

APÉRITIFS

	S	M
Ricard 2cl/4cl	4,5	7,9
Martini Blanc / Rouge 6cl/12cl	6,5	9,5
Americano 9cl/18cl	9,5	16,5
Porto Rouge / Suze / Campari 6cl/12cl	6,5	9,5
Kir Chardonnay Mûre, Cassis, Pêche, Framboise, Fraise 12cl/21cl	6,5	9,5
Kir Royal / Coupe Champagne / Mimosa 12cl/21cl	12	19

BIÈRES

PRESSION	25cl	46cl	65cl	BOUTEILLES	33cl
Blonde	5	8	11		
Heineken	5,5	8,5	11,5	Desperados	7,9
Affligem	5,5	8,5	11,5	Corona	7,9
Blanche	5,9	9,5	11,9	Heineken 0.0%	7,5
IPA	5,9	9,5	11,9	Paix Dieu 10°	9,7
Cidre Brut	5	8	11		
Supp. Sirop +0.5					

NOS BOISSONS FAITES MAISON

S: 5,5 M: 8,5 L: 11,5

Ice Tea Maison (pêche ou citron)
Citronnade (Menthe & Citron ou Menthe & Fruits Rouges)
Ginger Beer

Café Frappé (Vanille ou Caramel ou Matcha)

MIX DE FRUITS FRAIS

sans sucre ajouté

S: 6,5 M: 11,5 L: 13,5

Orange OU Citron OU MIXTE pressé
Tropical SUN : Ananas Pomme Gingembre

Green FRESH : Concombre Pomme Citron

Orange GLOW : Carotte Pomme Orange

S : 25cl M : 46cl L : 65cl

BOISSONS FRAICHES

S M L

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 4,5 8,5 11,2

Orangina, Limonade 4,5 8,5 11,2

Jus de fruits

Orange, Pomme, Ananas, Tomate, Cranberry,
Passion

Eau (Plate ou Gazeuse) 4,9 6,9

S 25cl - M 46cl - L 65cl

BOISSONS CHAUDES

	S	M
Café ou Décaféiné	2,9	5,7
Café Noisette / Allongé	3,1	5,1
Américain ou Crème	4,9	7,9
Chocolat Chaud	4,9	7,9
Thé, Infusion	5,5	8,9
Latte Caramel / Vanille / Matcha	6,2	9,5
Cappuccino	6,5	9,9
Café ou Chocolat Viennois	6,2	9,5
Lait d'Amande +1,5	12,5	19,5
Irish, French, Italian, Caribbean COFFEE	6,5	11,2
Vin CHAUD Maison, Grog		

COCKTAILS

SIGNATURES 13 19

French 75

Gin, citron, Champagne

Espresso Martini

Vodka, Liqueur de café, café

Pornstar Martini

Vodka, jus de passion, sirop de vanille, jus de citron vert, shot de Prosecco

Long Island (+1)

Vodka, Rhum, Gin, Triple sec, Tequila, citron, coca

HUGO Spritz

Liqueur Fleur de Sureau, Menthe, Prosecco, eau gazeuse

CLASSIQUES 11 16 19

Cocktail du moment

Selon l'humeur du Barman

Moscow Mule, Caïpirinha, Negroni, Spritz, Sex on The Beach,

Margarita, Pina Colada, Bloody Mary, Cosmopolitan, Tequila

Sunrise, Mojito

(Mojito Royal+2€)

MOCKTAILS 9 14 17

Virgin SPRITZ

Sirop SPRITZ, limonade, orange

California Mojito

Orange, menthe, jus de orange, sirop de fraise, limonade

Le JAVA

Jus d'ananas, crème de coco, crème fouettée

Panthère ROSE

Jus d'orange, sirop de pêche, jus de cranberry

S : 25cl M : 46cl L : 65cl

VINS

Rouge

Bordeaux AOC

Merlot IGP Camas

Chinon AOP

Brouilly AOP

Côtes du Rhône AOC

Pinot Noir IGP Camas

Lussac St Émilion AOC

Puglia IGT Lupo Meraviglia Due di Due Italie

Pommard AOC

Côte-Rôtie AOP

Blanc

Chardonnay IGP Camas

Blanc Moelleux du moment

Petit Chablis AOP

Sauvignon IGP

Viognier IGP

Pouilly-Fumé AOC

Rose

Pays d'OC IGP Camas

Côtes de Provence AOP

Minuty "Prestige" Côtes de Provence

Champagne & Pétillant

Champagne de Vigneron

Taittinger Brut Prestige

Ruinart Brut

Ruinart Blanc de Blanc

Prosecco

12cl 21cl 75cl

6,5 11,2 31

5,9 9,7 29

5,9 9,7 29

6,5 11,2 31

6,5 11,2 31

7,2 12,7 35

8,9 14,7 41

37

89

95

5,9 9,7 29

7,2 12,7 35

8,9 14,7 42

5,9 9,7 29

7,2 12,7 37

11,5 16,5 49

5,9 9,7 29

7,2 12,7 35

10,5 15,5 45

12/19 75

95

110

149

9/16 39



SCAN
TO
TRANSLATE

149 Rue Montmartre, 75002 Paris, France

@lajavaparis

La JAVa

HAPPY-HOUR

Lundi au Samedi

17h - 2h

BRUNCH

Samedis & Dimanches

10h - 16h

NOS PLANCHES

Charcuteries 19.5

Jambon de Pays, Saucisson Sec, Chorizo, Pâté de Campagne

Fromages 18.5

Fourme D'Ambert, Saint Nectaire, Cantal, Chèvre

MIXTE 23.5

Jambon de Pays, Saucisson Sec, Chorizo, Pâté de Campagne,
Saint Nectaire, Cantal, Chèvre

TAPAS

GUACAMOLE Grenade & Ciron vert 9,5

Assortiment d'ACCRAS 16

3 Saumon, 3 Thon, 3 Sardine, Sauce Sweet Chili

Poulet CRISPY sauce Tzatziki 11,5

HOUMOUS de Lentilles Curry doux Coco 8,5

BURRATA et PESTO 11,5

FALAFEL bowl sauce Tzatziki 8,5

CAMEMBERT Rôti Miel et Thym 12,5

Sticks de MOZZA sauce BBQ 11,5

Bol de Frites MAISON 6,5

Bol de Frites MAISON Parmesan et huile de TRUFFE 9,5

Wifi : MDP :

Prix nets en € service compris

CB minimum 10€ / Chèques non acceptés

Liste des allergènes disponible sur demande auprès du personnel

ENTRÉES

- BURRATA et PESTO** de Basilic 12.5 🌱
Le traditionnel Œufs MAYONNAISE 6.5 🌱
Soupe à l’Oignon Gratinée 11.5 🌱
Terrine de Campagne, Cornichon & Pickels 6,9
HOUMOUS de Lentilles Curry doux Coco 11 🌱

SALADES

- FALAFEL Salade** 16.9 🌱
Salade, Falafel Maison, fêta, légumes rôtis, tomates, sauce Tzatziki
- AVOCADO Toast Classic** 16.9 *(saumon Gravlax +3)* 🌱
Salade, Avocat, fêta, œuf Mollet, Grenade, pickles
- Salade CAESAR** 17.5 *(bacon +3)*
Salade, Croustillant de Poulet, œuf Mollet, croûtons à l'Ail, Grana Padano, oignons frits, sauce Caesar

CROQUE POILANE & QUICHE

- Croque Monsieur**, Salade *(Madame +1)* 14
Quiche à l’Ardoise, Salade 15
Supp Frites Maison +3

MENU ENFANT 12

(jusqu’à 12ans)

- Linguine sauce Tomate
OU
Steak Haché Frites
+
Boule de Glace
(Vanille, Chocolat ou Fraise)

Recette végétarienne 🌱
Liste des allergènes disponible sur demande auprès du personnel

PLATS

- Escalope MILANAISE** 17.9
Escalope de volaille panée, linguine à la Napolitaine
Steak à CHEVAL 16.5
Frites Maison, Salade
Le Traditionnel Bœuf BOURGUIGNON 19.5
Pommes de terre Grenailles rôties
Fish and Chips 16.5
Dos de SAUMON façon “Black Cod” 19.5
Saumon cuit au four, laqué sauce soja & Wok de légumes d’Asie
Belle ENTRECOTE 300g sauce Béarnaise 29.5
Frites Maison, Salade
Poulet FERMIER “Label Rouge” façon Grand Mère 19.5
Poulet Fermier rôti, jus corsé Miel & Thym, Frites Maison

- TARTARE de Boeuf -** 19/23
150g / 250g
Frites Maison, Salade
TARTARE Saumon Avocat - 21/25
150g / 250g
Frites Maison, Salade

BURGERS

- BACON & CHEDDAR**
Simple 19 / Double 24 / Triple 27
Pain Bun, **BOEUF** ou **POULET Croustillant** ou **VEGGIE**, cheddar, bacon, salade, tomate, oignon, cornichon et sauce Big Mac maison, Frites Maison

PASTA

- Linguine al PESTO e BURRATA** 17.5 🌱
Pesto Maison, Burrata entière, tomates séchées, basilic
- Mafaldine TARTUFATI** 18.7 *(burrata+3)* 🌱
Crème de Truffe, Champignon de Paris, Grana Padano
- Linguine alla CARBONARA** 17.5
Lardons fumés, jaune d’œuf, poivre noir et Grana Padano

DESSERTS

- Nos Brioches façon PAIN PERDU** 8.9
“Dulce de Leche”, Spéculos & glace Vanille
Nutella, Spéculos & glace Noisette
Fruits Rouges, Basilic frais & glace Framboise
Salade de Fruits, Menthe & Grenade 11.5
Crème Brûlée à la Vanille 9.5
Moelleux au Chocolat, Glace Vanille 8.9
Assiette de 3 Fromages Cantal, Camembert & St Nectaire, Salade 11.5
Café GOURMAND 9,5 / **Champagne GOURMAND** 16.5

CRÊPES

- Sucre** 5.2
Confiture de Fraise OU Abricot 6.5
Nutella 7.5 *(Banane +1.5)*
Caramel Beurre Salé MAISON 6.5
Chantilly, Glace Vanille +2

GLACES

- GLACES : 2 boules** 7.7 / **3 boules** 9.7
LES COUPES
Dame BLANCHE Glace Vanille, sauce chocolat, Chantilly 9.5
Café OU Chocolat Liégeois 9.5

ALCOOLS & DIGESTIFS

- Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Whisky** 10/18
Gin Bombay, Vodka **Absolut**, Rhum **Diplomatico**, **Havana 7ans** 13/21
Gin Hendricks, Vodka **Belvédère**, Mezcal **Herencia de Sanchez**, Tequila **Milagro** 14/26
Rhum **Don Papa**, Rhum **Zacapa** 15/28
Supp Soda ou Jus +2 / Supp “Red Bull Energy Drink” +3.5

- Amaretto**, Baileys, Limoncello, Cointreau, Get **27/31**, **Jägermeister** 9,5/17
Grand Marnier, Chartreuse, Calvados 12/19
Eaux de vie : Poire, Framboise, Prune 12/19
Vieille Prune de Souillac 14/26
Cognac VS, Bas Armagnac **VS** 12/19
Hennessy VS 15/26
Cognac MARTELL VSOP, Armagnac **VSOP** 15/28

WHISKY

- Jim BEAM**, Four Roses, Johnnie Walker Red, Ballantines, Jameson, Bushmill's 12/19
Jack Daniel's 13/19
Aberlour 10ans, Chivas 12ans, Cardhu 12ans, Glenmorangie 12ans, Laphroaig 10ans,
Oban 14 ans, Knockando 12 ans, Talisker 13/21
Nikka, Lagavulin 16ans, Johnnie Walker Black 16/29