

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl
Martini, Suze 5cl
Porto 5cl
Campari 5cl
Americano 6cl
Kir Chardonnay 14cl
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche
Kir Royal au Champagne AOC 14cl
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche

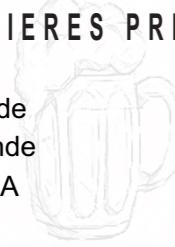


Contenance en alcool 5cl



Mojito, Cuba libre,
Caipirinha, Pina Colada, Margarita
Tequila Sunrise,
Spritz Apérol ou Campari ou Limoncello
Spritz St-Germain
Moscow Mule, Espresso Martini,
Sex on the Beach, Cosmopolitan
Virgin Mojito, Virgin Colada,

BIERES PRESSION



	25cl	50cl
Kanterbräu Blonde	4.5	7.8
Grimbergen Blonde	4.9	8.9
Brooklyn East IPA	4.9	8.9
1664 Blanche	4.9	8.9
Tango, Monaco, Twist	4.5	7.8
Picon Bière	5.5	9.5

BIERES BOUTEILLES

Heineken Pays Bas, 5°	33cl	5.9
Carlsberg Danemark 5°	33cl.	5.9
Desperados France, 5,9°	33cl.	5.9
1664 Bière 0.0% sans alcool	33cl	5.2
Cidre Breton D'Armorique (Brut) 5°	27.5cl	5.3

BOISSONS CHAUDES

Café Expresso ou allongé
Décaféiné ou noisette
Café crème
Double expresso
Chocolat chaud
Cappuccino
Café ou Chocolat Viennois (avec chantilly)
Lait chaud 20cl
Thés ou infusions Selection Richard (Breakfast, Earl Grey, Sencha, Menthe, citron, Jasmin, fruit rouge)
Irish coffee, whisky 4cl
Vin Chaud 20cl
Grog au rhum 4cl
Supp Lait avoine
Viennoiserie (Croissant ou pain au chocolat)
Tartine (beurre, confiture de fraise)

EAUX MINÉRALES servies en restauration

50cl	100cl
5.0	6.5

CARTE DES VINS

	Verre 14cl	75cl
Rouges		
*Côtes du Rhône, AOP Les 3 Garçons Bio	5.2	23
*Brouilly AOP Réserve de Beauvoisie	5.6	-
Bordeaux AOP 2021 Château Beynat Castillon	6.3	33
Languedoc AOP Les Darrons Jeff Carrel	5.9	30
Merlot IGP 2022 Ecoterra	5.5	28
Blancs		
*Chardonnay Pays D'Oc	5.2	23
*Sauvignon Saint Clair Pays D'Oc	5.7	-
Le Versant Viognier, Pays D'Oc IGP	6.1	30
Pinot Grigio Vinistella Italie IGP	5.3	25
Rosés		
*Aimée des Alpilles IGP Provence	5.2	23
*Le Roi soleil IGP côte d'Azur	5.6	28
Gris Sable de Camargue	5.9	30

	25cl	50cl
PICHET DE VIN		
Rouge-Côte du Rhône	8.5	17
Brouilly	9.2	17.5
Blanc-Chardonnay	8.5	17
Sauvignon	9.2	17.5
Rosé des Alpilles Provence	8.5	17

	12cl	75cl
LES BULLES		
Champagne AOC Sélection Maison	9.5	48
Champagne G.H.Mumm Cordon Rouge	-	78
Prosecco DOC Rocca Dei Forti	7.5	35

SOFTS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro 33cl	5.5
Orangina, Fanta, 25cl	5.5
Schweppes Tonic,ou Agrumes 25cl	5.5
Ginger Beer Fever Tree, 20cl	5.5
Jus de fruits 25cl	5.1
Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Tomate	
Ice Tea ou Fuze Tea 25cl	5.5
Orange ou Citron Pressé (2 fruits)	6.3
Red Bull 25cl	5.7
Limonade 25cl	4.9
Vittel 25cl	4.5
Perrier 33cl	5.5
Café frappé iced coffee	5.9
Supplément sirop, fraise, grenadine, menthe, citron, Péche, violette, kiwi, orangeat,	0.3

DIGESTIFS - SPIRITUÉUX

	2cl	4cl
Calvados	3.5	7.5
Cognac, Armagnac, Cointreau, Grand Marnier		7.8
Limoncello, Poire Williams		7.5
Baileys, Get 27		7.8
Tequila, Rhum blanc ou ambré, Cachaça		7.5
Vodka, Gin, Whisky		8.0
Jack Daniel's, Chivas		9.0
Vodka Red bull 25cl		9.8
Supp soda		2.0
1 Shot		4€

LE RENARD



BISTROT-BAR A VIN 6 rue du renard 75004 Paris - Ouvert 7/7

HAPPY HOUR 16H00-21H00

*Hors gros événements, Manifs, sportifs, Concerts, fête de la musique...



LA PINTE DE KANTER 50cl 4.5€

VERRE DE VIN* 14cl, (avec un astérisque) 4.5€

COCKTAIL DU JOUR (avec ou sans alcool) 7.5€

COUPE DE CHAMPAGNE 7.5€



SUGGESTION DE L'EQUIPE...

Grande planche de charcuterie.....	19.5€
Grande planche Mixte.....	23€
Petite Planche.....	12€
(Assortiment de Charcuterie/fromage selon arrivage)	
Assiette de Frites Maison.....	5.5€



Petit Déjeuner Express

7h30 à 11h

8.5

Café expresso ou crème ou thé parfumé sélection Richard

+ 1 viennoiserie au choix ou Tartine beurre, confiture de fraise

+ 1 verre de Jus 20cl au choix (Orange, Ananas ou pomme)

+ 2 œufs au plat ou omelette nature

Petit Déjeuner Complet

7h30 à 11h

13,5

Café expresso ou crème ou thé parfumé sélection Richard

+ 1 croissant ou pain au chocolat ou Tartine beurre, confiture de fraise

+ 1 verre de Jus 20cl au choix (Orange, Ananas ou pomme)

+ 2 œufs au plat ou omelette nature

SUVEZ-NOUS
FOLLOW US



LERENARDBISTROT

NOS ENTREES

Œufs durs Mayonnaise maison <small>Boiled eggs with homemade mayo</small>	6.0
Pâté de campagne sur lit de salade et cornichons	6.8
*Belle Burrata et ses tomates cerises sauce pesto	9.8
*6 Escargots de Bourgogne Persillade, <small>6 Snails in garlic butter</small>	9.5
*Traditionnelle soupe à L'oignon, gratinée <small>Onion soup</small>	10.5
*Foie gras chutney aux figues, pain toasté	12.5
*Assiette de saumon Fumé, crème ciboulette, pain toasté	12.5

NOS DESSERTS

Fondant au chocolat, crème anglaise	7.5
Crème brûlée vanille de Madagascar	6.9
*Tarte fine aux pommes, et sa boule de glace vanille	8.9
*Profiteroles Gourmandes (2 choux)	9.5
Coupe de Glace (2 boules au choix : vanille, chocolat, fraise, café, citron vert, mangue)	6.5
Supp Boule de glace +2.9€	
*Café ou thé gourmand	9.0

NOS SALADES & TARTINES

Salade Parisienne <small>salade, tomates, jambon blanc, emmental, œuf dur, vinaigrette</small>	15.5
Salade Chèvre chaud <small>salade, tomates, crottins de chèvre chaud miel, noix, sauce vinaigrette</small>	16.7
Salade César <small>salade, tomates, poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar</small>	16.8
Salade Italienne <small>Burrata, jambon serrano, tomates confits, pignons de pin, copeaux parmesan, pesto</small>	17.3
Tartine fraîcheur du Chef <small>Pain toasté, avocat frais façon guacamole, granola, edamame, tomates cerises, Saumon fumé, Salade mesclun</small>	17.5

NOS PLATS

Steak haché 180g, frites, salade mesclun, Supp. À cheval +1€	13.9
Tartare de bœuf minute, frites, salade mesclun	16.9
*Belle Entrecôte de bœuf env.250g, sauce au poivre, frites, salade mesclun	23.5
*Confit de Canard, pommes sautées	16.8
Suprême de volaille, penne sauce Champignon	17.3
Pâtes, penne aux légumes sauce pesto	14.8
*Filet de bar, aux petits légumes	16.9
Fish & chips de Cabillaud env. 230g & frites maison sauce tartare	15.8
Cheeseburger, frites maison, salade mesclun,	16.3
Steak haché, cheddar, cornichons, sauce burger, salade, tomate, oignons caramélisés	
Burger Poulet, Frites maison, salade mesclun, Poulet pané, avocat, tomate, salade, sauce burger	15.8

Garniture en supplément frites ou poêlée de légumes 3€

Extra French fries, or vegetables.

SUR LE POUCE ...

CROQUES & SAUCISSES

Croque-Monsieur, frites, salade 13.5 <small>toasted bread ham & cheese</small>
Croque-Madame, frites, salade 14 <small>toasted bread, ham, cheese topped with an egg</small>
Saucisses de francfort, frites, salade 13.5
Hotdog baguette tradition, frites, salade 14

NOS OMELETTES

Omelette Nature, frites, salade 13.0
Omelette Jambon ou Fromage, frites, salade 14.0
La Complète, 14.5 Jambon & emmental, frites, salade <small>ham & cheese</small>

LES PLANCHES à partager ou pas...

Grande planche de charcuterie 19.5
Grande planche Mixte 23
Petite planche de charcuterie 12
Assiette de 3 fromages 10.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible sur demande.

FORMULE DEJEUNER

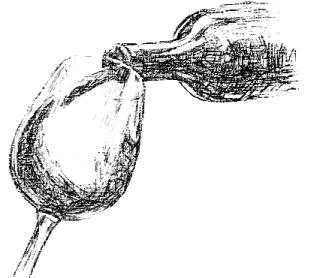
Du lundi au vendredi de 11H30 à 15H 30

FORMULE DÉJEUNER * 17.9€

ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

*Valable sur les plats du jour et la carte sauf les salades et Tartines, les planches et plats marqués d'un astérisque

Merci de consulter l'ardoise



Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.
La liste des allergènes présents dans les plats est disponible sur demande