

MENU DES VINS



VINS ROUGES

NOS VINS LEGERES

- SAUMUR AOP La cave des vigneron Plantagenet 2023
Une belle souplesse, fraîche et veloutée, joli nez de framboise et de fruits rouges bien mûrs.
- BROUILLY AOP Réserve de Beauvoisie 2024
Frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille.

NOS VINS STRUCTURÉS

- BERGERAC AOC L'Excellence Château Haut-Lamouthe 2022
Souple, rond, fruité, assez croquant, gourmand et facile à boire.
- BORDEAUX Merlot-Cabernet Moulin de Laborde 2022
Nez de petits fruits rouges frais et de griottes
- MOULIS AOP La salle de Poujeaux / 2nd vin de Château Poujeaux 2016
Une robe de couleur Rubis intense, arôme de fruits rouges mur, épices et poivre blanc

NOS VINS GENEREUX

- PIC ST LOUP AOP / Mas de Jon 2023
Plein, souple et velouté, nez de fruits noirs, cassis, finale sur les épices douces.
- CÔTE DU RHONE AOC / Les 3 Garçons 2022
Plein, souple et velouté, nez de fruits noirs, cassis, finale sur les épices douces.
- CHATEAUNEUF-DU-PAPE AOP
Les Granières de la Nerthe 2019
Cerise noire, kirsch, rehaussé d'épices douces (cannelle et santal)

VINS BLANCS

- CHARDONNAY "Le Sudiste" 2024
Frais et gourmand, nez de tilleul et d'accacia
- SAUVIGNON BLANC "Pays d'Oc" 2024
Un vin frais aux saveurs d'agrumes.
- LANGUEDOC ROUSSILLON "Viognier, Les Salices" 2024
Nez intense d'abricot associé à des notes délicates de fleurs blanches.

- Curius - Blanc moelleux V.D.F 2023
Tendre et frais, légèrement doux, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs

- Petit Chablis AOP - Bourgognela Revire 2023
Tendre et frais, légèrement doux, aux arômes d'agrumes et de fruits blancs

VINS ROSÉS

- LA PETITE SEINE "Vin de France"
D'un gris très pâle, souple et frais, notes florales et bonbon.
- CÔTE DE PROVENCE "Studio by Miraval" 2024
Souple, rond et plein, notes d'abricot, un classique par l'équipe de Minuty.

Les Bulles

- Prosecco
Riccadonna D.O.C extra dry : 36 €
- Champagne Louis Roederer brut : 99 €
- Champagne Nicolas Feuillatte brut : 65 €

SUR LE POUCE / 7 €
Café, thé ou chocolat
Orange pressée - 12cl
Croissant ou chocolatine ou
tartines beurrées

EGGS AND BREAD / 12€
• Café, thé ou chocolat
• Orange pressée - 12cl
• Croissant ou chocolatine
• Tartines beurrées
• 2 Oeufs au plat ou 2 Oeufs durs ou
brouillés ou omelette
*Les supplément
2 Oeufs au plat ou 2 oeufs durs ou brouillés ou omelette 7€
3 tranches de bacon 3€

Boissons Chaudes (lait d'avoine +1€)

- CAFÉ PERLE NOIRE / DÉCA : 2,80 €
- CRÈME / DÉCA CRÈME / CHOCOLAT : 4,80 €
- CAPPUCCINO : 6,50 €
- CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS/ LATTÉ CARAMEL : 6,50 €
- LAIT CHAUD : 4,80 €
- DOUBLE EXPRESSO : 5,20 €

• INFUSIONS DES COMPTOIRS RICHARD :
VERVEINE BIO, TILLEUL BIO, CAMOMILLE BIO : 5,00 €

• THÉS NOIRS DES COMPTOIRS RICHARD :
DARJEELING, CEYLAN, EARL GREY, FRUITS ROUGES : 5,00 €

• THÉS VERTS DES COMPTOIRS RICHARD :
MENTHE, SENCHA, JASMIN : 5,00 €

- VIN CHAUD MAISON : 6,50 €
- GROG : 7,50 €
- IRISH COFFEE : 9,50 €

Boissons FRAÎCHES

• JUS DE FRUITS & NECTAR 25CL :
ORANGE, ANANAS, PASSION, POMME, FRAISE, ABRICOT,
TOMATE : 5,00 €

• LIMONADE ET DIABOLO 33CL :
VIOLETTE, POMME VERTE, POIRE, PAMPLEMOUSSE, CARAMEL,
FRAMBOISE, MYRTILLE, BASILIC, BARBE À PAPA : 5,00 €

• SODA BOUTEILLE :
ORANGINA 25CL / SCHWEPES 25CL / VITTEL 25CL / CACOLAC
20CL : 4,80 €
PERRIER 33CL / COCA-COLA 33CL / COCA ZÉRO 33CL /GINGER
BEER 33CL : 5,00 €

• SODA À LA VERSE 50CL :
PERRIER / COCA-COLA / DIABOLO / SCHWEPES : 6,00 €

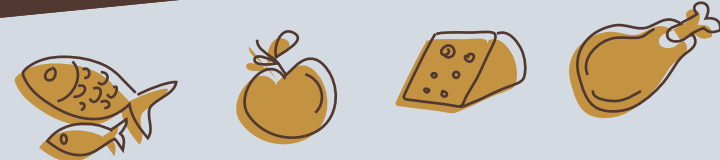
• JUS DE FRUITS PRESSÉS OU CITRONNADE 33CL :
ORANGE 20CL OU CITRON 10CL : 6,00 €

• LES EAUX (UNIQUEMENT EN RESTAURATION) :
PERRIER 50CL / VITTEL 50CL : 4,50 €
PERRIER LITRE / VITTEL LITRE : 6,50 €

Menu

L'Alouette

Cantine De Quartier Depuis 1967



Ouvert 7j/7

01 43 36 32 48

18/24 Rue du Champ de L'Alouette

75013 Paris



Service Continu de 12h00 à 23h00



APÉRITIFS



Ricard, Pastis 5l (2cl)	4,20€
Martini Bianco/Rosso, Campari, Porto rouge (5cl)	5,00€
Kir Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise (12cl)	5,00€
Coupe de champagne (9cl)	9,00€
Coupe de Prosecco (9cl)	5,00€
Tequila, Gin, Vodka (4cl)	8,50€
(Supplément soda à 1,00€)	

BIÈRES



Pression (25cl 50cl)	25CL	50CL
Kanter	4,50€	8,50€
IPA Demory	5,50€	10,50€
Tuborg (Original Green)	5,00€	9,50€
1664 Blanche	5,00€	9,50€
Grimbergen	5,50€	10,50€

Bouteilles 33cl / 6,50€
Desperados 5.9° / Tourtel Twist Framboise 0.0° / Heineken 5° et HEINEKEN 0.0°

RHUMS (4cl)

Don Papa / Diplomatico : 10,00€
Appleton Estate 12 ans : 10,00€

DIGESTIFS (4cl)

Vieille Prune, Poire, Framboise : 10,00€
Get 27, Get 31, Limoncello, Amaretto : 8,50€
Cognac, Calvados, Armagnac : 10,00€

WHISKIES (4cl)

J&B : 8,50€
Chivas 12 ans/ Jack Daniels : 10,00€
Laphroaig 10 ans : 14,00€



COCKTAILS (25cl / 9,50€)

MOJITO : Feuilles de menthe fraîches, citron vert, rhum blanc, cassonade, eau gazeuse, glace pilée.
CAIPIRINHA ou CAIPIROSKA : Citron vert, cassonade, cachaça ou vodka, glace pilée.
TI-PUNCH : Citron vert, cassonade, rhum blanc agricole.
PINA COLADA : Jus d'ananas, rhum ambré, glace coco.
MARGARITA : Jus de citron vert, Cointreau, tequila, sucre de canne, glace pilée
TEQUILA SUNRISE : Jus d'orange, sirop de grenadine, tequila, glace pilée.
BLOODY MARY : Sel de céleri, 2 gouttes de tabasco, sauce Worcestershire, citron, vodka, jus de tomate
IRISH COFFEE : Café, whisky, sucre de canne, crème fouettée
PURPLE VODKA : Vodka, sirops de violette, citron vert, glace pilée
MOSCOW MULE : Vodka, ginger beer, citron vert, glace pilée
PORN STAR MARTINI : Vodka, passion, vanille et prosecco
LONG ISLAND (+3 €) : Vodka, rhum blanc, tequila, gin, jus de citron, coca cola, sucre de canne.

LES SPRITZ

- Apérol Spritz : Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, tranche d'orange
- Campari Spritz : Campari, Prosecco, Eau gazeuse, tranche d'orange
- Hugo Spritz : Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron vert
- Limencello Spritz : Limencello, prosecco, eau gazeuse, tranche de citron jaune
- Cassis Spritz : crème de cassis, prosecco, eau gazeuse

COCKTAILS SANS ALCOOL (33cl / 7,50€)

Apple Mojito : Menthe, Citron vert, Jus de pomme
Fruitos : Jus abricot, Ananas, Passion, Glace framboise
Jasmin Fraicheur : Thé glacé au jasmin, Sirop de pêche, Citron vert
Virgin Colada : Glace coco, Jus d'ananas

Un p'tit Creux à l'apéro

La petite charcuterie 13 €
Jambon de pays, saucisse sèche, pâté de campagne, cornichons et beurre.
ARDOISE DU CHARCUTIER 21 €
Pâté et rillettes de cochon, saucisse sèche, jambon de pays, jambon blanc, saucisson, cornichons et beurre.
ARDOISE DU FROMAGER 21 €
Cantal, tomme de vache, chèvre, camembert, roquefort, beurre.
ARDOISE MIXTE 23 €
TAPAS (à partir de 16h) 7 €
Beignets de Calamars Frits
Bouchée de camembert
Bâtonnets de Mozzarella
Pan Con Tomate & Jambon d'Auvergne
Tortilla du chef
Assortiment de tapas 21 €

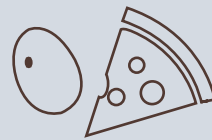
HAPPY HOUR (16h/19h)

Kanter 50cl : 6 €
Tuborg, Grim, Blanche, IPA 50cl : 7,5 €
Cocktails Sans Alcool : 6 €
Cocktails : 7,50 €
(Pina Colada, Ti-Punch, Pornstar Martini, Purple Vodka)
LES SPRITZ, Caipirinha, Bières Bouteilles : 5,00 €
(4 cocktails achetés 1 tapas offert)

Formule Midi (Hors week-end et jours fériés)

Plat + 5 €
Oeuf mayo ou pâté + plat
Plat + tarte aux fruits

Les Entrées



- Oeufs bio, mayonnaise maison au piment d'Espelette / 6,5€
- Pâté ou rillettes de porc "De la maison MAS" / 6,5€
- Falafels maison aux légumes frais / 8€
- Avocat crevettes aux agrumes, sauce cocktail / 9€
- Tranche de foie gras et ses toasts grillés à l'ail / 18€

Les Salades



- La César / 19€
Poulet croustillant, bacon grillé, Oeuf poché, parmesan, croûtons, romaine, sauce césar maison
- La Bergère / 17,5€
Jambon de pays d'Auvergne, pommes sautées à l'ail, pain de campagne grillé au chèvre, mozzarella et cantal, Oeuf dur, tomates, salade
- La Paysanne / 16€
Filet de poulet mariné, maïs, Oeuf dur, pommes sautées à l'ail et salade

- China Town / 16€
Choux rouge, choux chinois, poulet mariné aux herbes, coriandre et graine de sésame, sauce chinoise maison

- L'Alouette Bowl / 18€
Au choix : poulet, truite ou falafel et Riz basmati ou salade Edamame, radis, carotte, avocat, chou rouge, betterave, fruit de saison, sauce miel basilic et huile d'olive

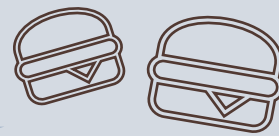
Nos Viandes



- Entrecôte XXL 300g / 29€
Pommes sautées à l'ail, salade, sauce roquefort, poivre ou moutarde à l'ancienne
- Côte de boeuf env 1kg (pour 2 personnes) / 75€
servie avec garniture et sauce au choix

«La maison n'accepte pas les chèques, minimum CB 10 €.»

Nos Tartares et Burgers



- Le traditionnel / 17.50€
- L'italien / 18,50€ (Basilic et parmesan)
- Le Thaï / 18,50€

(Menthe fraîche, Coriandre, Citron, Sauce thaï)

- Cheeseburger de L'Alouette / 18€
Steak haché minute, cheddar, salade, tomate, oignon rouge, sauce burger maison, frites maison
- Chicken Burger / 18€
Poulet croustillant, cheddar, compoté d'oignon, crème de ciboulette, salade, tomate, frites maison

Supp bacon 3 tranche / 3€
Supp Chèvre / 3€
Supp steak hachée minute ou filet de poulet croustillant / 8€

Nos Plats



- Andouillette A.A.A.A.A. / 21€
- Frites maison, salade et sauce moutarde à l'ancienne

- Cuisse de canard confite maison / 21€
- Pommes de terre sautées à l'ail et salade

- Raviole du Dauphiné / 18,5€
- Crème de ciboulette ou de chorizo

- Tartare de truite aux herbes fraîches / 18€
- Frites maison et salade
- Cordon bleu Maison façon Auvergnate / 19€
- Pommes au four crème de ciboulette

Les suppléments :
Salade / 3€
Frites, pommes sautées, pomme au four, riz basmati / 6€
Haricots verts sautés à l'ail / 8€
Sauce poivre, moutarde à l'ancienne, roquefort / 1€
Supplément Mayonnaise maison au piment d'Espelette / 0,50€

Nos Desserts



- Tarte au citron meringuée / 8€
- Tarte Tatin et sa boule de glace vanille / 8€
- Fondant au chocolat et sa boule de glace vanille / 8€
- Le légendaire tiramisu de L'Alouette / 8,5€
- Tartes aux fruits du jour (demandez au serveur) / 6€

- Café très gourmand (Accompagné de mini desserts maison) / 10€
- Café Joyeux (comme le café gourmand mais avec un shooter de rhum arrangé maison) / 12€

- Glace & sorbet : La boule / 3€ 2 boules / 5,5€ 3 boules : / 7,5€
Caramel au beurre salé, vanille, rhum raisin, chocolat, chocolat blanc, noix de coco, fraise, pistache, stracciatella, café, framboise, citron vert, fruit de la passion, cassis

- La part de fromage aux choix / 5€ les 3 / 14€ les 5 / 21€
Roquefort, Cantal, Chèvre, Tomme de vache au lait cru, Camembert

«Prix net TTC»

Le Menu enfant 12€

*Steak Haché minute ou tenders ou jambon blanc
*Garniture aux choix : Frites, pommes sautées, riz basmati, haricots verts
*Petit sirop à l'eau ou petit jus de fruit
Kinder ou boule de glace

