

APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4.2
Martini, Suze 5cl	4.5
Porto 5cl	4.5
Campari 5cl	5.3
Americano 6cl	5.5
Kir Chardonnay 14cl	5.9
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	
Kir Royal au Champagne AOC 14cl	10
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	

 	COCKTAILS	
Contenance en alcool 5cl		
Mojito, Cuba libre,	10	
Caipirinha, Pina Colada, Margarita	10	
Tequila Sunrise,	10	
Spritz Apérol ou Campari ou Limoncello	10.5	
Spritz St-Germain	11	
Moscow Mule, Espresso Martini,	11	
Sex on the Beach, Cosmopolitan	11	
Virgin Mojito, Virgin Colada,	8	

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 Espresso ou allongé	2.9
Décaféiné ou noisette	3.1
Café crème	5,3
Double espresso	5.5
Chocolat chaud	5.5
Cappuccino	6.3
Café ou Chocolat Viennois (avec chantilly)	6.5
Lait chaud 20cl	4.2
Thés ou infusions Selection Richard	5.1
(Breakfast, Earl Grey, Sencha, Menthe, citron, Jasmin, fruit rouge)	
Irish coffee, whisky 4cl	8.9
Vin Chaud 20cl	6.5
Grog au rhum 4cl	7.9
Supp Lait avoine	0.6
Viennoiserie (Croissant ou pain au chocolat)	2.2
Tartine (beurre, confiture de fraise)	2.5

EAUX MINÉRALES servies en restauration	50cl	100cl
Eaux minérales, plate ou gazeuse	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 Darons 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

PICHET DE VIN	25cl	50cl
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

LES BULLES	12cl	75cl
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, Pêche, violette, kiwi, orgeat,	0.3

DIGESTIFS-SPIRITUEUX

	2cl	4cl
Calvados	3.5	7.5
Cognac, Armagnac, Cointreau, Grand Marnier		7.8
Calvados		7.5
Cognac, Armagnac, Cointreau, Grand Marnier		7.8
Limnecello, 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 évènements, 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 espresso 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)

Petit Déjeuner Complet

7h30 à 11h 13,5

- Café espresso 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

SUIVEZ-NOUS FOLLOW US



LERENARDBISTROT

NOS ENTREES

Œufs durs Mayonnaise maison <i>Boiled eggs with homemade mayo</i>	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, <i>6 Snails in garlic butter</i>	9.5
*Traditionnelle soupe à L’oignon, gratinée <i>Onion soup</i>	10.5
*Foie gras chutney aux figues, pain toasté	12.5
*Assiette de saumon Fumé, crème ciboulette, pain toasté	12.5

NOS SALADES & TARTINES

Salade Parisienne salade, tomates, jambon blanc, emmental, œuf dur, vinaigrette	15.5
Salade Chèvre chaud salade, tomates, crottins de chèvre chaud miel, noix, sauce vinaigrette	16.7
Salade César salade, tomates, poulet pané, œuf dur, croûtons, copeaux de parmesan, sauce césar	16.8
Salade Italienne Burrata, jambon serrano, tomates confits, pignons de pin, copeaux parmesan, pesto	17.3
Tartine fraîcheur du Chef <i>Pain toasté, avocat frais façon guacamole, granola, edamame, tomates cerises, Saumon fumé, Salade mesclun</i>	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 <i>env.250g</i> , 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 <i>env. 230g</i> & frites maison sauce tartare	15.8
Cheeseburger, frites maison, salade mesclun,	16.3
<i>Steak haché, cheddar, cornichons, sauce burger, salade, tomate, oignons caramélisés</i>	
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
toasted bread ham & cheese

Croque-Madame, frites, salade 14
toasted bread, ham, cheese topped with an egg

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
ham & cheese

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

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 <i>(2 choux)</i>	9.5
Coupe de Glace <i>(2 boules au choix : vanille, chocolat, fraise, café, citron vert, mangue)</i>	6.5
Supp Boule de glace +2.9€	
*Café ou thé gourmand	9.0

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

12€

MENU ENFANT KIDS MENU

Jusqu'à 10ans

*Steak haché frites ou poulets
panés frites*

*+
1 boisson (1verre de jus ou
une grenadine)*

*+
1 boule de glace au choix*

