

cocktails
avec alcool

LES COURTS 12cl

A LA FOLIE 12€

Gin Français (4cl), liqueur de fleurs de sureau sauvage (2cl), jus de citron bio, concombre pressé et menthe fraîche

LE NIRVANA 12€

Rhum brun (2cl), rhum blanc (2cl), liqueur de passion (1cl), liqueur de gingembre (1cl), jus d'orange, jus de citron vert, bitter de cardamone et cordial de kiwi/vanille

LE BOOKIE WOOGIE 12€

Gin (4cl), crème de framboise (2cl), jus de citron vert bio, jus de pomme, sirop de miel et ginger ale

LE YANNOUX 12€

Gin Bio Français (4cl), liqueur de poire (1cl), aperitivo italien (1cl), thé noir bergamote, jus de citron bio et gingembre bio

LA CASTAGNE 12€

Rhum épicé (4cl),liqueur de mangue(2cl), jus d'ananas bio, jus de citron vert bio et une pointe de piment

PORN STAR MARTINI 12€

Vodka (4cl), liqueur de passion (2cl), purée passion, sirop de vanille et shot de prosecco

et les autres ... 11€

(4cl d'alcool)

CAIPIRINHA
MOJITO
PINÃ
BASIL SMASH
BLOODY MARY...

LES LONGS 20cl

MOSCOW/LONDON OU JAMAICAN MULE 12€

Vodka/Gin ou Rhum(4cl), gingerbeer, angostura et citron vert

LE FRIPON 12€

Vodka française bio (4cl), liqueur de litchi (1cl), crème de mûre (1cl), jus de citron bio, jus de yuzu et cordial de citronnelle

LE PIGALLE SAINT-GERMAIN 12€

Gin (4cl), Saint-Germain (2cl), jus de pomme, basilic et jus de citron vert

Alcool (whisky, gin, vodka, rhum...) avec accompagnement 10€

cocktails
sans alcool
30cl

LE JOLI COEUR 9€

Framboise, cassis, poivre de timut et thé noir

BIBISCUS 9€

Gin sans alcool, sirop d'hibiscus, jus de citron, tonic et concombre

GINGER FRESH 9€

Ginger beer, jus de pomme, limonade, citron et menthe fraîche

THÉ GLACÉ MAISON 7€

Pêche, menthe fraîche

à partager

Planche de charcuterie 20€

Planche de fromages affinés 20€

Planche mixte 23€

Le Croque 9€

Pain de mie, jambon de Paris, comté, crème de truffe et roquette

Camembert rôti 10€

Noix de pécan, sirop d'érable, fruits secs et mouillettes de pain de campagne

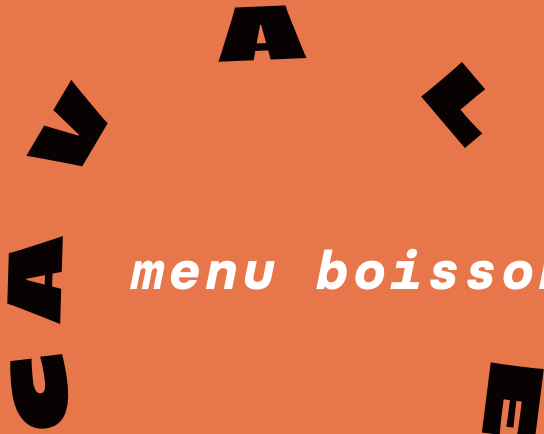
Castaniù 9€

frites, cantal fondu et lard fumé

Assiette de frites 6€

Frites de patates douces 8€

Prix nets en euros
Service compris
Boissons chaudes jusqu'à 18h00



bar cuisine
40 rue des petites écuries
Paris 10

soft

Coca-Cola, Zéro 33cl 4,90€
Fuzetea, Orangina 25cl 4,90€
Schweppes tonic ou agrumes 25cl 4,90€
Limonade 33cl 4,90€
Perrier 33cl 4,90€
Vittel 25cl 3,90€
Jus de fruits Minute Maid : Orange, ananas, tomate, fraise, pomme, abricot, pamplemousse 25cl 4,90€
Orange pressée ou citron pressé 6€
Café ou latté frappé maison 5,5€
Red Bull 25cl 6€
Gingerbeer Schweppes 20cl 5,50€
San Pellegrino, Vittel 1L 6€

thé

Earl Grey, Darjeeling, jasmin, Ceylan, fruits rouges, verveine menthe, verveine citron, camomille 4,80€

thé bio

Black Lemon, thé vert gunpowder nature ou avec menthe fraîche, Nilgiri Black 4,90€

bières
bouteilles
sans alcool

Heineken 0% 33cl 6€
Corona 0% 33cl 6€
Cidre Fils de pomme 0% 33cl 6€

boissons
chaudes

Café, décaféiné ou noisette simple 2,30€ / double 4,50€
Café crème 4,50€
Chocolat chaud 4,50€
Cappuccino 5€
Café ou chocolat viennois 5,50€
Lait chaud vanille ou miel 4,50€
Irish coffee 9€

apéritifs

Ricard, Pastis 2cl 4€
Martini rosso / bianco 5cl 4,50€
Campari 5cl 4,50€
Kir 12,5cl 5,50€
Kir Royal 12cl 10€
Spritz 14cl 10€
Spritz Campari 14cl 11€
Spritz Saint-Germain 12€

bières

pressions

25cl / 50cl
Ponette 3,90€ / 7,50€
IPA 4,50€ / 8,40€
Blanche 4,50€ / 8,40€
Picon Bière 4,50€ / 8,40€
Abbaye 4,50€ / 8,40€

bières

bouteilles

Desperados 33cl 6€
Corona 35,5cl 6€
Cidre Fils de pomme 33cl 6€

whiskys &
bourbons 4cl

Monkey Shoulder 9€
Maker's Mark 9€
Aberlour 10 ans 9€
Aberlour Casg Annamh 10€
Talisker 10€
Nikka Japon 10€
Oban 14 ans 12€

vieux rhums
4cl

Contra-Bando Rép. Dom. 5 ans 9€
Kraken Indiana USA 9€
Diplomatico Venezuela 9€
Don Papa Philippines 9€
Baie des Trésors, Fruits des Pluies, Martinique 11€
El Pasador de Oro, Guatemala XO 11€
El Pasador de Oro, Gran Reserva 12€
Zacapa Guatemala 23 ans 12€
Santa Teresa, Venezuela 12€

gin 4cl

Roku 9€
Bonhomie Made in Cognac 9€
Bulldog 9€
Generous 9€
Hendrick's 10€
Malfy 10€
Baigur, Vietnam 12€
Ukiyo Dry/blossom ou Yuzu, Japon 12€
Avec soda +2€
Avec Fever tree tonic +4,5€

tequila 4cl

Olmeca Altos 9€
Espolon Reposado 8€

vodka
premium 4cl

Grey Goose France 10€
Pyla France 10€

digestifs 4cl

Calvados VSOP, Cognac VSOP, Armagnac 6ans 8€
Armagnac 10ans 9€
Cognac XO 10€
Calvados XO 10€
Armagnac XO 10€
Eau de vie mirabelle, poire, prune ou framboise 8€
Amaretto 7€
Liqueur de menthe verte ou blanche artisanale 7€
Vieille Prune Couderc 9€
Limoncello 8€
Génépi 8€

vins blancs

	12,5cl	50cl	Bt 75cl
Mas de la Tour, Pays d'Oc IGP	5,5€	20€	29€
<i>Vin vif et délicat avec un joli nez de pêche blanche</i>			
Domaine Aubaret, Chardonnay IGP	6€	22€	30€
<i>Vin équilibré avec une belle rondeur et un joli nez de fleurs et d'agrumes</i>			
Domaine de Lormelet, Val de loire Sauvignon	6,5€	24€	32€
<i>Vin frais aux notes d'agrumes et de fleurs blanches</i>			
Viognier Les îles Blanches	8€	30€	40€
<i>Vin floral, mielleux et délicatement brioché</i>			
Domaine Marchand, Pouilly fumé «Les Loges»	8,5€	32€	44€
<i>Vin minéral et fruité, aux notes de silex et de pomme mûre</i>			
Grand Regnard, Chablis	-	-	60€
<i>Vin élégant, minéral, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes</i>			
Undici extra, dry Prosecco	6€	22€	30€
<i>Bulle fine et persistante</i>			

vins rouges

Syrah, Cuvée Initiales	5,5€	20€	29€
<i>Vin aux arômes de fruits noirs et violette, aux notes épicées</i>			
Domaine de Cibadiès IGP OC, Pinot Noir	6€	22€	30€
<i>Vin fruité, élégant et harmonieux sur un nez bigarreau/framboise</i>			
Moulin de Meyran, Côtes du Rhône AOP	6€	22€	30€
<i>Vin ensoleillé, belle longueur et onctuosité sur du cassis et fruits mûrs</i>			
Domaine des Géléries, Chinon	6€	22€	30€
<i>Vin gouzzmand, aux notes de fruits rouges aux tanins légèrement fumés</i>			
Château Villerambert, Minervois AOP	6,5€	24€	32€
<i>Vin au nez de fruits rouges avec un soupçon d'épices</i>			
Château Coulonge, Bordeaux	7€	25€	34€
<i>Vin aux tanins généreux, vanillé, aux notes épicées</i>			
Crêt des Garanches, Brouilly AOC	7€	26€	34€
<i>Vin rond et fruité avec une touche florale</i>			
Vigneron de Buxy, Bourgogne Tête de cuvée	9,5€	36€	49€
<i>Vin aux parfums de griotte et de cuir, tanins fondus</i>			
Domaine Michelas St-Jemms, Crozes-Hermitage AOP	-		55€
<i>Vin intensément fruité et soyeux, légèrement épicé</i>			
Grande Cuvée Lafond, Sancerre AOC	-		59€
<i>Vin fin et équilibré, mêlant fruits rouges et notes épicées</i>			

vins rosés

Mas de la tour, Pays d'Oc IGP	5,5€	20€	29€
<i>Vin frais et souple avec des notes de groseille et framboise</i>			
Coteaux Varois en Provence AOP	6€	22€	30€
<i>Vin au bel équilibre, fraîcheur et finesse</i>			

champagnes

Cuvée de Canteneur	10€	-	-	55€
Comtesse Lafond, Blanc de Blancs	-	-	-	80€

D'autres pépites t'attendent dans notre cave:
grands vins, vins nature, champagnes et
plein d'autres belles découvertes