

Menu Tapas

À partir de 15h

€

Individuelle 8 pièces	7,50
Plateau au choix 4x3	12,00
Plateau mixte 5x4	15,90
Mega Planche	22,90

Ailes de Poulet/ Beignets de Calamars/ Rondelles d'oignon/
Falafel/ Charcuteries/ Fromages.

Chicken Wings/ Squid fritters/ Onion Rings/
Falafel/ Delicatessen/ Cheese/ Fromages.



Happy Hour

Tous les Jours de 16h à 20h

Cocktails (page 2)

Vins Verre 14 cl

Sauvignon I.G.P. Pays d'Oc 3,50

Merlot I.G.P. Pays d'Oc 3,50

Les Pintes de Bières 50 cl

Kronenbourg 5,00

1664 5,50

Grimbergen 5,50

1664 Blanche 5,50

Carlsberg 5,50

Picon Bière 6,00

Tango, Monaco 5,00

Panaché 5,00

l'Industrie

CAFE - RESTAURANT

 Angle du 194 avenue de Clichy
et 125 boulevard Bessières 75017 Paris

 lindustrie17@gmail.com -  01. 42. 28. 83. 12.

Retrouvez nous sur



disponible sur



l'Industrie

CAFE - RESTAURANT

☕ | Boissons Chaudes

	€		€
Café OU Décafeiné	2,50	Vin chaud à la Cannelle	5,50
Café Noisette	2,70	Citron pressé chaud au Miel ..	6,50
Café allongé	2,70	Grog au Rhum	6,50
Café Crème OU Chocolat	4,10	Irish Coffee	8,50
Café Viennois	4,50	Thé OU Infusions	4,10
Chocolat Viennois	4,80	Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, Fruits rouges,	
Cappuccino	4,80	Citron, Thé Vert, Lapsang Souchong,	
Croissant OU Tartine	1,70	Verveine, Verveine Menthe, Tilleul,	
Pain au chocolat	1,80	Camomille.	
		Supplément Miel	1,00

🍳 | Breakfast

Petit Déjeuner Français

1 Boisson chaude	
Hot drink	
1 Jus d'Orange	7,00 €
Orange juice	
1 Croissant ou 1 Tartine	
Crescent or slice of Bread & Butter	

Petit Déjeuner Anglais

1 Boisson chaude	
Hot drink	
1 Jus d'Orange	11,50 €
Orange juice	
1 Croissant ou 1 Tartine	
Crescent or slice of Bread & Butter	
Œufs au plat Bacon	
Fried Eggs with Bacon	

🍹 | Boissons Fraîches

	€		€
Perrier 33 cl	4,10	Coca-Cola, Light, Zero 33 cl	4,10
Vittel, Badoit 25 cl	4,10	Fuzetea, Sprite, Fanta 33 cl	4,10
Vichy St-Yorre 33 cl	4,10	Red Bull 25 cl	5,90
Limonade 25 cl	4,10	Orange OU Citron pressé	6,00
Vittel + Sirop 25 cl	4,60	Mixte Orange & Citron pressés ...	6,00
Diabolo (Limonade + Sirop) 25 cl	4,60	Jus OU Nectars de Fruits 20 cl ...	4,10
Ice Tea 25 cl	4,10	Orange, Abricot, Ananas, Poire,	
Schweppes 25 cl	4,10	Pamplemousse, Pomme, tomate.	
Orangina 25 cl	4,10		
Supplément Sirop	0,50		
Cidre doux 25 cl	5,00		
Cidre brut 25 cl	5,00		

🍺 | Les Bières

	25 cl	50 cl	50 cl
Kronenbourg	3,80	6,50	5,00
1664	4,00	7,50	5,50
Grimbergen	4,20	7,70	5,50
1664 Blanche	4,20	7,70	5,50
Carlsberg	4,20	7,70	5,50
Picon Bière	4,50	7,90	6,00
Tango OU Monaco	4,20	7,70	5,00
Panaché	3,70	6,50	5,00

🍷 | Les Bouteilles

	€		€
Desperados 33 cl	6,00	Heineken 25 cl	5,50
Corona 33 cl	6,00	Smirnoff 25 cl	6,50
Pelforth Brune 33 cl	5,50	Mort Subite Cerise 33 cl	6,50
		Bière sans alcool 33 cl	5,00

🍷 | Vins au Verre et Pichet

	Verre 14 cl	Pichet* 25 cl	50 cl	Happy Hour
Blancs				
Sauvignon - I.G.P. Pays d'Oc	5,00	7,50	12,50	3,50
Chardonnay - I.G.P. Pays d'Oc	5,00	7,50	12,50	
Petit Chablis A.O.C.	6,00			
Sancerre A.O.C.	6,00			
Alsace A.O.C. - Gewurztraminer	5,50	8,50	15,00	
Prosecco DOC - Vin pétillant Italien	6,50			

Rosés

Côtes de Provence A.O.P. Valadas	5,00	7,50	13,00
Côtes de Provence A.O.P. - M de Minuty	6,00		

Rouges

Merlot - I.G.P. Pays d'Oc - Enclos de la Croix	4,50	7,50	12,50	3,50
Côtes du Rhône A.O.C. - Les Authentiques	4,50	7,50	12,50	
Brouilly A.O.C.	5,00	8,00	13,90	
Syrah - Le Versant - Vin de Pays d'Oc	6,00			
Morgon A.O.C.	5,00	8,00	13,90	
Bordeaux A.O.C.	5,00	7,50	13,00	

*Pichets uniquement en restauration

🍷 | Vins en Bouteilles

	1/2 Bout 37,5 cl	Bouteille 75 cl
Blancs		
Chardonnay - I.G.P. Pays d'Oc		28,90
Petit Chablis A.O.C.		36,00
Sancerre A.O.C.	17,00	34,00
Picpoul de Pinet A.O.C.		36,00

Rosés

Côtes de Provence A.O.C. - Château Montaud	14,00	26,00
Côtes de Provence A.O.P. - M de Minuty		36,00

Rouges

Corbières A.O.P. - Château Montauriol Rigaud	28,90	
Bordeau A.O.C. - Château Lalande-labatut	29,90	
Syrah - Le Versant - Vin de Pays d'Oc	30,00	
Morgon A.O.C. - Michel Guignier	30,00	
Saumur Champigny A.O.C. - Les Valengenetis	28,90	
Saint Nicolas de Bourgueil A.O.C.	13,00	28,90
Côtes de Bourg A.O.C. - Château Rivière Labiche	13,00	28,90
Tautavel A.O.P. - Côtes de Roussillon		36,00
Puisseguin St-Emilion A.O.C. - Château Beauséjour "BIO"	17,00	32,00
Bourgogne A.O.P. - Pinot noir		36,00

🍷 | Champagnes

	€
Coupe de Champagne 12 cl	7,50
Piscine : Champagne & Glaçons 14 cl	8,50
Louis Constant bouteille 75 cl	65,00
Moët & Chandon bouteille 75 cl	80,00

CONTENANCE DE LA VERRERIE

Anis 2 cl, Apéritifs 6 cl, Whiskies 4 cl, Alcools & Liqueurs 4 cl, Kirs 14 cl, Coupe de Champagne 12 cl.

| Apéritifs

	€		€
Coupe de Champagne 12 cl....	7,50	Martini - Rouge OU Blanc 5 cl ...	4,50
Kir Royal au Champagne 12 cl	7,90	Porto - Rouge OU Blanc 5 cl	4,50
Kir au Sauvignon 14 cl	4,20	Campari 5 cl	5,50
Ricard ou Pastis 2 cl	4,00	Martini Gin	6,00
Suze 5 cl	4,00	Campari Orange 5 cl	6,50
		Americano Maison 5 cl	7,50

| Les Entrées

	€		€
Escargots de Bourgogne		Tomate Mozzarella	7,50
Snails		Tomato & Mozzarella	
les 6 :	7,00		
les 12 :	12,50		
		Soupe à l'Oignon gratinée	6,50
Bloc de Foie Gras de Canard		Gratinated Onion Soup	
& ses Toasts	13,00		
Duck Foie Gras with Toasts		Meli Melo de crevettes	8,50
		shrimp mocktail	

| Salades Gourmandes

	€
Salade Fermière	13,90
Salade, Poulet, Chèvre pané, Cantal, Lardons, Pommes sautées, Œuf poché	
Green Salad, Chicken, Breaded Goat Cheese, Cantal Cheese, Lardoons, Potatoes, poached Egg	
Salade Jap	15,90
Salade, Gambas, Avocat, Soja, Sashimi au Saumon, Mangue	
Green Salad, Prawns, Avocado, Soy Salmon Sashimi, Mango	
Salade Parisienne	13,00
Salade, Tomate, Pommes de Terre, Jambon de Paris, Emmental, Œuf dur	
Green Salad, Tomato, Potatoes, Ham, Emmental Cheese, Egg	
Salade Chèvre pané aux Fruits secs	13,50
Salade, Chèvre pané, Toast, Tomate séchée, Pesto, Fruits secs	
Green Salad, Breaded Goat Cheese, Toast, dried Tomato, Pesto, dried Fruits	
Salade Périgourdine	14,90
Salade, Tomate, Gésiers confits, Magret fumé, Bloc de Foie Gras sur Toast, Œuf poché, Croûtons	
Green Salad, Tomato, Gizzards, smoked Duck Magret, Foie Gras on Toast, poached Egg, Croutons	
Salade Italienne	13,90
Tomate, Mozzarella, Pâtes au Pesto, Jambon de Pays, Olives, Croûtons	
Tomatoes, Mozzarella, Pesta, Country Ham, Olive, Croutons	

| Nos Italiennes

	€
Linguines sautées aux Trompettes de la mort, Poulet & copeaux de Parmesan	14,90
Linguine sauteed with Mushrooms "Black Trumpets", Chicken & Parmesan shavings	
Linguines sautées aux Fruits de Mer à la Provençale (selon arrivage)	15,90
Linguine sauteed with Seafood, Provençal style (according to arrival)	
Linguines sautées aux Légumes	13,50
Linguine sauteed with Vegetables	
Linguines all' Arrabbiata	13,50
Linguine with Arrabbiata sauce (Hot sauce)	
Linguines à la Carbonara	13,90
Linguine with Carbonara sauce	
Assiette Végétarienne	13,50
Plate of Vegetables	

La maison n'accepte pas les chèques. Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Service 15% Inclus sur le H.T. - Service 15% Included in Prices Without VAT

Plats du Jour

... Bon Appétit.

| Les Plats

	€
Suprême de Volaille aux Trompettes de la Mort, écrasée de Patate douce	15,90
Chicken Supreme with mushrooms (Black trumpets) mashed sweet potato	
Magret de Canard à l'Arabica, écrasée de Pommes de Terre à l'huile de Noisette	17,90
Filet of Duck with Arabica sauce, mashed Potatoes with Hazelnut Oil	
Pièce du Boucher (250g) et sa tombée d'Echalotes, Frites Maison	17,90
Butcher's Steak (250g) with Shallots sauce, Homemade French Fries	
La Pièce d'Entrecôte à la plancha (environ 300g), Frites Maison	18,90
Rib-Eye Steak (300g), Homemade French Fries	
Steak Tartare Classique, préparé à la minute	17,90
Raw Minced Beef Steak	
Carré d'agneau rôti et son jus, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	18,90
Roasted rack of lamb with jus, mashed potatoes with olive oil.	
Cheeseburger, Frites Maison	13,90
Cheeseburger, Homemade French Fries	
Supplément garniture	4,00

| Nos Poissons

	€
Risotto crémeux aux Crevettes & Noix de Saint-Jacques juste Snackées	18,90
Creamy Risotto with Shrimps and Scallops Nuts	
Mi-cuit de Saumon à la Thaï, Julienne de Légumes croquants	17,90
Half cocked Salmon Thai way, Julienne of crispy Vegetables	

La maison n'accepte pas les chèques. Règlement par C.B. à partir de 15 Euros
Service 15% Inclus sur le H.T. - Service 15% Included in Prices Without VAT

Fromages

Camembert ou Chèvre	4,00	Emmental	4,00
Cantal	6,00	Bleu d'Auvergne	6,00
Assortiment de 3 Fromages, petite Salade aux Noix	9,00		

Desserts Maison

Crème Brûlée	6,50
<i>Crème brûlée</i>	

Tiramisu	6,50
<i>Tiramisu</i>	

Tarte Tatin & sa Glace Vanille	7,50
<i>Apple Pie with Vanilla Ice-Cream</i>	

Moelleux au Chocolat	6,50
<i>Chocolate Cake</i>	

Fondant à la Châtaigne	6,50
<i>Mellow with Chestnut</i>	

Buffet Chaud

CROQUES avec Frites et Salade	€
Le Monsieur	11,00
<i>Toasted Bread, Ham & Cheese Sandwich</i>	

Le Madame	11,50
<i>Toasted Bread, Ham & Cheese Sandwich, Fried Egg.</i>	

Le Farmer	12,90
<i>Pain de Mie, Poulet, Chèvre Toasted Bread, Chicken, Goat Cheese</i>	

L'Italien	13,90
<i>Jambon de Pays, Mozzarella, Tomato Toasted Country Ham, Mozzarella, Tomato</i>	

Le Norvégien	13,00
<i>Pain de Mie, Saumon Fumé, Fromage Toasted Bread, smoked Salmon and Cheese</i>	

Omelettes

avec Frites et Salade	€
Omelette Nature	10,50
<i>Plain Omelet</i>	

Omelette Jambon ou Fromage	11,00
<i>Omelet with Ham or Cheese</i>	

Omelette Champignons	12,00
<i>Omelet with Mushrooms</i>	

Omelette Mixte	12,00
<i>Omelet with Cheese and Ham</i>	

Glaces

Nougat Glacé & son Coulis	6,50
<i>Iced Nougat</i>	

Café ou Chocolat Liégeois	7,50
<i>Coffee or Chocolate Liegeois</i>	

Dame Blanche	7,50
<i>Vanilla Ice-Cream, Chocolate sauce</i>	

Coupe Exotique à la vanille ...	8,50
<i>Exotic Vanilla ice cream with fruits</i>	

Coupe Colonel	8,50
<i>Sorbet green Lemon and Vodka</i>	

Sorbet au choix	1 boule 3,50 3 boules 7,00
-----------------------	-------------------------------

Chocolat, Café, Vanille, Citron Vert,
Fraise, Framboise, Cassis, Mangue.
Sorbet 1 or 3 Scoops at your choice :
Chocolate, Coffee, Vanilla, green Lemon,
Strawberry, Raspberry, Blackcurrant, Mango.

Buffet Froid

LES PLANCHES À PARTAGER	€
Planche de Charcuterie	14,00
<i>Plate of Delicatessen</i>	

Planche de Fromage	14,00
<i>Plate of Cheeses</i>	

Planche Mixte	14,00
<i>Plate of Delicatessen and Cheese</i>	

Planche Nordique	15,00
<i>Saumon Fumé et ses Toasts Plate of smoked Salmon and Toasts</i>	

Sandwiches

Baguette le Midi et au comptoir	€
<i>Served only at Lunchtime at the bar</i>	

Les Classiques	5,00
<i>Jambon, Saucisson Sec, Pâté ou Emmental Ham or Dry Sausage or Pâté or Cheese</i>	

Mixte	6,00
<i>Jambon et Emmental Ham & Cheese</i>	

Jambon de Pays	6,50
<i>Country Ham</i>	

Jambon de Pays et Cantal	8,50
<i>Country Ham & Cantal</i>	

Poulet, Crudités et Œuf dur	7,00
<i>Country Ham & Cantal</i>	

Cocktails 4 cl d'Alcool

Le Cocktail Maison	10,50	
<i>Menthe fraîche, Sucre de canne, Citron vert, Calvados, Jus de pomme, Champagne.</i>		
Campari Spritz	8,00	5,00
<i>Campari, eau Gazeuse, Proseco, Tranche d'Orange</i>		
Aperol Spritz	8,50	5,50
<i>Aperol, eau Gazeuse, Proseco, Tranche d'Orange</i>		
Saint-Germain Spritz	9,50	7,50
<i>Liqueur Saint Germain, Proseco, eau Gazeuse, Tranche d'Orange</i>		
Royal Spritz	10,50	
<i>Aperol, Eau Gazeuse, Champagne</i>		
Cuba Libre	7,50	5,00
<i>Rhum Blanc, Jus de Citron Vert, Cola</i>		
Tequila Sunrise	7,50	5,00
<i>Tequila, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine</i>		
Pina Colada	7,50	5,00
<i>Rhum, Ananas, Lait de Coco</i>		
Gin Fizz	7,50	5,00
<i>Gin, Citron Vert, Soda, Sirop de Canne</i>		
Ti Punch	7,50	5,00
<i>Rhum, Citron Vert, Sucre de Canne</i>		
Mojito	7,50	5,00
<i>Rhum, Menthe fraîche, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau gazeuse</i>		
Mojito Framboise	8,50	6,00
<i>Rhum, Menthe fraîche, Citron Vert, Eau gazeuse, Purée Framboise</i>		
Pinte de Mojito 50 cl	12,50	10,00
<i>Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne, Eau gazeuse</i>		
Mojito Royal	9,80	
<i>Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre de Canne, Champagne</i>		
Whisky Sour	9,80	
<i>Whisky, Jus de Citron, Sucre de Canne</i>		
Margarita	7,50	5,00
<i>Tequila, Cointreau, Jus de Citron, Sucre de Canne</i>		
Godmother/ Godfather	9,00	
<i>Vodka, Amaretto / Whisky, Amaretto</i>		
Les Caïpis	7,50	5,00
<i>Caïpirinha Cachaça, Citron vert, Sucre de Canne</i>		
<i>Caïpirovka Vodka, Citron vert, Sucre de Canne</i>		
<i>Caïpijamaica Rhum, Citron vert, Sucre de Canne</i>		

Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito	6,50	5,00
<i>Soda, Menthe fraîche, Citron Vert, Sucre de Canne</i>		
Chantaco	6,50	
<i>Orange, Citron, Pamplemousse, Sirop de Fraise</i>		
Milk Shake Vanille ou Chocolat	7,50	
Café Frappé	5,50	
Café Frappé avec Glace Vanille ou Chocolat	7,50	

Whiskies 4 cl d'Alcool

J & B, Clan Campbell	7,00	
Johnnie Walker	7,50	
Johnnie Walker Black Label ..	8,50	
Jameson	12,00	
Lambay	12,00	
Jack Daniel's	8,50	
Chivas Regal	8,50	
Bourbon	8,50	
Bushmills Black Bush	12,00	

Alcools, Liqueurs & Digestifs 4 cl d'Alcool

Cognac, Armagnac	7,00	
Calvados	7,00	
Cointreau, Grand Marnier	7,00	
Poire, Mirabelle, Prune	7,00	
XO Bas Armagnac	8,50	
Vieille Prune	8,50	
Hendricks	12,00	
Pinkgin	12,00	
Rhum Diplomatico Exclu Reserva	12,00	
Gin, Vodka, Tequila	7,00	
Get 27, Get 31	7,00	
Kahlua, Manzana, Soho	7,00	
Malibu, Limoncello	7,00	
Baileys, Amaretto	7,00	
St-Germain Liqueur	12,00	
Tequila Reposado Jose Cuervo	9,50	