

Les deux secrets d'un Succès : la qualité et la créativité (Paul Bocuse)

LES PLANCHES APERITIVES

LA PLANCHE DE LEX

POUR 2 PERSONNES 21.9 POUR 4 PERSONNES 39.9

Sélection de charcuterie et fromage artisanaux et régionaux

LA PLANCHE DU MONDE FRITS

POUR 2 PERSONNES 19.9 POUR 4 PERSONNES 36.4

Assortiments de petites bouchées frits et ses sauces

LA PLANCHE DU PÊCHEUR

POUR 2 PERSONNES 24.9 POUR 4 PERSONNES 39.9

Sélection de produits de la mer selon arrivage



LES COCKTAILS AVEC ALCOOL 9.9

Soupe Champenoise 2cl Cointreau, 2cl Champagne, sucre de canne, allongé de jus de citron jaune pressé

Cosy 3cl Cointreau, 2cl Champagne, 4cl jus d'orange, grenadine

Gin fizz 4cl Gin, 1cl jus de citron, sucre de canne, allongé de tonic

Passion fatale 4cl Téquila, 10cl jus de passion, 2cl sirop d'ananas, ananas frais, menthe fraîche

Margarita 4cl Téquila, 2cl triple sec, 2cl jus de citron pressé

Porn star martini 2cl Vodka, 5cl liqueur de passion, 1cl jus de citron vert, 4cl shot de Champagne, sirop de vanille

Moscow jules 4cl Vodka, 12cl ginger ale, 2cl jus de citron vert

Sex on the beach 4cl Vodka, 2cl liqueur de pêche, 6cl jus de cranberry, 6cl jus d'ananas, 6cl jus de citron, grenadine

Caïpirinha 5cl Cachaça, 2cl jus de citron vert, sucre cassonade

Maï-tai passion 2cl Rhum blanc, 2cl Rhum brun, 1cl jus de citron vert, 4cl jus de passion, sirop d'orgeat, sucre de canne

T-Punch 4cl Rhum agricole, 2cl sirop de sucre de canne, 1cl jus de citron

Cuba libre 4cl Rhum ambré, 2cl jus de citron vert, 25cl Coca-Cola

Pina colada 4cl Rhum blanc, 12cl jus d'ananas, 4cl crème de coco

Panther rose 2cl Rhum blanc, 2cl malibu, 4cl crème de coco, grenadine, 12cl jus d'ananas

Lillet blanc tonic 6cl Lillet blanc, allongé au tonic, concombre frais

Lillet rosé tonic 6cl Lillet rosé, 1,5cl de sirop de pamplemousse rose, allongé au tonic

Lillet Rémois 4cl Lillet blanc, 4cl jus de pomme, 4cl de Champagne

Mojito 4cl Rhum blanc, sucre cassonade, citron vert, menthe fraîche

LEX PREMIUMS

Mojito Eminente 4cl Rhum Eminente 7 ans, sucre cassonade, citron vert, menthe fraîche 10.9

Ginger 4cl Cognac Hennessy VS, 10cl Ginger Ale 10.9

Belvedere 4cl Vodka, sucre de canne, jus de citron, tonic, crème de mûre 10.9

LES COCKTAILS SANS ALCOOL 7.9

Lex fizz 6cl Gin sans alcool, 2cl sirop de pamplemousse, concombre frais, 20cl tonic

Teran Go 20cl Jus de framboise, 2cl purée de passion, 2cl jus de citron, sirop de vanille

Mill Rose 12cl Jus de fraise, 10cl purée de passion, 2cl sirop de rose

Moon Light 10cl Jus de cranberry, 10cl jus d'ananas, 4cl jus de citron, sirop d'orgeat

Lac Rose 4cl lait, 20cl jus d'ananas, 2cl sirop de grenadine

Exotic 10cl jus d'ananas, 10cl jus de mangue, sirop de vanille

LES BIERES

BIÈRES PRESSION	25cl	50cl
Carlsberg Blonde 5%	4.6	8.2
Paix Dieu 10%	5.9	10.9
Pietra Rossa bière aromatisée cerise et framboise 6.5%	4.9	8.8
1664 Blanche 5.0%	4.6	8.2
Sélection Lexperience		Consulter l'ardoise

BIÈRE BOUTEILLE sans alcool

Brooklyn Spécial Effect 33cl 0.4% 6.5

LES BIERES BOUTEILLES

BIÈRES LOCALES

La Rémoise Ambrée 33cl 7%	7.9
La Bouquine blonde des Sacres 33cl 6.2%	6.9
La Bouquine rouge des Sacres 33cl 5.5%	7.1
La Triple Pan Bière triple 33cl 8%	7.1
Bermush Triple Cerise 33cl 7.9%	7.1
Bermush Triple 33cl 7.9%	7.6
1625 Notre Dame de Reims Blonde 33cl 5.7%	7.1

CIDRE LOCAL

Cidre Local, Champagne Gamet, Mardeuil 33cl 7.9

LES APERITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4.5
Martini (bianco, rosso, rosato, dry) 5cl	5.1
Lillet (blanc, rouge, rosé) 5cl	5.1
Americano maison 10cl	7.9
Porto (rouge, blanc) 10cl	6.9
Marsala 10cl	6.5
Blanc cassis 12cl	6.9
Kir royal 12cl	11.9

LES SPRITZ 20cl

Spritz Liqueur d'orange, prosecco, d'eau gazeuse, orange fruit	8.9
Chandon Garden Spritz Vin effervescent Argentin, liqueur d'orange amer massera d'épices	8.5
Hugo Spritz Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche, citron jaune	10.5
Italicus Spritz Italicus, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	10.5
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron jaune	11.5

LES SOFTS 3.9

Coca-Cola	Coca-Cola SANS SUCRES	Coca-Cola Cherry	33cl
Sprite	FANTA orange	TROPICO	25cl
Schweppes tonic ou agrumes, Thé glacé maison			25cl
Oasis, Orangina			25cl
Jus & Nectars Minute Maid - Caraïbos selon les disponibilités : orange, pomme, ananas, multifruits, tomates			25cl
Artonic (France) le savoir-faire du tonic bio			20cl
Indian tonic, cucumber tonic, lemon grass soda, ginger ale, ginger beer			
Perrier			33cl 3.9
Limonade			33cl 3.9

LES POKE BOWLS

- César bowl 16.9
Poulet mariné cuit, quinoa gourmand, fèves edamames, carottes, concombre, tomates cerises, avocat, pétales de Grana Padano, petits croûtons, sauce César
- Thaï bowl 18.9
Crevettes marinées, riz thaï, fèves edamames, carottes, concombre, chou rouge, wakamé, avocat, sésame noir
- Végétabowl 16.9
Tofu mariné, quinoa gourmand, fèves edamames, carottes, concombre, tomates cerises, chou rouge, avocat, graines de Chia
- Bo Bun (servi chaud) ♥ 17.9
Boeuf sauté, coriandre, vermicelle de riz, carotte, nems, concombre, fèves edamames

LES BURGERS



- Burger Gourmand ♥ Pain brioché, pesto, haché de boeuf, tomates confites jaunes, fondue de Tallegio, jambon italien, roquette 21.9
- Burger LEX. Pain brioché, oignons caramélisés, tomates, Tomme des Ardennes au lait cru, coppa d'Ardennes, haché de boeuf, salade 19.9
- Burger Chicken Spice Pain brioché, oignons caramélisés, tomates, cheddar épicié, aiguillettes de poulet panées, sauce curry, salade 19.9
- Burger Végétarien Pain brioché, sauce baconnaise, tomates, oignons caramélisés, cheddar vegan, steak végétarien, salade 20.9

Nous vous proposons également des pains sans gluten pour l'ensemble de nos burgers, merci de le signaler à votre serveur

LES PATES FRAICHES *fabriquées maison*

- Carbonara Crème de Guanciale grillée, parmesan rapé, poivre du moulin 19.9
- Aux 2 saumons Saumon cuit et fumé, crème citronnée au yuzu, pétales de Grana Padano 22.9
- Saint-Jacques Saint-Jacques à la plancha, sauce au Champagne, pétales de Grana Padano 26.9
- Aux Truffes Sauce truffée, truffe fraîche râpée, pétales de Grana Padano 21.9 avec jambon sec italien 26.9
- Végétarienne Crème de Pesto à la Genovese, tomates cerises confites, pétales de Grana Padano, pignons de pin torréfiés 16.9

MENU LEX.PRESS DU MIDI

Uniquement le midi du lundi au vendredi
 Hors jours fériés

CONSULTEZ L'ARDOISE

Nous vous garantissons le service de votre formule LEX.PRESS en 1h00.
 (heure de prise de commande et addition posé sur table)
 A défaut, une remise de 10% vous sera accordée
 (non cumulable avec d'autres offres commerciales)

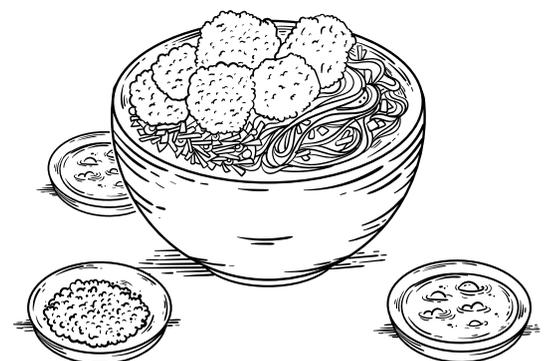
- Plat du jour uniquement 14.9
- Plat, café ou thé gourmand 19.9
 boisson comprise
- Entrée, plat, café ou thé gourmand 23.9
 boisson comprise

Eau pétillante ou plate ou 25cl de Carlsberg ou 1 verre de vin Sélection lexperience



MENU LEXCEPTION 39.9

- L'Oeuf plein air « parfait » au crémeux de Chaource, petits croûtons aux épices
- Foie gras maison au Ratafia, chutney de fruits de saison et sa brioche (3€ en suppl.)
- Feuilleté d'escargots (x8) des Grands Crus de Bouzy (51150), sauce vigneronne
- Gravlax de Cabillaud aux agrumes, sauce norvégienne et son pain polaire
- 1/2 Poulet fermier rôti et son jus
- Filet de boeuf Français grillé +/- 250g (5€ en suppl.)
- Jarret de Porc confit et grillé +/- 500g
- Pavé de Cabillaud rôti à la plancha, spaghettis de courgette, beurre d'agrumes
- Tiramisu
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar
- Fondant au chocolat Valrhona Ghana 80% et sa boule glace vanille
- Assiette de fromages, sélection du chef



" Les Coups de Coeur du Chef "

L'équipe de LEX vous souhaite
 un bon appétit

LES PIZZAS

CUITES AU FEU DE BOIS PAR CAMILLO

"À BASE DE SAUCE TOMATE ORIGAN"

Pizza Margherita	Mozzarella, billes de mozzarella di bufala, olives noires, huile de basilic	14.5
Pizza Cardinale	Mozzarella, jambon braisé, champignons	15.5
Pizza Capricciosa	Mozzarella, jambon braisé, champignons, olives noires, artichauts confits	17.5
Pizza Contadina	Mozzarella, pesto verde, duo de tomates cerises, artichauts confits, olives noires	15.9
Pizza Ventricina	Mozzarella, Ventricina, stracciatella, poivrons gouttes	17.5
Pizza Tartufata	Mozzarella, pécorino, jambon Culatta, pétales de truffes	24.9

"LEX. CEPTIONNELLES"

Pizza Venere	Sauce crème, duo de tomates cerises, jambon Culatta, pousses de roquette, burrata	19.9
Pizza Mortazana	Sauce crème, mozzarella, duo de tomates cerises, mortadella, pistaches hachées, burrata	17.5
Pizza Gourmet	Stracciatella, tartare de bœuf mariné avec olives et câpres, crème de balsamique blanc	22.9
Pizza Genovese	Pesto verde, mozzarella, tomates cerises jaunes confites, bresaola, pétales de Grana Padano, pignons de pin	18.5
Pizza 4 formaggi	Sauce crème, mozzarella, grana padano, gorgonzola, tallegio	18.9

Toutes nos pizzas peuvent être confectionnées en calzone sup.		3.0
Supplément ingrédient : Légumes		3.0
	Fromage, charcuterie	4.0

LES CUISSONS A LA BRAISE

Nos cuissons sont réalisées au four Mibrasa au charbon végétal

Côte de boeuf d'exception de notre boucher Selon arrivage (tarif nous consulter)
Sauce et garniture à volonté

LES VIANDES

Andouillette 5A grillée		18.9
1/2 Poulet fermier rôti et son jus		22.9
Bavette Hereford grillée +/- 250g		22.9
Faux filet de boeuf Montbéliard grillé +/- 300g		26.9
Côte de Veau française, sauce morilles +/- 300g		34.9
Magret de Canard entier français +/- 350g		28.9
Filet de bœuf Français grillé +/-250g		34.9
Chuck Flap de boeuf Angus USA +/-200g ♥		25.9
Jarret de Porc confit et grillé +/- 500g ♥		24.9
Ribs de Porc marinés cuit à basse T°C et grillé +/- 500g ♥		28.9
Pluma de cochon de porc ibérique pata negra, sauce moutarde au miel		27.9
Carpaccio de boeuf exceptionnel faux filet HOLSTEIN +/-200g ♥ (maturé, fumé au bois de hêtre et séché)		26.9
Tartare de boeuf taillé par nos soins +/- 180g et son mesclun		24.9

LES POISSONS

Pavé de Cabillaud rôti à la plancha, spaghettis de courgette, beurre d'agrumes		24.9
Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise, garniture aux choix		22.9
Tartare de saumon façon LEX, saumon frais, spaghettis de concombre, tomates cerises, avocat ♥		24.9

SAUCES MAISON : ketchup, béarnaise, gorgonzola, poivre, barbecue, échalote, mayonnaise, moutarde au miel, chimichurri, morilles (+5€)

GARNITURES (1 légume au choix) : Frites fraîches, purée maison, ratatouille maison, pâtes fraîches au cheddar, salade verte, poêlée de champignons

Supplément sauce		3.0
	Supplément garniture	5.0

AOC CHAMPAGNE Bt. 75cl

Partagez la passion de Greg à travers notre carte des Champagnes

BULLES DE MARQUE

BRUT

DEUTZ, "Brut Classique"	69.0
TAITTINGER "Brut Réserve"	69.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée"	79.0
DE CASTELLANE	42.0
CHARLES HEIDSIECK "Brut réserve"	69.0
VEUVE CLICQUOT "Réserve"	69.0

BRUT ROSÉS

DEUTZ	75.0
DE CASTELLANE	44.0
VEUVE CLICQUOT	80.0

BRUT BLANC DE BLANCS

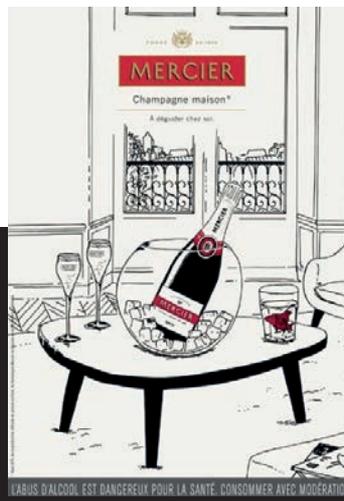
LAURENT PERRIER "Brut Nature"	150.0
CHARLES HEIDSIECK "Blanc de Blancs"	99.0

CUVÉES

LAURENT PERRIER "Grand Siècle"	199.0
TAITTINGER "Millésimé"	149.0
VEUVE CLICQUOT "La Grande Dame"	220.0

MAGNUM 150 cl

DEUTZ "Brut classique"	135.0
LAURENT PERRIER "La Cuvée"	159.0
DE CASTELLANE	85.0
VEUVE CLICQUOT "Carte Jaune"	135.0
BRIMONCOURT "Blanc de Blancs"	135.0



Champagne BRUT
8.9 € 10cl 40.0 € 75cl

Champagne ROSÉ
9.9 € 10cl 45.0 € 75cl

LES SPIRITUEUX

WHISKIES (4cl)

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GUILLON (spécialité régionale)

l'Esprit du malt de la Montagne de Reims (Selon sélection du moment parmi la gamme)	7.9
Guillon N°1	9.1
Guillon Azur	11.9

SPIRITUEUX CHAMPENOIS GILLES DUMANGIN (spécialité régionale)

Single grain Irish Whiskey Cooley 2009	10.9
Single malt scotch whisky Cao Ila 2013	10.9
Ballantine's Finest (Ecosse)	7.1
Jameson (Irlande)	8.1
Aberlour 10 ans (Ecosse)	8.9
Lagavulin 16 ans (Ecosse)	8.9
Scappa (Ecosse)	8.9
Jack Daniel's (USA)	7.1
Johnnie Walker Black Label 12 ans (Ecosse)	8.9
Paddy (Irlande)	8.9
Glenmorangie 10 ans The Original (Ecosse)	9.9

TEQUILA (4cl)

Olmecca	7.1
Volcan Blanco	13.9

CACHAÇA (4cl)

Janeiro	7.1
---------	-----

GIN (4cl)

Monkey 47 (Allemagne)	9.9
Gordon's (Allemagne)	7.1
Brockmans Intensely Smooth (Allemagne)	9.9
Beefeater 24 (Angleterre)	7.9
Generous Purple (France)	8.9

VODKA (4cl)

Smirnoff Red	7.1
Belvedere Pure Organic	7.9
Partisan Green (Allemagne)	10.9

RHUM (4cl)

Havana Club 7 ans (Cuba)	8.9
Rhum Saint James Arrangé Maison (Martinique)	7.9
Havana Club 15 ans (Cuba)	15.9
Diplomatico Reserva (Vénézuéla)	9.9
Don Papa 7 ans (Philippines)	9.9
Eminente Ambar Claro 3 ans (Cuba)	8.9
Eminente Reserva 7 ans (Cuba)	9.9
Eminente Gran Reserva 10 ans (Cuba)	15.9
Saint James VSOP (Martinique)	7.9
The Kraken (Caraïbe)	8.9

CHANDON



Veuve Clicquot

■ REIMS FRANCE ■



EMINENTE

RON DE CUBA

LEXPERIENCE D'AUTEURS CONFIDENTIELS Bt. 75cl

VINS ROUGES

BOURGOGNE

AOC MERCUREY Domaine Theulot Juillot "Simplement"	59.0
AOC CÔTES DE NUITS VILLAGES Maison Albert Bichot	65.0
AOC CÔTEAUX BOURGUIGNONS	
Maison Albert Bichot	39.0

BORDEAUX

AOC POMEROL

"Le Carillon de Rouget". Château Rouget	69.0
---	------

AOC HAUT MEDOC

"Château Lamarque"	55.0
--------------------	------

AOC BORDEAUX SUPERIEUR

"Château Cerase"	32.0
------------------	------

LOIRE

AOC SANCERRE

Domaine des Trois Noyers	49.0
--------------------------	------

AOC TOURAINE

"Malbec" Domaine Jean François Roy	39.0
------------------------------------	------

LANGUEDOC-ROUSSILLON

IGP ST GUILHEM

Mas de l'oncle "Cuvée Denis"	55.0
------------------------------	------

AOC CABARDES

Maison Ventenac "Les Plots"	35.0
-----------------------------	------

IGP D'OC LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château Grézan "Zangré"	35.0
-------------------------	------

PROVENCE

AOC PALETTE Château Henri Bonnaud	59.0
-----------------------------------	------

AOC CÔTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians	45.0
----------------	------

VALLÉE DU RHÔNE

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE "Vieux Terrons"

Domaine du Grand Veneur	69.0
-------------------------	------

AOC ST JOSEPH "Chaussonot"

Domaine François Grenier	59.0
--------------------------	------

AOC CROZES-HERMITAGE

"Les Launes" Maison Delas	39.0
---------------------------	------

VIN DE PAYS ARDÈCHES

"Les Jardins de Syrah" Domaine François Grenier	39.0
---	------

AOC CÔTES ROTIES

"Ojisan" Domaine de Boisseyt	95.0
------------------------------	------

ETRANGER

ARGENTINE Mendoza

Terrazas de los Andes "Malbec"	34.0
--------------------------------	------

COTEAUX CHAMPENOIS Bt. 75cl

ROUGES

COTEAUX CHAMPENOIS

"100% Pinot Noir" Sadi Malot (Villers Marmery)	59.0
--	------

"Terres des Clos" Yann Alexandre (Courmas)	75.0
--	------

BLANCS

COTEAUX CHAMPENOIS

"100% Chardonnay" A&C Toullec (Rilly la Montagne)	59.0
---	------

ROSÉS

COTEAUX CHAMPENOIS

Rosé des Riceys Bauser (Les Riceys)	65.0
-------------------------------------	------

VINS BLANCS

BOURGOGNE

AOC CHABLIS

Domaine Guillaume Vri gn aud	59.0
------------------------------	------

AOC MEURSAULT "Clos du Cromin"

Domaine Vincent Bachelet	79.0
--------------------------	------

LOIRE

AOC POUILLY-FUME

"La Moynerie" Domaine Michel Redde	55.0
------------------------------------	------

SUD-OUEST

IGP CÔTES DE GASCOGNE DOUX

Domaine Haut Marin "Venus"	35.0
----------------------------	------

IGP CÔTES DE GASCOGNE SEC

Domaine Haut Marin	35.0
--------------------	------

ETRANGER

ARGENTINE Mendoza

Terrazas de los Andes "Chardonnay"	34.0
------------------------------------	------

NOUVELLE ZÉLANDE

Cloudy Bay "sauvignon"	65.0
------------------------	------

VINS ROSÉS

PROVENCE

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty "M de Minuty"	34.0
------------------------------	------

AOC CÔTES DE PROVENCE

Château d'Esclan "Whispering Angel"	42.0
-------------------------------------	------

MAGNUMS Bt. 150cl

ROUGES

BORDEAUX

AOC ST EMILION "St Emilion grand cru"

Château Saint-Martial	109.0
-----------------------	-------

VALLÉE DU RHÔNE

AOC ST JOSEPH "Domaine"

Domaine François Grenier	109.0
--------------------------	-------

PROVENCE

AOC COTEAUX VARIOIS EN PROVENCE

Château Trians	89.0
----------------	------

BLANCS

BOURGOGNE

AOC ST ROMAIN Domaine Alain Gras	150.0
----------------------------------	-------

LOIRE

AOC POUILLY-FUMÉ "La Moynnerie"

Domaine Michel Redde	109.0
----------------------	-------

ROSÉ

PROVENCE

AOC COTEAUX VARIOIS EN PROVENCE	89.0
---------------------------------	------

Château Trians

VINS AU VERRE 12cl

SÉLECTION DE L'EXPERIENCE

(Prix à l'ardoise selon la sélection)

PRIX NETS EN EURO - EXIGEZ VOTRE TICKET

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas les paiements par chèque selon les articles du code monétaire et financier L112-6A, 9/L 131-2, 10, 15A, 19, 32, 43, 69 et 71 (un commerçant peut refuser un paiement par chèque en informant sa clientèle de sa restriction.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



Liste des allergènes



@LEXperience reims



@lexperience_reims

83 Place Drouet d'Erlon - 51100 REIMS

03 26 85 89 07

Heures d'ouverture : 11h30 - 15h • 18h30 - 23h