

ROMY'S

CAFÉ RESTAURANT

ROMY'S

CAFÉ RESTAURANT



@romys.restaurant

SERVICE CONTINU - 7/7
11H - 23H

123 BOULEVARD DE MAGENTA - 75010 PARIS

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4,00
Kir cassis, mure, pêche 14cl	5,00
Martini Rosso, Bianco 5cl	5,00
Campari 5cl	5,00
Porto rouge 5cl	5,50
Americano maison 15cl	7,50
Mimosa 14cl	8,50
Coupe de Prosecco 14cl	7,50
Coupe de Champagne 14cl	9,00
Kir Royal 14cl	9,50

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
Pelforth Blonde	4,00	7,50
Heineken	4,30	8,00
Affligem Blonde	4,50	8,50
I.P.A Lagunitas	4,70	8,70
Edelweiss	4,50	8,50
Picon bière	4,80	8,90
Monaco, Tango, Twist	4,50	8,00

BIÈRES BOUTEILLES

Gallia PARIS WEST IPA 33cl	7,50
La Chouffe 33cl	7,50
Pelforth brune 33cl	5,50
Leffe 33cl	6,00
Desperados 33cl	7,00
Corona 33cl	7,00
Heineken 0.0 33cl	5,50

À PARTAGER
Frites maison 5,00
Croque à la crème de truffe & mesclun 14,50
Planche de fromage 12,00
Planche de charcuterie 12,00
Planche mixte 18,00

COCKTAILS SIGNATURES

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool minimum	9,50
Cherry Moon : Vodka, purée de fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, prosecco	
Alba : Gin, sirop de gingembre, jus de pamplemousse, citron vert, gingerbeer	
Tequi’Flower : Tequila, triple sec, citron vert, st germain, blanc d’oeuf, baie rose	
Pure Mojito : Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	
Holly Mint : Whisky, cointreau, citron vert, menthe fraîche, gingerbeer	

COCKTAILS CLASSIQUES

Nos cocktails contiennent 4cl d'alcool minimum	9,00
Spritz, Aperol, orange, soda, prosecco	
Mojito, Rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, soda	
Moscow Mule, Vodka, citron vert, gingembre	
Caipirina, Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Gin Fizz, Gin, jus de citron vert, sucre de canne, soda	
Margarita, Tequila, citron vert, cointreau, sucre de canne	

COCKTAILS VIRGIN

	8,00
Red Ginger : Purée de fruits rouge, menthes fraîches, jus d’ananas, citron vert, gingerbeer	
Paloma : Purée de passion, sirop de vanille, citron vert, pamplemousse	

LES SPIRITUEUX 4cl

W H I S K Y, B O U R B O N, S C O T C H	
J&B	7,50
Four roses	8,50
Jack Daniel's	9,00
J.W Black Label	9,50
Chivas regal 12 ans	10,50
Maker's Mark	11,00
Lagavulin 16 ans	13,00

R H U M	
Saint James blanc	7,50
Captain Morgan	8,00
Kraken	8,50
Don Papa	9,50
Diplomatico Reserva exclusiva	11,00

V O D K A	
Zubrowka Biala	7,50
Eristoff	8,50
GreyGoose	9,50

G I N	
Gordon	7,50
Bombay Sapphire	9,00
Hendrick’s	9,50

T E Q U I L A	
José Cuervo Reposado	8,00

Shot Classique : 4,00, Shot Premium : 6,00

LES VINS

ROUGE

	14cl	50cl	Btl 75cl
Côte du Rhône AOP <i>Bouquet du Comtat</i>	4,50	16,00	23,00
Bordeaux AOP <i>Les Mercadières</i>	4,90	18,00	26,00
Bourgogne AOC, <i>Andre Ducal-Pinot Noir</i>	5,90	18,90	32,00
Brouilly AOC <i>Château de Pierreux</i>	-	-	36,00
Haut Médoc Cru Bourgeois AOC <i>Château Lieujean</i>	-	-	44,00
Grand Cru Saint-Emilion AOC <i>Baron de la Boutisse</i>	-	-	49,00

BLANC

Chardonnay, Val-de-Loire IGP <i>Le Coquillier</i>	4,90	18,00	23,00
Sauvignon, Pays d'Oc IGP, <i>Albrières</i>	4,50	16,00	22,00
Petit Chablis AOC, <i>La Chablisienne Vibrant</i>	-	-	36,00
Sancerre AOC, <i>Domaine Thiot</i>	-	-	38,00

ROSÉ

Luberon AOP, <i>Loulou la Charmeuse</i>	4,50	16,00	22,00
Côte de Provence AOP, <i>Cuvée du Golfe de St Tropez</i>	5,50	18,50	27,00
Gris Blanc Pays d'Oc IGP, <i>Domaine Gérard Bertrand</i>	-	-	28,00
Côte de Provence AOP « M » <i>de Minuty</i>	-	-	38,00

CHAMPAGNES & PROSECCO

	14cl	Btl 75cl
Prosecco DOC Sartori Brut	7,50	35,00
Louis Constant Brut Reserve	9,00	55,00
« R » de Ruinart Brut	-	95,00

DIGESTIFS & LIQUEURS5cl

Get27, Get31	7,00
Amaretto, Limoncello	7,00
Cointreau	7,50
Bailey's	8,00
Cognac Le Palin VS	9,00
Calvados Busnel Beaujour	8,50
Poire Williams Lorrancy	9,00
Grappa Bianca	9,00

BOISSONS FRAÎCHES

	25cl	50cl	1L
Vittel	3,90	4,90	6,50
San Pellegrino	-	4,90	6,50
Perrier 33cl			4,50
Badoit Rouge 33cl			4,50
Coca-cola, Coca-cola Zéro 33cl			4,60
Schweppes tonic, agrume 25cl			4,60
La French Ginger Beer 25cl 			5,00
Fanta 33cl			4,60
Orangina 25cl			4,60
Sprite 33cl			4,60
Thé glacé maison			5,00
Redbull 25cl			5,50
Limonade Phenix 25cl			4,00
Diabolo 25cl			4,50
Café frappé latte			5,50
Lait fraise 20cl			4,00
Fruits pressés 20cl : orange, citron			5,50
Jus de fruits Pago 20cl : orange, pomme pressée, ananas, abricot, pamplemousse, tomate			4,50
Suppl. sirop			0,50

BOISSONS CHAUDES

Expresso Lavazza Super Crema	2,40
Déca, Noisette, Allongé	2,50
Double expresso	4,80
Café Americano	4,90
Grand crème	4,20
Cappuccino	5,20
Chocolat chaud	4,20
Chocolat, Café viennois	5,50
Thés Damman Frères : Ceylan, Earl Grey, Fruits rouges, Thé vert, Menthe, Jasmin	4,20
Infusion Damman Frères : Verveine, Tilleul	4,30
Vin chaud à la cannelle	6,50
Grog	7,50
Irish Coffee	9,50

FORMULE - 16,90	FORMULE - 23, 90
Entrée, plat ou plat, dessert	Entrée, plat & Dessert

Formules disponibles du lundi au vendredi midi et hors jours fériés sur les plats avec *y compris les plats du jour

LES ENTRÉES

*Œufs, mayonnaise maison	5,00
*Filet de sardines, tomate confites	6,90
*Antipasti, légumes grillés & marinés	6,00
Saumon fumé, crème aneth & toast	8,90
Camembert rôtie au thym & miel	8,90
Tartare Avocat & crevettes	8,50
Buratta « Pugliese » , tomate cerise, huile d'olive & basilic	8,50
Foie gras de canard, chutney de figues & toast	9,90

LES PLATS

*Risotto aux champignons	13,50
Brochette de poulet mariné, frites maison & salade	14,00
Escalope de veau, sauce marsala & linguine	15,50
Magret de canard, sauce foie gras & pomme amandine	18,50
*Tartare de bœuf préparé, frites maison & salade	15,50
R'S Burger, bœuf haché, sauce maison, roquette, cantal, oignons rouge, tomate & frites maison	15,50
*Coeur de rumsteack, frites maison & salade	16,50
Entrecôte grillée, frites maison & salade	19,90
Pavé de saumon, sauce à l'oseille & haricots verts	17,50
Suppl. garniture : frites maison, haricots verts, pâtes	5,00

LES PÂTES

*Penne Al Arrabbiata, sauce tomate, ail, piment, parmesan, basilic frais	12,50
*Penne Pesto, pamersan, ail, basilic, pignon de pin	12,90
*Penne Cheesy, crème fraîche, gorgonzola DOP, grana padano DOP, chèvre	13,00
Linguine Bresaola, boeuf séchée, tomates confites, roquette & basilic	14,50
Linguine Al Tartufo, crème de truffe, champignons	14,90
*Tagliatelle Carbonara, crème fraîche, lardons, jaune d'œuf	13,50
Tagliatelle Saumon, crème fraîche, saumon fumé, oignons, aneth	14,50

MENU ENFANT 13,50
Steack haché, frites ou pizza Margarita + Pannacotta ou mousse au chocolat + Un verre de jus d'orange, coca ou diabololo
(Jusqu'à 12 ans)



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
Viande bovine & volaille d'origine U.E.

LES SALADES

*La Végé : Pousse d'épinard, tomates confites, grana padano DOP, courgette & aubergine mariné	13,00
*Campagnarde : Mesclun, tomate cerise, lardons, chèvres toasté, œuf poché	13,00
*L'italienne : Roquette, mozzarella, tomate cerise, jambon de pays, huile d'olive, basilic	13,50
Tonno : Mesclun, thon, pomme vapeur, poivrons rouge, olives	13,50
Cesar : Mesclun, poulet grillé, œuf dur, grana padano DOP, sauce cesar, croûtons	13,90

LES PIZZAS

*Margarita, sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais	10,00
*4 Formaggi, sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, Grana padano DOP, cantal	13,00
*Regina, sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons	13,00
*Oriental, sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, œuf, champignons, olives	13,00
*Végétariana, sauce tomate, mozzarella fior di latte aubergines, courgettes, poivrons rouge grillés	13,00
*Calzone, sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, œuf	13,00
*Campione, sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, œuf, champignons	13,00
Tonno, sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouge, olives	13,50
Burratina, sauce tomate, mozzarella fior di latte, boule de burrata, roquette, tomate cerise, grana padano DOP	15,50
Salmon, crème fraîche, mozzarella fior di latte, saumon fumé, crème aneth	15,90
Soufflé du Chef, sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, chorizo, grana padano DOP, roquette	15,50
Tartufo, crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons, roquette	16,90

Suppl. ingrédient: Légume, oeuf : 1,50 , Fromage : 2,00, Jambon, Saumon : 2,50

LES DESSERTS & FROMAGES

Carpaccio d'ananas caramélisé & sirop de menthe maison	6,50
Mi-cuit au chocolat, glace pistache	7,00
*Panna Cotta aux coulis de framboises	6,00
*Crème brûlée	5,90
*Tiramisu traditionnel	6,00
*Mousse au chocolat	6,00
*Tarte tatin	7,00
Café Gourmand	7,50
Thé Gourmand	8,00

Brie de Meaux AOP à la truffe	9,50
Gorgonzola DOP	6,50



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
La liste des produits allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande