux et boisé 9 €
- Rhum J.M VSOP 43° Martinique AOC
Agricole, boisé et épicé 10 €
- Centenario 20 ans 40°
Costa Rica-Élegant, rond et long en bouche 11 €
- Rhum Maison ambré agricole de l'Oratoire 40°
Servi en shooter 5 €





LE BONAVIS

l'instinct de feu



Les incontournables du Bonavis

- Entrecôte XXL- 450 g env. 39€

Pièce signature de la maison, race à viande Française

- Côte de bœuf « Sélection maison », pour 2 45€ par personne

1 kg à 1 kg 200, 25 min environ pour une cuisson saignante

Frites et salade à volonté

D'autres pièces de caractère et suggestions du moment sont proposées à l'ardoise.

Renseignez-vous auprès de notre équipe.



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Le petit feu - Menu enfant - 12€

Pour les moins de 12 ans. Boisson soft au choix incluse.

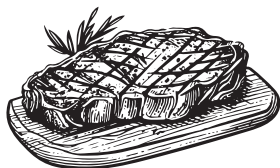
Choisis ton plat :

- **Petit steak haché du Bonavis**
Steak haché frais grillé à la minute. Un vrai petit goût de grill comme les grands.
- **Tenders de poulet croustillant x2**
Dorés, tendres, irrésistibles. Le croustillant qui met tout le monde d'accord.
- **Aiguillettes de cabillaud façon fish'n chips x2**
Légères, croustillantes, parfaites pour les petits gourmands.

Dessert :

- **Brownie chocolat & noix de pécan**
Moelleux, gourmand, généreux.
- ou
- **Boules de glace (2)**
Vanille, fraise ou chocolat

Tous les plats sont servis avec des frites fraîches.



Classiques du grill



Accompagnés d'une garniture et sauce au choix.

- **Hampe de bœuf Angus- 250 g env.** 24€
« La coupe préférée des connaisseurs, fibres serrées & goût intense »
- **Onglet de bœuf - 250 g env.** 26€
« Viande de caractère, pur concentré de saveurs »
- **Noix d'entrecôte - Angus d'Argentine - 300 g env.** 39€
« L'excellence venue du feu & des plaines, gras fondant & arômes beurrés »
- **Pièce du boucher- 220 g env.** 23€
Taillée dans la palette ou la poire, selon arrivage
- **Steak haché à cheval - 150 g env.** Simple 19€ - Double 25€
Bœuf haché frais, œuf au plat & galette de pomme de terre dorée.
- **Ribs de porc « Kentucky » - 500 g env.** 29€
« Marinés longuement, fumés doucement puis grillés à la braise »
- **Magret de canard IGP Sud-Ouest - 350 g env.** 30€
« Grillé coté peau, touche d'épices du Trappeur »
- **Andouillette de Troyes 5A - 180 g env.** Simple 21€ - Double 29€
« Dorée à la braise »

GARNITURES : Un choix en accompagnement- portion supplémentaire - 3,50€
Frites / Gratin de macaronis au Cheddar / Pomme de terre grenailles / Haricots verts / Mesculun de salade

SAUCES : Un choix en accompagnement- portion supplémentaire - 2,00€
Signature « Instinct de feu » / Poivre / Gorgonzola / Chimichurri / Tartare



LE BONAVIS

l'instinct de feu

La planche du chef 19€

Trois charcuteries, deux fromages, des condiments.

À partager à deux ou trois, entre deux verres et mille rires.

« Généreuse, franche et gourmande, l'entrée en matière idéale pour ouvrir l'appétit avant la braise ».

Les salades

• Caesar classique 19€

Salades romaine & mesclun, sauce Caesar, tomates cerises, copeaux de parmesan, croutons dorés, poulet croustillant.

Supp bacon croustillant 2€

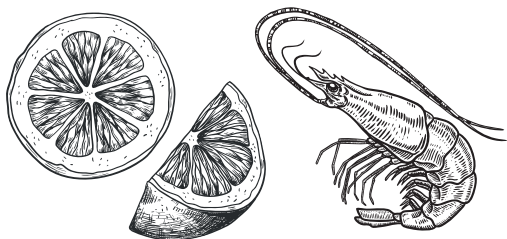
• Caesar crevettes croustillantes 21€

La même base, crevettes croustillantes en remplacement du poulet.

Instinct de mer

« Du poisson et pas que, sublimés par le feu, signés par la braise »

Accompagnés d'une garniture et sauce au choix.



• Aiguillettes de cabillaud « fish'n chips » 19€

Trois pièces enrobées d'une pâte légère et dorée, crouillante & moelleuse. Choisissez notre sauce tartare pour sublimer le tout.

• Pavé de saumon grillé 22€

Marqué à la flamme, cœur fondant & peau croustillante.

• Crevettes croustillantes 21€

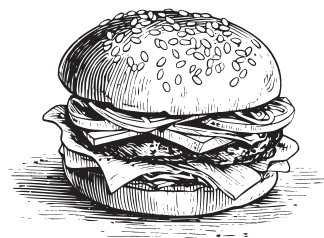
Cinq belles pièces enrobées de chapelure bien dorée.

Bonavis burgers

« Ils ne connaissent qu'une règle : Celle du feu »

Bœuf frais haché, bun doré, cheddar fumé et cette touche de braise qui fait la différence.

Servi avec des frites fraîches et une sauce au choix.



• Classique cheeseburger Simple 20€ - Double 25€

Steak 150 g grillé à la flamme, cheddar fumé, salade croquante et sauce signature maison.

• Le King Kong Simple 23€ - Double 28€

Le classique surmonté d'une galette de pomme de terre dorée & d'un œuf au plat.

• Chicken Burger 19€

Trois aiguillettes de poulet croustillantes, cheddar fumé, salade croquante, sauce barbecue & signature.

• Fish Burger 20€

Trois aiguillettes de cabillaud « fish'n chips », salade croquante & sauce tartare.

Extras

Supp steak 150 g 5€

Bacon croustillant 2€

Il est recommandé de consommer le bœuf haché cuit à cœur.



LE BONAVIS

l'instinct de feu

Irish style & Cafés alcoolisés

By Le Bonavis - 4 cl

(disponibles en déca sur demande)

Inspirés de la recette originale irlandaise : un café corsé, un alcool de caractère et une crème fouettée légère servie en surface.

Pas de couches artificielles, juste la vraie chaleur du feu et du savoir-faire.

- **Irish Coffee Slane** 9€
Grand classique Irlandais : Whiskey Slane, café, sucre brun, crème fouettée
- **Jack Coffee, OLD No.7** 9,90€
En direct du Tennessee : café, Jack Daniel's, sucre brun, crème fouettée
- **Jack Fire Coffee** 9,90€
La version épicée : café, Jack Daniel's Fire, sucre brun, cannelle, crème fouettée
- **Jack Honey Coffee** 9,90€
Douceur & Chaleur : café, Jack Daniel's Honey, crème fouettée
- **Bonavis Coffee** 9,90€
Signature Gourmande de la Maison : Café, Jack Daniel's Honey, Amaretto, crème fouettée, éclats de spéculoos
- **Amaretto Coffee** 9€
À L'Italienne : café, Amaretto Disaronno, crème fouettée
- **Malibu Coffee** 9,90€
Tropical & Torréfié : Café, Malibu coco, crème fouettée
- **Baileys Coffee** 9€
Irrésistible Onctuosité : café, Baileys, crème fouettée
- **Caraïbes Coffee** 9€
Douceur des îles : Café, Rhum Ambré, sucre brun, crème fouettée

Digestifs 4 cl - 7€

Get 27, Get 31, Amaretto Disaronno, Malibu coco, Baileys, Fleur de Bière, Limoncello, Cognac, Poire Cognac, Calvados, Grand Marnier

Boissons chaudes

- **Espresso Lavazza** 2,50€
- **Espresso Crème** 2,80€
- **Déca** 2,50€
- **Déca Crème** 2,80€
- **Allongé** 2,50€
- **Grand Café** 4,50€
- **Grand Café Crème** 4,80€
- **Grand Déca** 4,50€
- **Grand Déca Crème** 4,80€
- **Cappuccino** 4,90€
- **Latte Macchiato** 4,90€
- **Chocolat chaud** 4,50€
- **Chocolat Viennois** 4,90€
- **Café Viennois** 4,90€
- **Thé / Infusions** 4,00€
- **Affogato al caffè** 5,00€
Boule de glace vanille noyée dans un espresso



MOYENS DE PAIEMENT ACCEPTÉS : ESPÈCES, CB, AMEX, TICKET RESTAURANT, ANCV.
- CHÈQUES NON ACCEPTÉS -

Les informations portant sur les allergènes sont disponibles à l'accueil.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. - Carafe d'eau gratuite - Prix nets, service compris.