

# HAPPY HOURS

16 H  
-  
20 H

## LES PINTES

MAES ————— 5,5 €

HEINEKEN ————— 6 €

AFFLIGEM ————— 7 €

EDELWEISS ————— 6,5 €

LAGUNITAS IPA ————— 7,5 €

HAPKIN ————— 8 €

## LES COCKTAILS

SPRITZ ————— 6,5 €

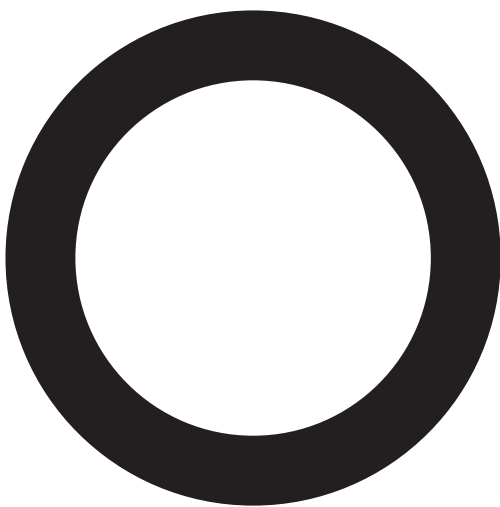
MOJITO ————— 6,5 €

MOSCOW MULE ————— 6,5 €

## LES MOCKTAILS

VIRGIN FAVORITE ————— 5,5 €

MANGO MULE ————— 5,5 €



# COCKTAILS

## JUNGLE BIRD — 9,8 €

DOUX - AMER - FRUITÉ

4cl de Rhum Dead Man Fingers  
Spiced, campari, jus de citron pressé,  
sirop de sucre de canne, jus d'ananas

## SMOKEY OLD

### BASTARD — 11,8 €

CHARPENTÉ - DOUX - FUMÉ

4cl de Whisky Crabble Yardhead  
Single Malt infusé de thé Lapsong  
Souchong froid, sirop d'érable, Boker's  
bitters

## BLOODY MARY — 11,8 €

GOURMAND, ÉPICÉ, PIMENTÉ

4cl de Vodka Stolichnaya, jus de  
tomate, jus de citron, Tabasco, sauce  
Worcestershire, poivre, sel de céleri

## NEGRONI — 11,8 €

PUISSANT, AMER, SEC

3cl de Gin City of London Authentic,  
3cl de Campari bitter, 3cl de Dolin  
Rouge

## COLD BLOODED — 9,8 €

PARFUMÉ, AMER,  
RAFRAICHISSANT

5cl de Grand Marnier, jus de cranberry,  
jus de citron, romarin frais, sirop de  
sucre de canne

## COGNAC SUMMIT — 11,8 €

ÉLÉGANT, PÉTILLANT, ÉPICÉ

4cl de Cognac VSOP Moonshine,  
gingembre frais, zeste de citron vert,  
limonade

## COSMOPOLITAN — 10,8 €

(RECETTE DE 1934)

ÉQUILIBRÉ, FRAIS, ACIDULÉ

4cl de Gin City of London Authentic,  
triple sec Bols, jus de citron pressé,  
sirop de framboise

## APÉROL SPRITZ — 8 €

APÉRITIF, FRAIS, PÉTILLANT

4cl d'Apérol, 6cl de Prosecco, un trait  
de Perrier

## MOSCOW MULE — 9,8 €

ÉPICÉ, FRAIS, ENVOÛTANT

4cl de Vodka Stolichnaya, jus de citron  
vert, Ginger beer, Fee Brothers bitters

## GARDEN SOUR — 11,8 €

PUISSANT, FUMÉ, DÉTONANT

4cl de Mezcal Se Busca, liqueur de  
rhubarbe, Perrier, sirop de sucre de  
canne, Fee Brothers celery bitters

## MOJITO — 8,8 €

CLASSIQUE, RAFRAICHISSANT,  
ESTIVAL

4cl de Rhum Havana Club 3 ans,  
feuilles de menthe fraîche, jus de  
citron vert, sirop de sucre de canne,  
Fee Brothers bitters

# VIRGIN

## VIRGIN

### FAVORITE — 6,5 €

FRAIS - VITAMINÉ

12cl jus d'orange pressée, 1,5cl jus de  
citron pressé, 1,5cl jus de citron vert  
pressé, feuilles de menthe fraîche, 1  
jaune d'œuf frais et 1 trait de grenadine

## MANGO MULE — 6,5 €

DOUX - PÉTILLANT

20cl de Ginger Beer, 0,5cl de citron,  
purée de mangue et un trait de miel

# BIERES

## LES PRESSIONS

	25cl	50cl
MAES - 5,2%	4,2 €	7,5 €
HEINEKEN - 5%	4,6 €	8 €
AFFLIGEM - 6,7%	5,5 €	9 €
LAGUNITAS IPA - 6,2%	5,5 €	9 €
EDELWEISS BLANCHE - 5%	5 €	8,5 €
HAPKIN - 8,3%	5,7 €	9,2 €
BIÈRE + SIROP / PANACHE		
PICON BIÈRE	4,6 €	8 €

## LES BOUTEILLES

REBELLE AMBREE IMPETUEUS - 7%	7 €
DESPERADOS	7 €
HEINEKEN O.O	7 €

## APERITIFS DIGESTIFS

RICARD	4,5 €
DOLIN BLANC-ROUGE	4,5 €
PORTO BLANC-ROUGE	4,5 €
KIRS PÊCHE, CASSIS, MÛRE	4,5 €
AMERICANO MAISON	7 €
GET 27	8 €
RHUM ARRANGÉ MAISON	8 €
POIRE / MIRABELLE	8 €
VIEILLE PRUNE	12 €
ARMAGNAC VSOP	12 €
COGNAC VSOP	12 €
CALVADOS	10 €

# BOIRE VINS ROUGES

	12CL	50CL	75CL
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> ————— VALLÉE DU RHÔNE L'amphore d'argent-Cranilles	5,6 €	20 €	28 €
<b>AOP CROZES - HERMITAGE</b> ————— VALLÉE DU RHÔNE L'amphore d'argent	7 €	27 €	38 €
<b>GRAVES</b> ————— BORDEAUX Domaine du Salut-Label Terra Vitis	5,6 €	20 €	28 €
<b>PUISSEGUIN</b> ————— BORDEAUX Saint Emilion cuvée prestige	6,1 €	21 €	32 €
<b>BROUILLY</b> ————— BEAUJOLAIS Domaine Ruet Appelation Brouilly Protégée	4,6 €	16 €	24 €
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR</b> ————— BOURGOGNE Domaine de Cardon-Raisonnée	6,1 €	22 €	32 €
<b>SAUMUR - CHAMPIGNY</b> ————— LOIRE Château de Chaintres-Bio	5,9 €	21 €	30 €
<b>MONTELPULCIANO</b> ————— ABRUZZO	4,5 €	15 €	22 €
<b>VIN DU MOIS</b> —————	4,8 €	18 €	26 €

## BLANCS

	12CL	50CL	75CL
<b>IGP CHARDONNAY</b> ————— Les déesses Muettes	4,6 €	16 €	22 €
<b>IGP CHABLIS</b> ————— Domaine de la Motte	5,9 €	21 €	30 €
<b>POUILLY FUMÉ</b> ————— Domaine Chatelain	6,5 €	26 €	37 €

## ROSÉ

	12CL	50CL	75CL
<b>PROVENCE</b> ————— Coteaux d'Aix-en-Provence Cuvée Fleuri	4,8 €	18 €	26 €

PROCECCO

CHAMPAGNE

12CL 75CL

12CL 75CL

FRIZZANTE BIO — 6,5 € 39 € DAVID HEBERT — 8,5 € 48 €

**REIGNMAN**

M A N G E R

# STARTERS

## ENTRÉES

**GASPACHO ESTIVAL**  \_\_\_\_\_ 8 €

tomate, concombre, poivron, basilic, pain à l'ail et à l'huile d'olive  
(Vegan)

**BOUCHÉES CROUSTILLANTES**  \_\_\_\_\_ 7,8 €

au quinoa, chèvre, épinard, noisettes et sauce pesto rosso  
(Veggie)

**CHAKCHOUKA ORIENTALE** \_\_\_\_\_ 7,5 €

œuf bio, amandes effilées et coriandre

**BURRATA**  \_\_\_\_\_ 12 €

artisanale de rambouillet, tomates d'antan et pesto (Veggie)

**PLANCHE DE CHARCUTERIE  
DE LA MAISON CONQUET** \_\_\_\_\_ 7,5 €

## SALADES

**CÉSAR** \_\_\_\_\_ 14,9 €

poulet mariné aux épices cajun, œuf mollet bio, copeaux  
de parmesan Français, croutons, sauce césar maison.

**ESTIVALE** \_\_\_\_\_ 15,9 €

Melon, quinoa, fêta, pois chiche croustillant, tapenade, citron confit  
au sel, pousses d'épinard, tomate cerise et vinaigrette au basilic

**OSAKA** \_\_\_\_\_ 15,9 €

riz sauvage, pousses d'épinards, avocat, fèves edamame, concombre,  
algues wakame, grenade, persil, oignon ciboule, graines de pavot,  
sauce ponzu. (Vegan)

## PLANCHES

**CHARCUTERIE** \_\_\_\_\_ 17 €

assortiment de charcuterie de la maison Conquet

**FROMAGÈRE** \_\_\_\_\_ 16 €

tomme de brebis, reblochon, morbier, comte, Cabecou

**MIXTE** \_\_\_\_\_ 18 €

charcuterie et fromages


M A N G E R

# PLATS

**RAVIOLES AUX AUBERGINES  
ET À LA CRÈME DE TRUFFES**  14,8 €  
gratinées au Grana Padano, salade roquette (Veggie)

**ÉFFILOCHÉ DE POULET  
FERMIER FAÇON SHAWARMA** 15 €  
échalotes crispy, coriandre, boulgour, sauce Tahini

**BURGER** 16,5 €  
steak haché black Angus de Picardie, poitrine fumée, cheddar, tomate, salade, oignons confits, frites maison et mesclun

**VEGGIE BURGER**  16,3 €  
steak de haricots rouges, cheddar, avocat, oignons confits, tomate, salade et sauce BBQ maison, frites maison et mesclun (Veggie)

**TARTARE DE BŒUF AU  
COUTEAU LIMOUSIN** 17,5 €  
(préparé ou non), frites maison au thym et mesclun

**ONGLET DE VEAU** 14,5 €  
patate douce en deux façons, chips et crémeuse, sauce chimichurri

**ENTRECOTE DE BŒUF** 19,5 €  
frites & salade sauces au choix

**PAVÉ DE THON MI-CUIT  
AU SÉSAME** 15,9 €  
ratatouille froide, sauce Szechuan

**CEVICHE DE DORADE FAÇON  
NIKKEI** 18,8 €  
mangue, oignons rouges, fèves edamame, concombre, cibette, leche de tigre au gingembre et piment rouge, riz à la coriandre



M A N G E R

# DES- SERTS

**BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU** ————— 8,5 €

Nociolatta / caramel beurre salé / fruits frais

**TARTELETTE AUX FRAMBOISES** ————— 9,2 €

ganache montée au chocolat blanc et vanille

**PÊCHE RÔTIE** ————— 7,2 €

crumble au thym-citron et chantilly maison

**COULANT AU CHOCOLAT  
DE LA MANUFACTURE MICHEL  
CLUIZEL** ————— 8,5 €

glace vanille macadamia et chantilly maison

**CRÈME BRÛLÉE** ————— 7,5 €

à la véritable gousse de vanille

**CAFÉ GOURMAND** ————— 9,2 €

coulant chocolat, crème brûlée à la vanille,  
salade de fruits

**ASSIETTE DE FROMAGES** ————— 8,5 €

confiture de tomates

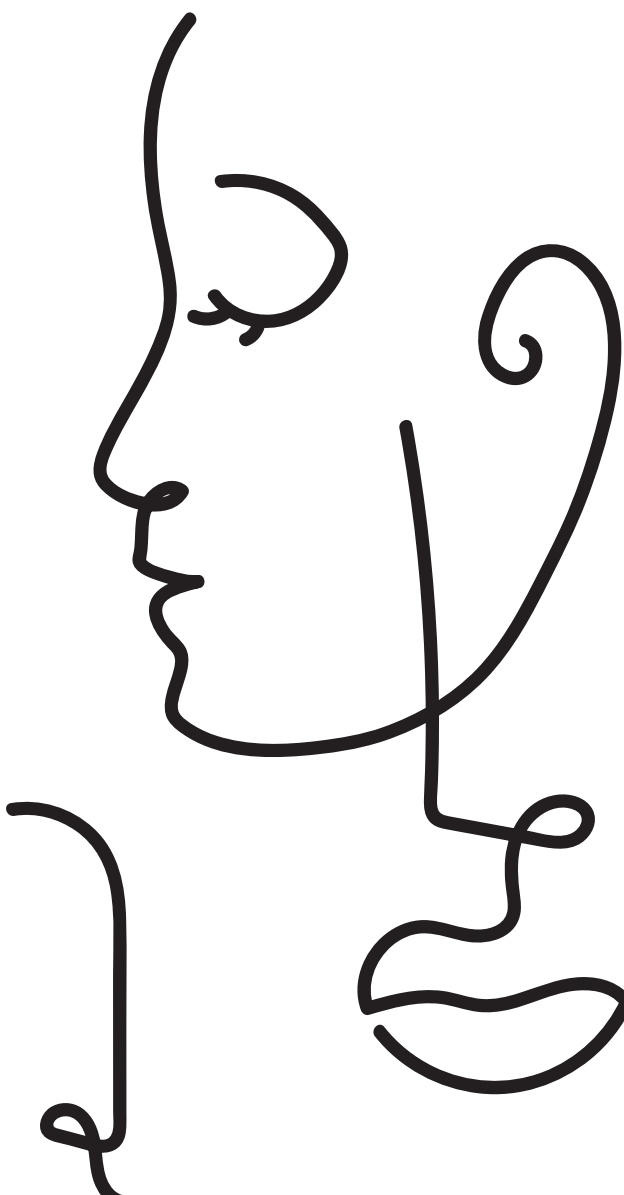
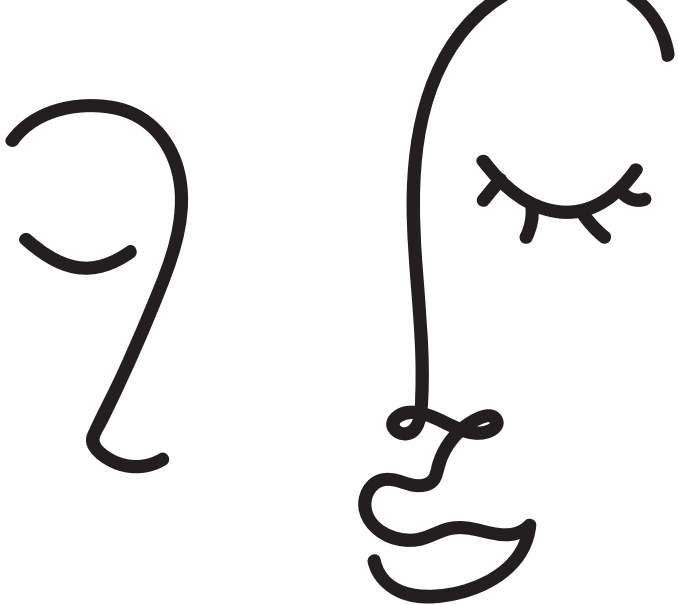
—

©

®

™

Σ





75 RUE DE TURBIGO  
75003-PARIS