



L'OFFRE EN RÉSUMÉ

- Une Des Meilleures Cave À Vin De Paris
- La Meilleure Planche De Paris (Selon Time Out)
- Des Tapas Originaux Et De Qualité
- Un/Des Plat(s) Du Jour Simple(s) Renouvelé(s) Avec Des Produits Frais
- Un Brunch Du Terroir Traditionnel Gourmand
- Des Pizzas pour gourmets avec les produits qui ont fait le succès de notre planche
- Des Concerts Acoustiques
- Un Évènement Fédérateur Et Social (Diner Des Voisins)



LA REFERENCE

- LA planche
- #lameilleuredeParisselonTime Out
- Avec sa sélection toujours renouvelée de charcuterie et fromage: gouda à la truffe, fouet, rillettes de canard, morbier vieux, bleu de chèvre, coppa, saucisson corse, jambon Serrano, gouda au pesto verde, Brillat Savarin à la truffe, tomme de savoie, Appenzeller, comté affiné, gruyère suisse, chorizo, rosette au poivre, ...

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUIT BIO

PAIN PERDU OU BRICCHE

MINI VENNOISERIE

ASSORTMENT DE PAINS SPECIAUX

ŒUFS BROUILLES

CONFITURE DE LA MAISON

24,90€

PLAT AU CHOIX

TRIO DE SAUCISSES

HARENG

ASSIETTE DE FROMAGE

ACCOMPAGNE DE SES

PDT GRENAILLES ET

SALADE FRAICHEUR

LE BRUNCH

- Fort de la qualité du brunch validé par les clients depuis plus de 7 ans (Miss terroir ancien propriétaire du lieu) ajouté à notre savoir faire nous avons aujourd'hui une offre unique de brunch du terroir à la française reconnu par les médias et nos clients.



Quelques exemples de prix moyens

- BROUILY 18,5€
- PIC SAINT LOUP 20,5€
- COTE DU RHONE
STYLE 21,5€
- CORBIERES LES DEUX
CRETES 24,5€
- BORDEAUX SAINT
EMILEN LE CADRE 45€

droit de bouchon le moins cher de Paris à 4€



LA CAVE

- Pour ne jamais vous lasser, et garantir le respect du goût et de la nature, nous sélectionnons nos vins en fonction de nos rencontres avec les producteurs, et faisons évoluer les références en fonction des saisons.

- BURRATA POUR DEUX 10€
- BURRATA POUR QUATRE 20€
- PLANCHE POUR DEUX 15€
- PLANCHE POUR QUATRE 30€
- SALADE 11,50€
- PLAT 16,50€
- TAPAS 3,50€-6,50€
- DESSERT 6,5€

VERRES DE VIN 4,6€ -...

BOUTEILLES DE VIN 16,50€-50€

SOFT 3,6€

BIERES 4,8€

CAFÉ 2€



LES INCONTOURNABLES

.....

- Le CHILEO (chili con carne)
- La raclette à plusieurs (sur réservation)
- La ratatouille de saison
- Le poulet rôti
- Les PdT grenailles avec ou sans la fourme d'Ambert
- Le gâteau à l'orange
- La bavette d'Aloyau (nature ou au Satay)
- La salade fraîcheur (au gré des saisons)

➤ BAVETTE D'ALOYAU
SATAY

➤ POULET ROTI

➤ SAUCISSES À LA
CITRONNELLE

➤ CHILI CON CARNE

16,50€

➤ ROTI DU PATRON

➤ PASTA DU CHEF

➤ MONT D'OR

➤ CAMEMBERT ROTI

➤ RACLETTE

LES PLATAPAS CHAUDS

➤ Bavette D'aloyau Satay

➤ Poulet Rôti

➤ Saucisse À La Citronnelle

➤ Chili Con Carne

➤ Rôti Du Patron

➤ Pasta Du Chef

➤ Mont D'or

➤ Camembert Roti

➤ Raclette

➤ Pizza (À Venir)



➤ Pdt Grenailles

➤ Riz Thai

➤ Ratatouille

4,50€

➤ Salade Fraicheur

➤ Salade De Lentille

LES SIDES

➤ Pdt Grenailles

➤ Riz Thai

➤ Ratatouille

➤ Salade Fraicheur

➤ Salade De Lentille

➤ tapenade

➤ caviar d'aubergines



LA PIZZA DU 12EME



Je vous laisse imaginer ce que ce mélange peut donner !!



➤ PIZZA MARGARITA	11,50€
➤ PIZZA CLASSIQUES	14,50€
➤ PIZZA DU MOMENT	16,50€
➤ PIZZA À COMPOSER	+2€

PIZZA SANS GLUTEN ?



LES PIZZA DU 12EME

- Le 12eme domaine invente la Pizza-Planche!
- Une base respectant la tradition originelle d'une pizza authentique (pate de qualité, sauce tomate, et mozzarella)
- Associé aux produits qui ont fait le succès de nos planches tant en fromages que charcuteries.
- Soit à partager sur place, soit à emporter
- Recette
 - basique
 - suivant l'inspiration du chef
 - à composer



LES PIZZA DU 12EME CLASSIQUE

- PIZZA MARGARITA | 11,50€
- JAMBON SEC ROQUETTE | 14,50€
- CHORIZO CHAMPIGNON
- TROIS FROMAGES

- Margarita
- Jambon sec roquette
- Chorizo champignon
- Trois fromages





➤ PIZZA MARGARITA

11,50€

ELEMENT SUPPLEMENTAIRE

2€

LES PIZZA DU 12EME A COMPOSER

.....

- Oeuf
- Champignon
- Fromages
- Jambon
- Chorizo
- ..





LES PIZZA DU 12EME DU MOMENT

- Reblochon /raclette oignons
- Chèvre miel
- Gouda truffe
- Mozzarella tomate fraiche ou séché
- Magret de canard, pomme fruit tomme de chèvre
- Tomme de savoie confiture cerise noires
- Hareng roquette
- Aubergine courgette
- Mechouia ?
- Chevre frais (pain d'épice)
- Ratatouille, parmesan
- saumon fumé, crème fraiche

➤ PIZZA DU MOMENT 16,50€



exemples de recette



LES PIZZA DU 12EME PETITE

- PIZZA MARGARITA
 - AVEC SALADE
 - ET VERRE DE VIN
- 12,5
- PETITE SUR PLACE A PARTAGER
- 6,50€
- PETITE DU MOMENT
- 9,50€

Pour une personne

ou

sous forme de menu

ou

en mode tapas à partager

PIZZA SANS GLUTEN ?



- BURRATA POUR DEUX 10€
- BURRATA POUR QUATRE 20€
- HUITRES 15€
- RACLETTE 30€
- MONT D'OR 11,50€
- CAMEMBERT ROTI 16,50€
- TAPAS 3,50€-6,50€
- DESSERT 6,5€

VERRES DE VIN 4,6€ -...

BOUTEILLES DE VIN 16,50€-50€

SOFT 3,6€

BIERES 4,8€

CAFÉ 2€



SUIVANT LES SAISONS

.....

- Les huitres
- Sardinhas
- Burrata
- Salade rouge
- Raclette
- camembert roti
- mont d'or