

Cocktails

			Happy Hour
	Red Prosecco		7,5 —
	Prosecco, Crème Monin à la fraise, St Germain, jus de citron vert		
	Bloody Mary		7,5 5,5
	Vodka Wyborowa, jus de citron, sel de céleri, Tabasco, Worcestershire sauce, jus de tomate		
	California Lemonade		8 6
	Bourbon Jim Beam, jus de citron, jus de citron vert, sirop de grenadine, Perrier		
	Cuba Libre		7,5 5,5
	Rhum Havana Especial, jus de citron vert, Coca Cola		
	Diplomaticolada		12 —
	Rhum Diplomatico, crème coco Monin, crème fraîche, jus d'ananas		
	Gin Fizz		7,5 5,5
	Gin Bombay Original, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier		
	Long Island Iced Tea		7,5 5,5
	Wyborowa, Havana Especial, Gin Bombay, Cointreau, Téquila, jus de citron vert, Coca Cola		
Long Drinks	Mojito		7,5 5,5
	Rhum Havana Especial, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier		
	Mojito Passion		8 —
	Rhum Havana Especial, crème passion Monin, menthe fraîche, sucre roux, citron vert, Perrier		
	Pina Colada		7,5 5,5
	Rhum Havana Especial, crème coco Monin, jus d'ananas		
	Sex on the Beach		7,5 5,5
	Vodka Wyborowa, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry		
	Sex on the Beach II		12 —
	Vodka Grey Goose, Midori, liqueur de Chambord, jus d'ananas, jus de cranberry		
	Spritz		10 —
Apérol, Champagne Mumm, Bitter à l'orange			
Sans Alcool	Virgin Mojito		6 4
	Menthe fraîche, citron vert, jus de pomme, Perrier		
	Virgin Colada		6 4
Crème coco Monin, jus d'ananas			
	B52		6 —
Kahlua, Bailey's, Cointreau			
	Jäger Bomb		6 —
Jägermeister, energy drink			
Shoots 4cl	Blow Job		6 —
	Kahlua, Bailey's, Chantilly		
	Cervelle de Singe		6 —
	Vodka Wyborowa, sirop de grenadine, Bailey's		
	Havana Paff		6 —
	Havana 7 ans, tranche d'orange, cannelle		
	Kiss Cool		6 —
Vodka, Get 31, Triple Sec			
	Téquila Paff		4

Prix net et service compris - TVA à 10% pour les boissons non alcoolisées - TVA à 20% pour les boissons alcoolisées



HAPPY HOUR
tous les jours de 18h à 20h
sur les pintes de bières et les cocktails

Cocktails

			Happy hour	
	Bonne Poire		12	–
	Grey Goose poire, Midori, jus de pomme, jus de citron vert			
	Bramble		9	–
	Gin London Dry n°3, jus de citron, sirop de sucre de canne, crème de mûre			
	Blue Lagoon		7,5	5,5
	Vodka Wyborowa, Curaçao, jus de citron			
	Caïpirinha		7,5	5,5
	Cachaça Leblon, citron vert, sucre			
	Whiskey Sour		9	–
	Woodford Bourbon, jus de citron, sirop de sucre de canne			
	Churchill		8	6
	Ballantines, Martini rouge, Cointreau, jus de citron vert			
	Cosmopolitan		7,5	5,5
	Vodka Wyborowa, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry			
	Espresso Exquisite		9	–
	Vodka Exquisite, Kahlua, sirop Monin à la vanille, café			
	Frisky Bison		8	6
	Vodka Zubrowka, Manzana, Jus de pomme, jus de citron vert, sirop de sucre de canne			
	Ginger Coffey Grain		10	–
	Nikka Coffey Grain, bitter vanille, Ginger Ale			
	Grey Goose le Fizz		10	–
	Vodka Grey Goose, liqueur St Germain, jus de citron vert, Perrier			
	Grey Goose Politan		12	–
	Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de citron, jus de cranberry			
	Hendrick's n Roses		12	–
	Gin Hendrick's, Midori, infusion maison de gingembre, citronnelle et roses, sirop de concombre, jus de citron vert			
	Mai Tai		7,5	5,5
	Rhum Havana Especial, Cointreau, jus de citron vert, sirop de grenadine, sirop d'orgeat			
	Margarita		7,5	5,5
	Tequila, Cointreau, jus de vert			
	Mint Julep		9	–
	Blanton's, feuilles de menthe, sucre			
	Patron Passion Tini		9	–
	Téquila Patron, crème passion Monin, jus de citron, sirop de sucre de canne			
	Peartini		10	–
	Grey Goose Poire, sirop Monin à la vanille, jus de citron vert			

Short Drinks



Blend Bistro Pub

tél. 02 38 84 18 30 - contact@blendbistropub.fr
5 rue de la Cholérie - 45000 Orléans

Les Entrées

Salade d'endives et mâches, bleu et noix	6
Oeuf poché, crème gorgonzola et Serrano	7
Poireaux vinaigrette à l'huile de noix	5
Pâté en croûte au lapin et foie gras	9
Entrée du jour : du lundi au vendredi midi	5

Les Salades et Tartares

Salade de chèvre chaud au miel de Sologne, jambon Serrano	14
Tartare de Rumsteack coupé au couteau, sauce classique ou à l'italienne, frites et salade	16
Tartare de saumon coupé au couteau, aneth, jus de citron vert, échalote, frites et salade	15
Salade gourmande : magret séché, foie gras, gésier, haricots verts et salade	16,5

Les Menus

Menu Midi du lundi au vendredi : Entrée du jour + Plat du Jour	12
Menu Midi du lundi au vendredi : Plat du Jour + Dessert du jour	12
Menu Enfant (-de 12ans) : steak haché* frites + 2 boules de glace	9

Les Plats

Rumsteack grillé sauce au poivre ou au bleu ou béarnaise, frites et salade	15
Entrecôte origine Normande 300 grammes, béarnaise, frites	20
Souris d'agneau confite, poêlée de légumes	18
Magret de canard sauce au poivre vert, purée	16
Médaille de lotte roulé au lard, sauce au bleu, risotto	22
Fricassé d'encornets et son risotto à l'encre de sèche	16
Pour nos suggestions, voir les ardoises	
Supplément sauce au choix	1,5
Supplément garniture	3,5

Les Burgers et Club

Cheese Burger, frites	14
Blend Burger, Cheddar et bacon, frites	15
Fried chicken burger, frites	15
Burger façon Rossini, frites	16
Blue cheese burger, sauce barbecue, frites	16
Club au poulet et bacon, frites	14



Blend Bistro Pub

tél. 02 38 84 18 30 - contact@blendbistropub.fr
5 rue de la Cholérie - 45000 Orléans

Les Desserts

Assiette de fromages régionaux : Olivet cendré, Olivet au poivre, Selle sur Cher, St Maur de Touraine	8
Café Gourmand : crème brûlée, panna cotta, moelleux au chocolat	7
Cheese cake au coulis de fruits rouges	7,5
Pecan pie	7,5
Ananas poché et sabayon au pineau des Charentes	7,5
Baba au rhum	7,5
Vacherin minute à la framboise	7,5
Duo de mousses lait et Nutella aux Maltesers	7,5
3 boules de glace au choix : chocolat, vanille, fraise, citron vert	5,5
Dessert du jour : du lundi au vendredi midi	5

*Tous nos plats à la carte
sont faits maison
à partir de produits frais*

Horaires d'ouverture et de fermeture de la cuisine :

le Dimanche : Service continu 12h-22h30

du Lundi au Mercredi : 12h-14h30 et 19h-22h30

le Jeudi : 12h-14h30 et 19h-23h

le Vendredi : 12h-14h30 et 19h-23h30

le Samedi : Service continu 12h-23h30



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**

PROFESSIONNEL CONFIRMÉ - TITRE D'ÉTAT - CUISINE FAITE MAISON



Blend Bistro Pub

tél. 02 38 84 18 30 - contact@blendbistropub.fr
5 rue de la Cholérie - 45000 Orléans

Les Vins Blancs

	Dénomination	14cl	Pichet		
			25cl	50cl	75cl
Vallée du Rhône	Condrieu, Domaine Christophe Pichon	—	—	—	59
	Bordeaux				
	Pessac Léognan-Ch Lafargue "Cuvée Alexandre" 🍷	—	—	—	45
Bourgogne	AOP Macon Village	4	7,5	15	22
	Chablis 1er cru "les Fourneaux", Domaine des Genèves 🍷	6	12,5	25	33
	Givry "Champs Lalot", Domaine Faiveley	6,5	13	26	35
	Chassagne Montrachet, Domaine Vincent Bachelet 🍷	—	—	—	59
	Saint Aubin 1er cru clos du Meix, Domaine Hubert Lamy	—	—	—	65
Vallée de la Loire	AOC Touraine, Sauvignon, Domaine Sinson	2,5	4,5	7,5	—
	AOC Valençay, Sauvignon et Chardonnay, Domaine Sinson	3	5,5	10	16
	Reuilly, Domaine Guy Malbête 🍷	5	10	20	28
	AOC Sancerre "Essentiel", Domaine Rossignol 🍷	5	10	20	28
	AOC Menetou Salon, Ch. de Maupas	5	10	20	28
Pays d'Oc					
	Côtes de Gascogne-IGP, Domaine Uby Moelleux	4	7,5	15	22

Les Vins Rosés

	Dénomination	14cl	Pichet		
			25cl	50cl	75cl
Loire et Provence	AOP Touraine Rosé-"les Gourmets" Oisly	2,5	4,5	7,5	—
	AOC Valençay, Domaine Sinson	3,5	6	12	18
	AOP Côtes de Provence - les Hauts de Masterel	4,5	7,5	15	22
	AOC Sancerre rosé, Domaine Pascal Jolivet	5	10	20	28
	AOC Bandol, Domaine d'Ott cru classé, château de Romassan	—	—	—	45

 vigneronns indépendants



Blend Bistro Pub

Les Vins Rouges

	Dénomination	Verre 14cl	Pichet 25cl	50cl	75cl	150cl
Bordeaux	AOC Graves, Ch. Caillivet "In"	5	9	18	25	
	St Estèphe, Ch. Haut Coteaux	–	–	–	35	
	Pessac Léognan, Ch. Lafargue	–	–	–	45	
	St Estèphe, Ch. de Pez 2010	–	–	–	70	
	Margaux, Sirène de Giscours 2010	–	–	–	65	
	St Julien, Ch. Branaire Ducru 2009	–	–	–	90	
	St Julien, Ch. Branaire Ducru 2010	–	–	–	–	220
Bourgogne	AOC Hautes Côtes de Beaunes Vieilles Vignes	5,5	11	22	30	
	Domaine Vincent Bachelet					
	Maranges 1er cru Vieilles Vignes "la Fussière"	–	–	–	45	
	Domaine Vincent Bachelet					
	Mercrey 1er cru, clos du Roi, Ch. de Chamirey	–	–	–	49	
	Givry 1er cru 2012, Domaine du Cellier aux Moines	–	–	–	49	
	Gevery Chambertin "Vieilles Vignes", Domaine Faiveley	–	–	–	65	
	Nuits St Georges "les Argillats", Domaine Faiveley	–	–	–	65	
Vallée de la Loire	Pommard 1er cru "les Fremiers", Domaine Jean Marc Bouley 2008	–	–	–	80	
	Vosne Romanée 2012, Domaine des Perdrix	–	–	–	80	
	Volnay 1er cru 2008, Domaine Jean Marc Bouley "les Carelles"	–	–	–	80	
	AOC Saumur Champigny, Domaine Lavigne "les Aïeules"	4	6	12	20	
AOC St Nicolas de Bourgueil, Caslot Bourdin "les Malgagnes"	4	6	12	20		
AOC Menetou Salon, Domaine du Loriot	5,5	10	20	28		
AOC Chinon clos de Turpenay, Ch. de Coulaine	–	–	–	35		
Vallée du Rhône	AOC Beaume de Venise, Domaine des Garances	5	9	18	25	
	AOP Croze Hermitage, les Jalets, Domaine Paul Jaboulet	–	–	–	32	
	Saint Joseph, Domaine Christophe Pichon	–	–	–	38	
	Côte Rôtie, Domaine Duclaux "Maison Rouge"	–	–	–	65	

Digestif 4 cl

Gélas 8 ans, Bas Armagnac 🍷	6,5	Hennessy XO , Cognac 🍷	18
Gélas 1979, Bas Armagnac 🍷	15	Prisset VSOP , petite Champagne, Cognac 🍷	5
Lacave VSOP , Bas Armagnac 🍷	5	Prisset XO , petite Champagne, Cognac 🍷	12
Lacave 1979, Bas Armagnac 🍷	15	Prisset Extra 1962 , petite Champagne, Cognac 🍷	23
Lacave 1970, Bas Armagnac 🍷	20		

🍷 vigneron indépendants

Angostura 1919, Trinidad et Tobago	8	Jefferson dark rum , Caraïbe	8
Banks 7 ans, Caraïbe	8	Malencon 1979, Panama	23
Black Jamaica 12 ans, Jamaïque	8	Matusalem 15 ans, Rép. Dominicaine	8
Caroni 12 ans, Trinidad et Tobago	8	Mombacho 10 ans fini en fut de Sauterne, Nicaragua	10
Cartavio 12 ans, Pérou	8	Mombacho 21 ans, Nicaragua	15
Cartavio XO , Pérou	15	Mount Gilboa triple distilled, Barbades	8
Diplomatico Reserva , Venezuela	8	Rum Nation 2001, Barbades	8
Dictador 12 ans, Colombie	8	Rum Nation 21 ans, Panama	12
Dictador XO Insolent , Colombie	15	Santa Teresa , Venezuela	8
Dzama Cuvée Blanche Prestige, Madagascar	10	Takamaka 8 ans, Seychelles	8
Dzama Cuvée Noire Prestige, Madagascar	10	XM 15 ans, Guyane	8
Dzama 10 ans, Madagascar	15	Zacapa Solera 23, Guatémala	12
Doorly's XO Golden Rum , Barbades	8	Zacapa XO Centenario , Guatémala	18

Whiskies 4 cl

Aberlour 15 ans, Highlands, 43%	8	Glenlivet 16 ans "Nadurra", Speyside, 55,5%	12
Aberlour 18 ans, Highlands, 43%	12	Glenrothes , Speyside, 40%	8
Ardbeg 10 ans, Islay, 46%	9	Jura Legacy , isle of jura, 40%	9
Arran 10 ans, Isle of Arran, 46%	7	Knockando 12 ans, Speyside, 43%	8
Auchentoshan 12 ans, Lowlands, 40%	7	Lagavulin 16 ans, Islay, 43%	11
Benromach Trad, Speyside, 40%	8	Longmorn 16 ans, Speyside, 48%	15
Blanton's , Bourbon Kentucky, US 40%	9	Nikka pure malt red, Japon, 43%	10
Big Peat , Islay Blended Malt, 46%	9	The Peat Monster , blended malt, 46%	9
Bruichladdich Laddie Classic, Islay, 46%	10	Penderyn , Pays de Galle, 41%	8
Bunnahabain 12 ans, Islay, 46%	8	Port Askaig 12 ans, Islay 45,8%	8
Bushmills Black Bush, Irlande, 40%	7	Scapa 16 ans, Islands of Orkney, 40%	10
Bushmills 16 ans, Irlande, 40%	10	Springbank 10 ans, Campbeltown, 46%	9
Caol Ila 12 ans, islay, 43%	9	Strathisla 12 ans, Speyside, 40%	9
Chivas 18 ans, blended malt, 40%	10	Talisker Amoroso , Isle of Skye 45,8%	10
Connemara , Irlande, 40%	8	Tormore 16 ans, Speyside, 48%	15
Dalmore 2002, Highland, 46%	9	Yamazaki , Japon 43%	10

Pour nos whiskies d'exception, voir les ardoises.

Pin 4 cl

Bombay Original , Angleterre	6	The West Winds , Australie	9
Bombay Sapphire , Angleterre	8	Colombian , Colombie	9
Beefeater 24 , Angleterre	9	Gin Sea , Espagne	9
Broker's , Angleterre	8	Del Professor Madame , Italie	9
Cotswolds , Angleterre	8		
Tanqueray Ten , Angleterre	9	Accompagnements	
Williams Chase , Angleterre	9	Cannette Indian Tonic , Schweppes 150 ml	0,8
N°3 London Dry , Angleterre	9	Bte Fever-Tree , Tonic Water 200 ml	2
Caorun , Ecosse	9	Bte Fever-Tree , Ginger ale 200 ml	2
Hendricks , Ecosse	9	Bte Fever-Tree , Méditerranéen Tonic 200 ml	2
Origin Valbone , Albanie	9	Bte Fever-Tree , Edelflower Tonic 200 ml	2
Monkey 47 , Allemagne	9		