

# LES PLATS

12<sup>.50</sup>

  **CO-CURRY-CO**  
Poulet (origine : France), coco, curry vert thai, riz gluant, aubergine, courgette, poivron, basilic thai, citron vert

12<sup>.50</sup>

   **TOFU OU QUOI??**  
Tofu coco curry vert thai, riz gluant, aubergine, courgette, poivron, basilic thai, citron vert

15<sup>.50</sup>

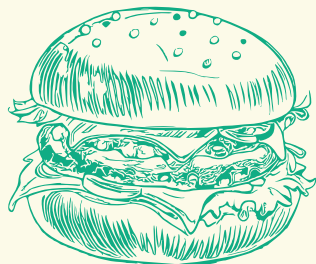
**OH LA VACHE!**  
Burger au boeuf effiloché (origine France), pain brioché, tomme de Savoie, guacamole, sauce moutarde et barbecue. Accompagné de frites de patate douce assaisonnées de parmesan /persil / paprika

13<sup>.50</sup>

 **IHOLA RICO!**  
Burger végétarien, steak fait maison à base de haricots rouge et poivrons, tomme de Savoie, guacamole, sauce moutarde et barbecue - accompagné de frites de patate douce assaisonnées de parmesan/persil/paprika

13<sup>.50</sup>

**TARTIFLEX**  
Pommes de terre, Reblochon, Oignons caramélisés, Bresaola, Crème fraîche



# LES PLATS

## CROQUES

### HARLEM CHEESE

Jambon blanc Rostello persillé aux herbes (origine Italie), Emmental (origine France), Bechamel maison

11<sup>.50</sup>

### BURRATOWN

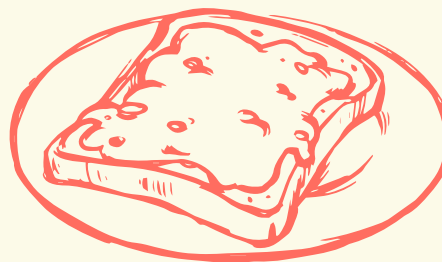
 Mozzarella di buffala, Aubergines grillées, Pesto maison, Radis.

13<sup>.50</sup>

### TOTALEMENT FUMÉ

Saumon fumé (élevage de Norvège), sauce philadelphia, mozzarella di buffala, aneth et échalotte.

13<sup>.50</sup>



# DESSERTS

### TIRAMISÙ

Mascarpone, oeufs, sucre, café, amaretto, biscuits cuillère, cacao en poudre

6<sup>.00</sup>

### BROWNIE & CLYDE

Brownie au chocolat, cacahuètes, praliné cacahuètes.

5<sup>.00</sup>

### QUOI D'NEUF DOCTEUR?

Carrot cake traditionnel : de la carotte, du cake, du glaçage.  
Et pas mal de fruits à coque aussi. Achtung.

6<sup>.00</sup>

### CHEERS CAKE

Cheese cake à la New Yorkaise.. le seul, l'unique !  
À savourer -avec ou sans coulis.

6<sup>.50</sup>

### NEG'MARRONS

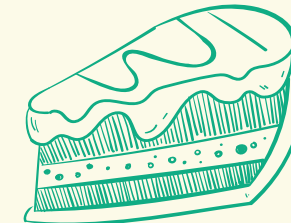
Crème brûlée à la châtaigne et à la cannelle.

6<sup>.00</sup>

### CAFÉ/THÉ GOURMAND

Expresso, café allongé ou thé, accompagné d'une sélection de nos desserts maison.

7<sup>.50</sup>



**TOUS NOS PLATS ET DESSERTS SONT FAITS MAISON. ET AVEC AMOUR. BISOUS**

Tous nos prix sont service compris. Eau plate gratuite sur demande. Allergènes : voir ci-contre.



**ALLERGÈNES**

## LES "CLASSIQUES"

<b>PÉTASSE ON THE BEACH</b> _____	9 <sup>.50</sup>
Rhum blanc, Rhum spicy, Citron, Sirop de vanille, Ananas, Cranberry	
<b>SANS CULOTTE</b> _____	9 <sup>.50</sup>
Vodka, Curaçao, Crème de cassis, Citron, Sirop d'Agave, Tonic	
<b>MOUSTACHE</b> _____	8 <sup>.50</sup>
Whisky, Sirop de vanille, Café, Chantilly, Cannelle	
<b>ZOUK MULE</b> _____	9 <sup>.00</sup>
Rhum spicy, Gingembre, Citron, Ginger, Ale, Sirop d'agave	
<b>BICHETTE</b> _____	9 <sup>.00</sup>
Gin, Basilic frais, Sucre de canne, Citron	
<b>MARIE T'A MATÉ</b> _____	12 <sup>.00</sup>
Rhum blanc, Menthe fraîche, Sirop de vanille, Citron vert frais, Maté	
<b>EXPRESSO MARTINI</b> _____	9 <sup>.00</sup>
Vodka, Liqueur de café, Sirop de vanille, Café	
<b>COCOQUINOU</b> _____	9 <sup>.50</sup>
Vodka, Purée de coco, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille	

## LES SIGNATURES

<b>PORN STAR MARTINI</b> _____	11 <sup>.50</sup>
Vodka, Purée de passion, Citron vert, Sirop de vanille + 1 shot de prosecco	
<b>CARTE POSTALE</b> _____	10 <sup>.50</sup>
Kraken, Cointreau, Citron, Sirop de caramel, Coco	
<b>WHITE NEGRONI TWIST</b> _____	12 <sup>.00</sup>
Gin, Suze, Italicus (liqueur de bergamote), Citron, Sirop de mandarine	
<b>CLOVER CLUB</b> _____	11 <sup>.00</sup>
Gin, Citron, Sirop de fraise, Campari	

# COCKTAILS, ALCOOL



## SHOTS

	SHOT	MÈTRE
<b>ALCOOL + SIROP</b> _____	4 <sup>.00</sup>	32 <sup>.00</sup>
<b>Alcools (au choix)</b> : Vodka, Gin, Rhum blanc, Rhum spicy, Tequila blanche		
<b>Sirops (au choix)</b> : Cerise, Kiwi, Noisette, Mandarine, Violette, Fruit de la passion, Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Vanille, Caramel, Gingembre		
<b>ALCOOL FORT</b> _____	4 <sup>.50</sup>	36 <sup>.00</sup>
Tequila Diego & Maria, Kraken, Jack Daniels, Jack Honey, Jack Fire, Jack Apple, Mastika, Menthe Pastille, Get27, Mezcal, Jäger		
<b>SIGNATURES</b> _____	5 <sup>.00</sup>	40 <sup>.00</sup>
Madeleine, Pistache, Blowjob, Espresso Martini, Wet pussy, Gargamelle, Paille d'or		
<b>SHOT DU MOMENT</b> _____	? <sup>.??</sup>	/? <sup>.??</sup>
Voir «ardoise», ou demander au staff		

## SANS ALCOOL

<b>BIKIWI</b> _____	7 <sup>.00</sup>
Jus de kiwi, Gingembre, Citron, Ginger Ale	
<b>BABY PEACH</b> _____	7 <sup>.00</sup>
Purée de pêche, sirop de pêche, citron, Perrier	
<b>RASPBERRY RIPPLE</b> _____	7 <sup>.00</sup>
Jus de framboise, Jus de pomme, Citron, Sirop de vanille	

## ALCOOLS

Prix pour 4cl d'alcool + un soft gratuit au choix (long drink)

LES GINS		LES VODKAS	
TESSENDIER (BIO)	8 <sup>.00</sup>	TESSENDIER (BIO)	8 <sup>.00</sup>
CITADELLE	10 <sup>.00</sup>	ABSOLUT	10 <sup>.00</sup>
HENDRIX	12 <sup>.00</sup>	303	12 <sup>.00</sup>
LES TEQUILAS		LES WHISKYS	
DIEGO & MARIA	8 <sup>.00</sup>	CUTTY SHARK	8 <sup>.00</sup>
ALTOS (REPOSADO)	10 <sup>.00</sup>	ARBERG	10 <sup>.00</sup>
MEZCAL DELMAGET	12 <sup>.00</sup>	BELLEVOYE	12 <sup>.00</sup>
		BUSHMILL	10 <sup>.00</sup>
		JACK DANIELS, FIRE, HONEY, APPLE	9 <sup>.00</sup>
LES RHUMS		LES AUTRES	
TESSENDIER	8 <sup>.00</sup>	JÄGER BOMB	6 <sup>.00</sup>
CAPTAIN SPICY	8 <sup>.00</sup>	RICARD	3 <sup>.50</sup>
DIPLOMATICO	10 <sup>.00</sup>	MENTHE PASTILLE	7 <sup>.00</sup>
PLANTATION ANANAS	12 <sup>.00</sup>	GET 27	7 <sup>.00</sup>
FERRONI AMBRÉ	14 <sup>.00</sup>	VERMOUTH (ROUGE, BLANC)	7 <sup>.00</sup>
KRAKEN	8 <sup>.00</sup>		

## LE CHAUD

**CAFÉ EXPRESS (BLEND L'ALCHIMISTE)** 2 .00

La rencontre d'un café Brésilien, le Linda, aux notes douces et gourmandes, d'un café Colombien La Leona puissant et harmonieux et d'un café Éthiopien de la région de Sidamo, le Messina qui apporte une fraîcheur et une puissance aromatique exceptionnelle.

**CAFÉ ALLONGÉ** 2 .50

Tout pareil. Mais en allongé quoi. Faites un petit effort aussi.

**CAFÉ LATTE** 3 .50

Tequila, Triple sec, white spirit, tomates séch-....Bah non, non. Café et lait quoi. Cf. ci-dessus.

**THÉ EN VRAC** 3 .50

English Breakfast, Menthe, Jasmin, Thé noir, Carrot Cake, Caramel, Passion, Framboise, Fidji Velyn Infusion Argume.

**OPTION LAIT D'AVOINE** +1 .00

## LES BULLES

VERRE / BOUTEILLE  
(14 CL)

**PROSECCO** 7 .00 / 35 .00

Prosecco sec et fruité.

**LAURENT ÉTIENNE (CHAMPAGNE)** 12 .00 / 69 .00

Assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay.

**RUINART (CHAMPAGNE)** 125 .00

Nez franc et frais de fleurs blanches, de zestes d'agrumes, de poivre blanc, puis de praliné.

**RUINART ROSÉ (CHAMPAGNE)** 165 .00

Nez franc de fruits rouges, de noyaux, de cassis, de myrtilles.



# LE VIN, LES SOFTS

## LES SOFTS

**LES SODAS - 33CL** 3 .50

Coca Cola, Coca Cola Zero

**PERRIER - 33CL** 3 .50

Rien à dire de particulier, c'est du Perrier quoi. Mais graphiquement ça nous arrange d'avoir une ligne en plus

**THÉS GLACÉS MENEAU - 25CL** 4 .50

Thé Citron Thym, Thé Pêche

**JUS MENEAU - 25CL** 4 .50

Fraise-Framboise, Kiwi, Pomme

**LIMONADE (ELIXIA) - 33CL** 4 .50

Limonade artisanale française

**GINGER BEER (MONA) - 33CL** 4 .50

Ginger beer bio et 100% naturelle, produite avec une liste d'ingrédients courte : sans arôme, sans conservateur, sans colorant et sans additif. Produits et mis en bouteille en île-de-France.

## LES VINS

### LES ROUGES

VERRE / BOUTEILLE  
(14 CL)

**LE ROUQUIN  
ENCHANTEUR**

5 .50 / 29 .00

Vin léger, sur le fruit. Tanins fins et souples. **Vin nature**, Pays d'Oc.

**CANOPEE**



6 .50 / 36 .00

Vin nature frais, intense, aux arômes de cassis et de framboise.



### LES BLANC

**LES ANGES DU BON DIEU  
(VIOGNIER)**

5 .50 / 29 .00

Vin blanc aromatique, mêlant fraîcheur et complexité. Notes de pêche, d'abricot et d'épices douces. 100% Viognier.

**FLEUR DE SEL  
(CHARDONNAY)**

6 .50 / 36 .00

Vin rond et aromatique, présentant une très belle complexité. Chardonnay et Grenache Gris.

**GROS MANSENG  
(CÔTE DE GASCOGNE)**

6 .00 / 32 .00

Vin moelleux avec un très bel équilibre. Cépage : Gros-manseng

### LES ROSÉS

**LA BORDÉE JOYEUSE**

5 .50 / 26 .00

Vin rosé fruité et sec, sur des notes fraîches de fruits légers.

**M DE MINUTY**

6 .50 / 36 .00

Rosé de provence aux notes de pêche blanche, d'orange amère avec une belle minéralité rafraîchissante

# HOT DOGS

**GOTHAM** \_\_\_\_\_ 6.<sup>00</sup>

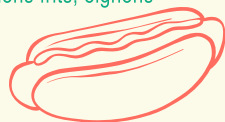
Pain brioché, saucisse de boeuf, sauce cheddar, ketchup, mayo, moutarde, oignons frits

**VÉGÉTACHIE**  \_\_\_\_\_ 6.<sup>50</sup>

Pain brioché, nuggets végétaux, sauce cheddar, ketchup, mayo, moutarde, oignons frits

**EFFILOCHÉ DE BOEUF** \_\_\_\_\_ 7.<sup>50</sup>

Pain brioché, Boeuf mijoté 5h (basse cuisson) aux épices, sauce cheddar, oignons frits, oignons rouges, coriandre.



# PLANCHES

**LA CARNIVORE** \_\_\_\_\_ 15.<sup>00</sup>

Planche de charcuteries fines italiennes et françaises.

**DITES "CHEEEEEESE"**  \_\_\_\_\_ 15.<sup>00</sup>

Planche de fromages affinés de nos régions françaises et italiennes

**PRINCE VEGE-TA**  \_\_\_\_\_ 15.<sup>00</sup>

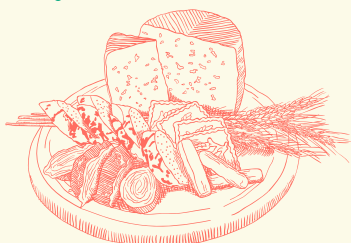
Falafels, sauce tzatziki maison, houmous, et légumes crus

**«LE 50-50 JEAN-PIERRE»** \_\_\_\_\_ 15.<sup>00</sup>

Planche mixte de fromage et charcuteries fines



ALLERGÈNES



# LE SNACK, LES BIÈRES

## BIÈRES BOUTEILLE / CANETTE

**ORANGE MECANIQUE (STE-CRU) - 33CL** \_\_\_\_\_ 8.<sup>00</sup>

Bière blonde triple, ronde et chaleureuse dévoilant des saveurs d'épices et de miel d'acacia. 7%

**CHERRY MECANIQUE (STE-CRU) - 33CL** \_\_\_\_\_ 8.<sup>00</sup>

Une triple à la cerise fine et gourmande, intensément fruitée et relevée par une pointe acidulée. 7,5%

**GRIOTTE (GUSTAVE) - 33CL** \_\_\_\_\_ 8.<sup>00</sup>

Bière acidulée et fruitée parfumée à la griotte.

**STOUT (GUSTAVE) - 33CL** \_\_\_\_\_ 7.<sup>50</sup>

Saveurs de malt grillé, de chocolat gourmand, de café et de fruits. 6%.

**GOSE (GUSTAVE) - 33CL** \_\_\_\_\_ 7.<sup>50</sup>

Gose citronnée 5%, IBU 7.

**CIDRE IPA (TI-LO) - 33CL**  \_\_\_\_\_ 7.<sup>00</sup>

Cidre breton bio, infusé avec une petite quantité de houblon Cascade. 5%

# BIÈRES PRESSION

25CL / 50CL

**LA PARISIENNE (PILS)**  4.<sup>50</sup> / 7.<sup>50</sup>

Une bière parfaitement équilibrée entre les saveurs croustillantes du malt Pilsen et la fraîcheur des houblons herbacés (4,5% IBU 26)

SUPP. PICON : +1€

**DEATH IN TECHNICOLOR (DIPA)** 5.<sup>50</sup> / 9.<sup>50</sup>

Double Dry Hop IPA aux notes d'agrumes, tropicales et fruitées. (7,5% IBU 40)

**WHITE RABBIT (WHITE IPA)** 5.<sup>50</sup> / 9.<sup>50</sup>

Bière blanche harmonieuse débordante d'arômes frais et fruités (malt, orange, citron vert, ananas, mangue et fruits de la passion); 5%.

**BERRY BAD TRIPLE** 5.<sup>50</sup> / 9.<sup>50</sup>

Bière triple réaliée avec ajout de purée de framboise en fin de fermentation, elle allie le fruit et la puissance (8%)

**FINNBARRA (CIDER)** 5.<sup>00</sup> / 8.<sup>50</sup>

Craft Cider Irlandais 100% pomme, issu d'une fermentation traditionnelle de 4 à 5 mois. Soupçon de caramel en fin de bouche. 5,5%

# GRIGNOTAGE

**SAUCISSON** \_\_\_\_\_ 8.<sup>50</sup>

Saucisson sec au sel de Guérande.

**DO RE MI FA LA FEL**  \_\_\_\_\_ 9.<sup>50</sup>

Falafels d'edamame, pois chiche et herbes, sauce Tatziki maison.

**CAMEMBERT RÔTI AU MIEL** \_\_\_\_\_ 9.<sup>00</sup>

Camembert au miel (origine : Ukraine, Vietnam) et au thym, rôti au four.

**POULE PARTY** \_\_\_\_\_ 8.<sup>00</sup>

Nuggets de poulet (origine : France) panés maison au parmesan et herbes de provence, sauce barbecue.

Tous nos prix sont service compris. Eau plate gratuite sur demande. Allergènes : voir ci-contre.