



Restaurant
Historique
146 rue montmartre
PARIS

LA GAZETTE DU

BOUILLON DU CROISSANT

**JEAN
JAURES**

5 francs
Edition 2026
n° 143

COCKTAILS

Eden Jack Whisky Jack Daniel's, Cointreau, fraise, cranberry	12,0	Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange	10,5
Diplomatico Passion Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva, purée de fruit de la passion, citron vert	12,0	Saint Germain Spritz Liqueur de Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse et rondelle d'orange	11,0
Blackberry Julep Whisky Blackberry Jack Daniel's, Porto rouge, hydrolat de cassis, sirop de mûre, bitter	12,0	Les Mules : alcool au choix Vodka / Gin / Tequila / Rhum / Whisky avec Ginger Beer et citron vert	10,0
Fleur d'hiver Vodka Greygoose, liqueur St Germain, Noilly Pat dry, citron vert, cardamome	12,0	Caïpirinha Cachaça, sucre de canne, citron vert	10,0
La vie en rose Liqueur St Germain, cidre de pomme, Eau de rose, eau pétillante	12,0	Gin tonic Gin, soda tonic, citron vert	10,5
Frisson du verger Tequila Patron Silver, poire, ginger beer, sirop d'agave, citron vert	12,0	Margarita Tequila, triple sec, citron vert	10,0
Negroni Sauvage Gin Bombay Sapphire, Martini Rubino, Martini Riserva bitter, Rhubarbe	11,0	Piña Colada Rhum blanc, lait de coco, jus d'ananas	10,0
Expresso Martini Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne	11,0	Cuba libre Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, Coca-Cola	10,0
Mojito Bacardi Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, eau pétillante	10,5	Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	9,5
Mojito fruits rouges Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, eau pétillante, purée de fruits rouges	10,5	Jager Bomb Jagermeister, RedBull	9,5

MOCKTAILS

Virgin Spritz Martini Vibrante, soda tonic	8,0
Virgin Tonic Martini Floreale, soda tonic	8,0
Fleur d'amour Jus d'ananas, banane, mangue, sirop grenadine	8,0
Bella luna Jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron	8,0
Virgin Mojito Menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda	8,0

SHOOTERS

B52 4cl Liqueur de café, Baileys, Cointreau	6,0
Vodka, Rhum, Tequila 3cl	5,0
Rhum arrangé 3cl	6,0
Get 27, Get 31, GetVodka 3cl	6,0

CHAMPAGNES

Champagne Joseph Perrier Brut	12cl	75cl
	13,0	69,0
Champagne Joseph Perrier Grand Cru Blanc de blancs	16,0	75,0

ALCOOLS 4CL

J&B, Jameson	9,0
William Lawson	8,0
Jack Daniel's	10,0
Jack Daniel's Blackberry	10,0
Jack Daniel's Honey	10,0
Nikka Malt	11,0
Lagavulin 16A	13,0
Glenfiddich 12a	11,0
Supplément soda	2,0
Glenfiddich 12a	11,0
Diplomatico Reserva	11,0
Havana Club 3 ans	9,0
Bacardi Carta Blanca	8,0
Bacardi Carta Oro	8,5
Santa Teresa 1796	11,0
Eristoff	8,0
Vodka Absolut	9,0
Greygoose	10,0
Tequila El Jimador	8,0
Tequila patron silver	11,0
Tequila patron Reposado	14,0
Tequila patron Anejo	16,0
Tequila Cazadores	8,0
Bombay Original	8,0
Bombay Sapphire	9,0
Gin Mare	9,0

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Lager 5°	4,0	7,5
Blanche 5°	5,0	9,0
Filou 8,5°	5,0	9,5
Cuvée des Trolls 7°	5,0	9,5
Chouffe 8°	5,5	10,5
IPA 6,5°	5,0	9,5
Kasteel rouge 8°	5,0	9,5

COCKTAILS DE BIÈRES

	25cl	50cl
Picon bière Picon, citron, bière blonde	5,0	8,5
Monaco Bière blonde, limonade, sirop de grenadine	5,0	8,0
Panaché Bière blonde, limonade	4,5	8,0

Bières aromatisées : supplément sirop +1,5€
Sirop au choix : cerise, citron, passion, framboise, fraise, rose, menthe, pêche, orgeat, grenadine

APERITIFS

Kir Chardonnay 14cl	5,5
Kir Royal au champagne 14cl	13,5
Martini Blanc 6cl	6,0
Martini Rouge 6cl	6,0
Porto 6cl	5,0
Campari 6cl	6,0
Ricard, Pastis 51 2cl	5,5

DIGESTIFS & ALCOOLS 4CL

Cognac VSOP	9,5
Armagnac VSOP	9,5
Calvados VSOP	8,0
Eau de vie Vieille Prune	8,0
Eau de vie de poire Williamine	8,0
Get 27, Get 31	8,5
Baileys	8,0
Cidre Brut 27,5cl	5,5





Restaurant
Historique
146 rue montmartre
PARIS

BOUILLON DU CROISSANT

JEAN
JAURES

5 francs
Edition 2026
n° 143

ENTRÉES

✓ Ceufs mayonnaise Pickles de graines de moutarde, ciboulette	4,5
✓ Salade tomates cerises, burratina sauce pesto et basilic	6,0
✓ Soupe à l'oignon aux croûtons de pain et fromage	6,0
✓ Avocado toast Avocat, grenade, pickles, graines de sésame	7,0

PLATS

✓ Buddha Bowl healthy Falafels, purée de betterave, houmous, avocat, julienne de carottes et courgettes, grenade et quinoa. Assaisonné de vinaigrette balsamique.	13,5
✓ Salade de lentilles lentilles, pommes golden, tomates séchées, concombre, oignons rouges, toast de chèvre chaud, sauce vinaigrette	14,0
Salade Caesar Poulet croustillant, tomates, parmesan, croûtons, œuf dur	14,0
Croque-Monsieur truffé Emmental, jambon et crème de truffe. Salade verte. Supplément oeuf +1€	14,5
✓ Ravioles à la crème de truffe Ravioles aux quatre fromages, crème fraîche, tartufata, tuile de parmesan, roquette	14,0
Fish & chips Filet de cabillaud pané, sauce tartare, accompagné de frites	14,5
Tartare de bœuf au couteau (Origine France) Pesto maison, tomates séchées, pignons, parmesan, oignon rouge, frites, salade verte	15,5
Cuisse de poulet rôti dans son jus au thym Accompagnée de frites maison	13,5
Pièce du boucher 180g (Race Française) Sauce aux poivres maison, frites, salade verte	15,5

À PARTAGER

Houmous à l'huile de sésame grillée, épices zaatar et petits pain pita	8,5
Guacamole & Nachos	8,5
Wings de poulet Sauce BBQ	8,0
Croque-Monsieur truffé Emmental, jambon et crème de truffe. Salade verte. Supplément oeuf +1€	14,5
Planche espagnole 2 pers. Jambon Serrano, Chorizo, Cecina, beurre et cornichons	18,0
Planche française 2 pers. Camembert, Comté AOP, Tomme de Savoie, Saint Nectaire	20,0
Planche mixte française et espagnole 2 pers. Jambon Serrano, Chorizo, Cecina, Camembert, Comté AOP, Tomme de Savoie, Saint Nectaire	24,0
Planche végétarienne 2 pers. Falafels, tapenade d'olive noire, houmous, burratina et pain pita	19,0
Assiette de frites	7,5

Burger du Croissant Pain buns, steak haché (Origine France), cheddar, salade, tomate, oignon rouge, cornichons, sauce du chef. Servi avec salade verte	14,5
Burger de Marius Pain buns, steak haché (origine France), vieux comté AOP, bacon, oignons caramélisés, salade, tomate, pickles et sauce au poivre. Servi avec salade verte	15,0

ACCOMPAGNEMENT

BURGER

Frites maison	3,0
Supplément 3€ : écrasé de pomme de terre, ou haricots verts	

DESSERTS

Brioche perdue, sauce au caramel et boule de glace vanille	7,0
Mousse au chocolat, crumble cacao	5,5
Tiramisu au speculoos	6,0

Crème brûlée à la vanille	6,0
Café ou thé gourmand	8,0

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2,8
Allongé	2,9
Café noisette	3,0
Café crème	5,0
Chocolat chaud	5,5
Café ou Chocolat Viennois	6,5
Thé	5,5
Infusion	5,0
Supplément pot de lait	0,90

BOISSONS FRAICHES

Kombucha cassis - Archipel 33cl	6,5
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Orangina, Schweppes, Fuzetea pêche 33cl	5,2
Ginger Beer	5,2
Limonade 25cl	5,2
Redbull 25cl	6,5
Orange pressée / Citron pressé	5,2
Jus de fruits 25cl Orange, Ananas, Abricot, Pamplemousse, Pomme	5,2
Perrier 33cl	5,2
Vittel 25cl : 4,3 50cl : 5,5	1L : 6,9
San Pellegrino 50cl : 5,5	1L : 6,9
Supplément sirop	0,5

VINS

ROUGES	15cl	25cl	75cl
Pinot Noir IGP Pays d'OC Le Versant	6,0	10,0	27,0
Pic Saint Loup AOC Altitude 192 - Terre Haute	7,8	13,2	37,0
Côte du Rhône AOC Guigal réserve de Lutèce	7,8	13,2	37
Haut-Medoc AOC Victoria II	7,0	11,0	31,0
Saint Emilion AOC L'esprit de château Belle Assise Coureau			37,0
BLANCS	15cl	25cl	75cl
Chablis AOC Domaine de Guegen	9,8	16,0	41,0
Chardonnay IGP Pays d'OC Le Sudiste	6,0	10,0	27,0
Viognier IGP Pays d'OC Domaine des Salices	6,5	11,0	30,0
Monbazillac AOC Château Beautrand Vieilles Vignes	6,5	11,0	30,0
ROSÉS	15cl	25cl	75cl
Côte de Provence AOC Minuty Prestige	9,8	16,0	41,0