

HAPPY HOURS



LES PINTES

MAES ————— 5,5 €

HEINEKEN ————— 6 €

AFFLIGEM ————— 7 €

EDELWEISS ————— 6,5 €

LAGUNITAS IPA ————— 7,5 €

HAPKIN ————— 8 €

LES COCKTAILS

SPRITZ ————— 6,5 €

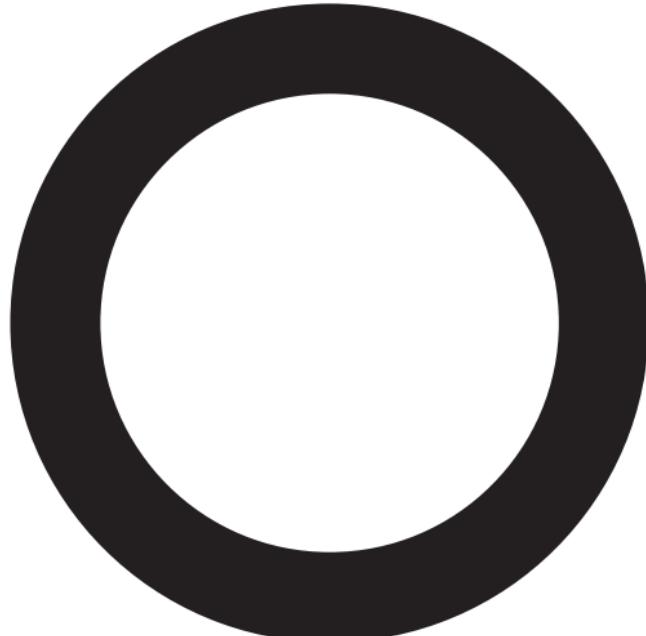
MOJITO ————— 6,5 €

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

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'oeuf 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

BOIRE

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
CÔTES DU RHÔNE	VALLÉE DU RHÔNE	5,6 €	20 €	28 €
L'Amphore d'argent-Cranilles				
AOP CROZES - HERMITAGE	VALLÉE DU RHÔNE	7 €	27 €	38 €
L'Amphore d'argent				
GRAVES	BORDEAUX	5,6 €	20 €	28 €
Domaine du Salut-Label Terra Vitis				
PUISSEGUIN	BORDEAUX	6,1 €	21 €	32 €
Saint Emilion cuvée prestige				
BROUILLY	BEAUJOLAIS	4,6 €	16 €	24 €
Domaine Ruet Appellation Brouilly				
Protégée				
BOURGOGNE PINOT NOIR	BOURGOGNE	6,1 €	22 €	32 €
Domaine de Cardon-Raisonnée				
SAUMUR - CHAMPIGNY	LOIRE	5,9 €	21 €	30 €
Château de Chaintres-Bio				
MONTPLULCIANO	ABBRUZZO	4,5 €	15 €	22 €
VIN DU MOIS		4,8 €	18 €	26 €

BLANCS

		12CL	50CL	75CL
IGP CHARDONNAY		4,6 €	16 €	22 €
Les déesses Muettes				
IGP CHABLIS		5,9 €	21 €	30 €
Domaine de la Motte				
POUILLY FUMÉ		6,5 €	26 €	37 €
Domaine Chatelain				
ROSÉ				
PROVENCE		12CL	50CL	75CL
Coteaux d'Aix-en-Provence Cuvée Fleurie		4,8 €	18 €	26 €

PROCECCO

12CL 75CL

CHAMPAGNE

12CL 75CL

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

2

W

G

Y

A

S

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 7,5 €

DE LA MAISON CONQUET

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 cebette, graines de pavot, sauce ponzu. (Vegan)

PLANCHES

CHARCUTERIE 17 €

assortiment de charcuterie de la maison Conquet

FROMAGÈRE 16 €

tomme de brebis, reblochon, morbier, comté, Cabecou

MIXTE 18 €

charcuterie et fromages

MANGER

PLATS

RAVIOLES AUX AUBERGINES

ET À LA CRÈME DE TRUFFES

gratinées au Grana Padano, salade roquette (Veggie)



14,8 €

ÉFFILOCHÉ DE POULET

FERMIER FAÇON SHAWARMA

échalotes crispy, coriandre, boulgour, sauce Tahini

15 €

BURGER

steak haché black Angus de Picardie, poitrine fumée, cheddar, tomate, salade, oignons confits, frites maison et mesclun

16,5 €

VEGGIE BURGER

steak de haricots rouges, cheddar, avocat, oignons confits, tomate, salade et sauce BBQ maison, frites maison et mesclun (Veggie)



16,3 €

TARTARE DE BŒUF AU

COUTEAU LIMOUSIN

(préparé ou non), frites maison au thym et mesclun

17,5 €

ONGLET DE VEAU

patate douce en deux façons, chips et crèmeuse, sauce chimichurri

14,5 €

ENTRECOTE DE BŒUF

frites & salade sauces au choix

19,5 €

PAVÉ DE THON MI-CUIT

AU SÉSAME

ratatouille froide, sauce Szechuan

15,9 €

CEVICHE DE DORADE FAÇON

NIKKEI

mangue, oignons rouges, fèves edamame, concombre, cébette, leche de tigre au gingembre et piment rouge, riz à la coriandre

18,8 €

MANGER

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

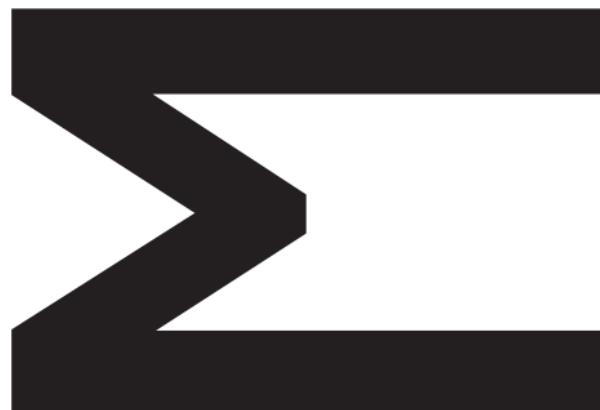
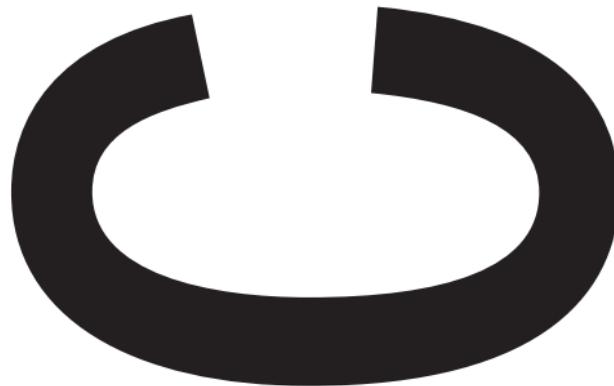
PÊCHE RÔTIE ————— 7,2 €
crumble au thym-citron et chantilly maison

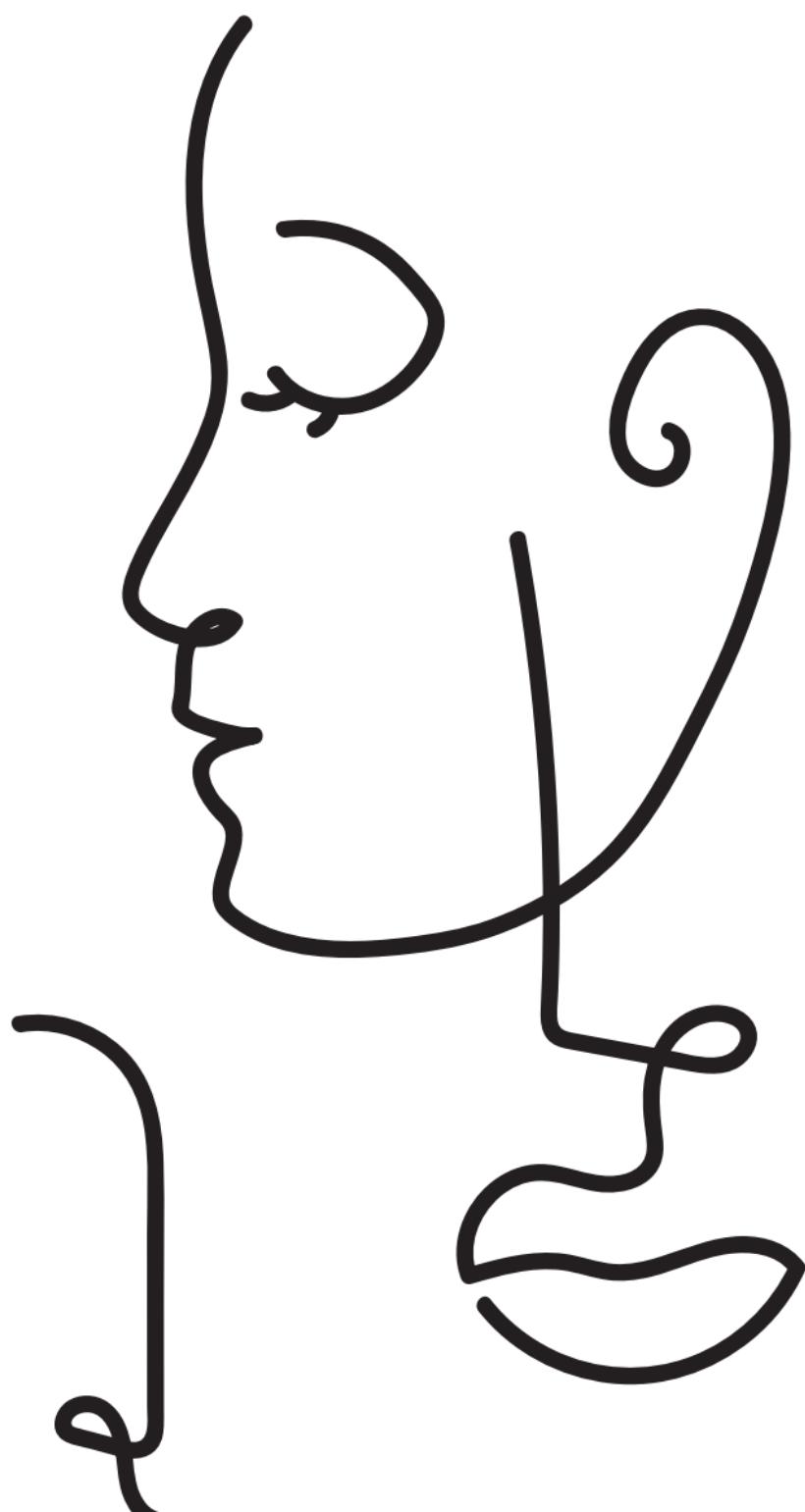
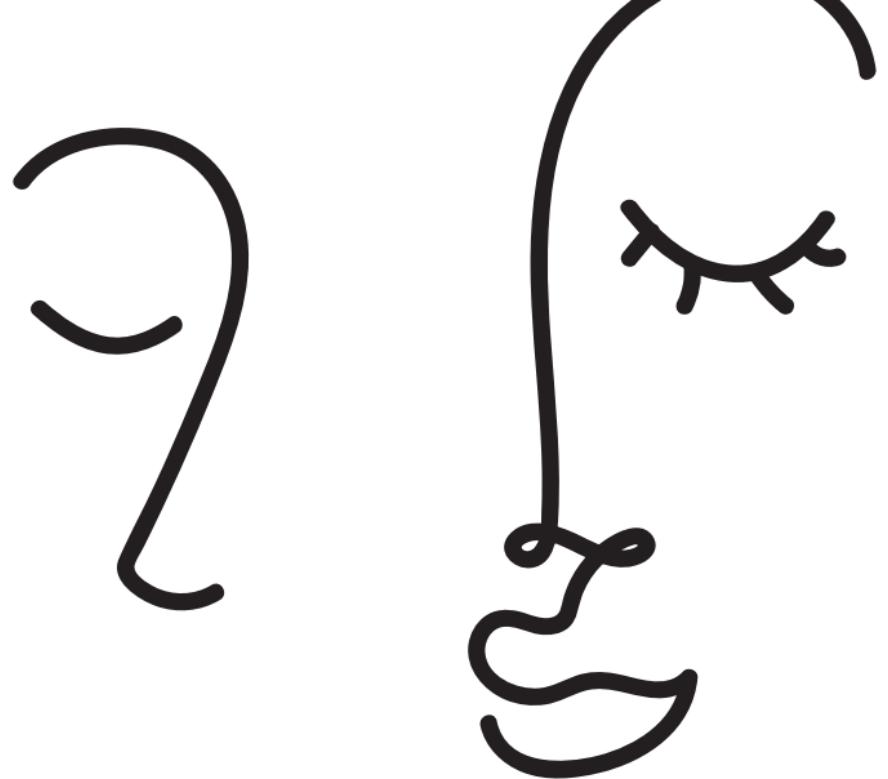
**COULANT AU CHOCOLAT
DE LA MANUFACTURE MICHEL
CLUIZEL** ————— 8,5 €
glace vanille macadamia et chantilly maison

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







75 RUE DE TURBIGO

75003-PARIS