

APÉRITIFS

Coupe de Champagne (12 cl) . . .	9,00	Verre de Vin (rouge, blanc ou rosé) . . .	4,50
Americano Maison (7 cl)	7,50	Verre de Brouilly (14 cl)	6,50
Les Anis (2 cl)	4,00	Verre de Bordeaux (14 cl)	6,50
Martini (rouge, blanc ou rosé) (5 cl) . . .	4,00	Verre de Chablis (14 cl)	7,50
Suze, Salers (5 cl)	4,00	Verre de Sancerre (14 cl)	7,00
Pineau des Charentes (5 cl)	4,50	Verre de Gewurtztraminer (14 cl) .	6,00
Campari (5 cl)	5,00	Verre de Prosecco (14 cl)	5,00
Campari (5 cl) orange	5,50		
Kir sauvignon (14cl)	4,50		

SOFTS

Eau minérale ou Limonade (25 cl) 4,50	Café ou Thé frappé	5,00
Jus de fruits (25 cl)	Jus pressé	5,00
Coca, Perrier (33 cl)	Verre de Lait (25 cl)	3,50
Orangina, Schweppes (25 cl) . . .	Red Bull (25 cl)	6,50
Ice Tea (25 cl)	Cidre (25 cl)	4,50

Eaux Minérales

Vittel ou Eau Gazeuse (50 cl) . . .	5,00	Vittel ou Eau Gazeuse (100 cl) . .	6,00
Supplément sirop	1,50		

CAFÉTERIE

Café ou déca	2,20	Irish coffee	8,00
Double café ou déca	4,20	Grog au rhum	6,00
Cappuccino	5,00	Lait chaud	4,00
Café crème ou chocolat	4,50	Thé ou Infusion	4,20
Café ou choco viennois	5,00	Thé à la menthe maison	4,00

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Jupiler	4,00	7,00
Abbaye de Leffe blonde	4,50	8,00
Hoegaarden (blanche)	4,50	8,00

BIÈRES BOUTEILLE

Heineken (25 cl), Pelforth brune (33 cl), 1664 (33 cl)	5,50
Desperados, Corona (33 cl)	6,00
Chouffe (33 cl)	5,50
Bière sans alcool (25 cl)	5,00

WHISKIES

J&B, Clan Cambell (4 cl)	6,00
Jack Daniel's (4 cl)	7,50
Lagavulin (4 cl)	9,00
Chivas (4 cl)	9,00

DIGESTIFS & ALCOOLS

Calvados, Cognac, Armagnac (4 cl)	6,00
Poire, Mirabelle, Vieille Prune (4 cl)	7,00
Malibu, Baileys, Get 27, Get 31 (4 cl)	6,00
Manzana, Limoncello (4 cl)	6,00
Vodka, Tequila, Gin, Rhum (4 cl)	6,00
Vodka Red Bull (4 cl)	11,00

Prix nets

BISTRO

Chez PRADEL
depuis 1897

Paris 11

3, rue du Pasteur Wagner
Tél. 01 43 55 09 59

Fermé le lundi et mardi

Cocktails

Cocktails Alcoolisés (4 cl d'alcool) 8,00 €

Mojito (rhum, citron, sucre de canne, menthe, soda)
Caïpirinha (Cachaça citron vert, sucre roux)
Caïpiroska (Vodka citron vert, sucre roux)
Daïquiri (Rhum, citron vert, sucre de canne)
Bloody Mary (Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, sel de céleri)
Tequila Sunrise (Tequila, jus d'orange, grenadine)
Ti Punch (Rhum, sucre de canne, citron vert)
Spritz (Apérol, Prosecco, eau gazeuse)

Cocktail
sans Alcool
5,50 €

Verres & Carafes

Verre (14 cl) 4,50 €		Carafe (25 cl) 7,00 €	Carafe (50 cl) 11,50 €
Blancs		Rosés	Rouges
Sauvignon		Côtes de Provence	Côtes du Rhône
Chardonnay			Bordeaux
Chablis	Verre (14 cl).....	7,50 €	Sancerre
	Carafe 25 cl...	13,00 €	Verre (14 cl).....
	Carafe 50 cl...	25,00 €	Carafe 25 cl...
Brouilly	Verre (14 cl).....	6,50 €	Carafe 50 cl...
	Carafe 25 cl...	13,00 €	23,00 €
	Carafe 50 cl...	23,00 €	
	Verre (14 cl).....	6,50 €	Bordeaux
	Carafe 25 cl...	13,00 €	Verre (14 cl).....
	Carafe 50 cl...	23,00 €	Carafe 25 cl...
	Verre (14 cl).....	6,50 €	Carafe 50 cl...
	Carafe 25 cl...	13,00 €	23,00 €
	Carafe 50 cl...	23,00 €	

Vins

Vins Blancs

Chablis (Domaine Fèvre)	36
Chardonnay (Gourgazaud)	30
Sancerre blanc (Domaine Auchère)	34
Viognier « Champs de Carra » (Closerie Saint-Antoine - Vin du Pays d'Oc)	23
Bourgogne Aligoté (Domaine Borgeot)	27

Vins Rouges

Chinon « Cuvée Barnabés » (Bio - Domaine Olga Raffault)	28
Julié纳斯 (Domaine Manoir du Carra)	29
Bourgogne, Pinot Noir (Domaine Borgeot)	32
Graves (Château Ducasse)	33
Saint Joseph « Cuvée de Serlan » (Domaine Le Prieuré d'Arras)	42
Côtes du Rhône Village « Visan » (Domaine des Lauribert)	25
Minervois « Mathilde » (Château de Gourgazaud)	28
Brouilly AOC (Domaine des Grandes Vignes H. Nesme)	31
Saint-Émilion (Château Yon Saint-Christophe)	42
Bordeaux Supérieur AOC (Château Minvielle F. Gadras)	30

Vins Rosés

Côtes de Provence Bio (Domaine Peirecèdes)	30
IGP Méditerranée (Domaine Lou Bassaquet)	25

Champagne

Bouteille de Champagne	75
------------------------------	----

Formule Déjeuner

(sauf samedi, dimanche et jours fériés)

VOIR ARDOISE

Entrée + Plat + Dessert	Entrée + Plat ou Plat + Dessert
18,50 €	15,50 €

* Plat du Jour 12,50 € *

Entrées

Œuf Mayonnaise / Egg with mayonnaise.	6,50
Caviar d'aubergines aux champignons / Eggplant caviar with mushrooms.	6,50
Terrine de Campagne / Country terrine.	6,50
Salade de tomates et mozzarella di Buffala / Tomato and mozzarella di buffala salad .	9,50
Tartine de St Marcellin, purée d'avocats / Tartine of St Marcellin, mashed avocado.	9,50

Entrée du Jour sur ardoise / Entree of the day on slate

Salades

Salade de chèvre chaud / Salad with hot goat's cheese	14,50
Salade de poulet croustillant / Crispy chicken salad.	16,50
Salade de légumes du marché / Market vegetable salad	14,50

Plats

Filet de bœuf, jus au thym, frites maison	25,00
Beef fillet, thyme sauce, home made french fries	
Entrecôte du jour, sauce Roquefort, frites maison, salade	25,00
Entrecote of the day, Roquefort sauce, home made french fries, salad	
Tartare de bœuf, frites maison, salade	18,00
Bovine Tartar, home made french fries, salad	
Cheeseburger, oignons rouges confits, cheddar, frites maison, salade	16,00
Cheeseburger, pickled red onions, cheddar, home made french fries, salad	
Foie de veau, oignons rouges confits, pommes sautées à l'ail, salade	20,00
Veal liver, pickled red onions, fried potatoes with garlic, salad	
Milanaise de volaille, sauce tartare, frites	18,00
Poultry Milanaise, tartar sauce, fries	
Fish and Chips maison, sauce tartare	18,00
Home made Fish & Chips, tartar sauce	
Assiette de frites	5,00
Plate of french fries	
Supplément garniture	5,00
Extra topping	
Supplément sauce	2,00
Extra sauce	

Plat du Jour sur ardoise / Dish of the day on slate

Poisson du Jour sur ardoise / Fish of the day on slate

Dessert

Dessert du Jour / Dessert of the day	6,50
--	------