

DIGESTIFS 4cl

Prune de Souillac	11
Poire William	11
Framboise sauvage	11
Grappa classico	10
Limoncello	10
Get 27 / 31	10
Calvados coquerel VSOP	12,5
Cognac, Armagnac	13
French coffee, Jamaican coffee	12,5
Irish coffee	

Whiskies 4cl

SCOTCH WHISKY	
Johnnie Walker RED LABEL, J&B rare	10
Haig club	12,5
Chivas 12 ANS	12,5
BOURBON WHISKEY	
Gentlemen Jack	13
Bulleit	12
Maker's mark	12,5
SINGLE MALT	
Cardhu	13
Fin de partie	16
JAPONAIS	
Nikka days	14
Nikka Yoichi	16

RHUMS 4cl

Captain Morgan	10
Don Papa, Diplomatico	14
Fair	13
Plantation XO	16

GINs 4cl

Gordon's	10
Tanqueray	12,5
Citadelle	12,5
«M» Bourguignon	13
The Botanist	13
Drumshanbo Gunpowder	13
Roku artisanal japonais	14
Lord of Barbès Bio	13

Vodka 4cl

Smirnoff red	10
Rétha	12,5
Belvédère	13
Fair Quinoa	12

TEQUILA 4cl

Don Julio	13
Patron Silver	17

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl
Peroni «Nasto Azzuro»	5	9
Brooklyn «IPA»	5,5	10
Silver «Local blonde»	5	9
Colomba «blanche»	5	9
Lefte	5,5	10

Apéritifs 4cl

Pastis, Ricard	4,2
Porto rouge, blanc	4,8
Vermouth Carpano	7
Americano Maison	10
Aperol Spritz	10
Martini (blanc, rouge)	4,8
Kir au vin blanc	6
Kir Royal Moët & Chandon	14,5
Hennessy XO ON ICE	19,5
Sangria Lolea	9,5
Supplément soda	2,5

A DÉCOUVRIR

	4cl
Cognac XO Hennessy	19,5
Bas Armagnac 25 ans d'âge	15,5
Tequila PATRON SILVER	15,5
Zacapa 23 ANS	16,5
Glenmorangie lasanta extra matured	18,9

CHAUD

Expresso Ville de Paris	2,4
Expresso Bio ÉQUITABLE	3,5
Décaféiné	2,4
Noisette	2,6
Allongé	2,4
Double expresso	4,8
Café crème ou Chocolat	4,9
Cappuccino	6
Café ou Chocolat viennois	5,5
Lait chaud, Thé nature	5,5
Thés aromatisés Bio	5,7
Infusion Bio	5,7
Tisane Bio	5,7
«Nuit folle à MONTMARTRE»	
Grog au Rhum	7
Vin Chaud	7

Spécial lait de soja pour toutes les boissons 1

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola 33cl	5,5
Coca Zéro 33cl	5,5
Thé glacé «Fuze Tea» pêche	5,5
Fanta orange, Fanta agrumes	5,5
Limonade 33cl	5,5
Badoit rouge 33cl	5,5
Evian 33cl	5,5
Badoit verte 75cl (uniquement restaurant)	7,5
Evian 75cl (uniquement restaurant)	7,5
Supplément Sirop	0,5

CÔTÉ FRUITS

JUS DE FRUITS 5
100% PUR JUS 25cl

Orange, pomme, tomate, ananas

PRESSÉ MINUTE 6
Orange ou citron 25cl

PRESSÉ MIXTE 6,5
Orange et citron 25cl

SODA BIO & cidre

Belvoir Limonade 25cl	7,5
Belvoir Elder flower 25cl	7,5
Lemonaid fruit de la passion	7,5
Fever Tree	5,5
Ginger beer, Ginger ale, Indian tonic water	
Sansu Yuzu Original «100% citron»	7,5
Cidre Sassy BIO	7

Tartine	2,5
Croissant	2,5
sup. pot de nutella	0,5
sup. pot de miel	0,5
sup. pot de lait	0,5



COCKTAILS

4cl d'alcool

MAI TAI 12

Captain Morgan Ron, jus de citron vert, jus d'ananas, sirop grenadine et orgeat

MEZCAL SOUR 13

Mezcal Union, sirop de sucre de canne et jus de citron vert

SEASON'S SMASH 11

Tanqueray Gin, fruits frais de saison, sirop de sucre de canne, citron vert

NEGRONI 12

Campari, Dolin rouge et Tanqueray Gin

CUCUMBER MARTINI 12

Vodka Rétha, concombre frais et Noilly Prat

SAINT GERMAIN SPRITZ 12

Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse

PIMM'S CUP 12

Pimm's, Fever Tree lemonade, agrumes

JUANITO 11

Captain Morgan Ron, fruits rouges, sucre, citron vert, menthe, soda

DAIQUIRI PASSION 13

Rhum diplomatico, cordial passion, citron vert, sucre de canne

AU CHAMPAGNE

4cl d'alcool

BELLINI 14

Champagne Moët & Chandon, coulis de pêche

ROSSINI 14

Champagne Moët & Chandon, coulis de fraise

MOJITO ROYAL 14

Menthe, citron vert, sucre de canne
Champagne Moët & Chandon

AUTOUR de l'apéro

PLANCHE DE FROMAGE, CHARCUTERIE OU MIXTE 20
Plate of cheese or cold meat or mixte

ASSIETTE DE TAPAS MAISON 20
Plate of homemade tapas

PLANCHE "BO BUN" 20
Plate Bo Bun

FOIE GRAS POINTE DE POIVRE ET PAIN D'ÉPICES 14,9
Foie gras hint of pepper and ginger bread

BURRATA DI BUFFALA XXL TOMATE DU MARCHÉ 17,5
Burrata di buffalo cheese XXL and tomatoe from the market

NEMS DE POULET AU SHITAKÉ SAUCE NUOC MAM 13,5
CORIANDRE ET PIMENT D'ESPELETTE

Fried chicken spring roll with shitake, nuoc mam sauce, coriander and Espelette chili

TEMPURA DE GAMBAS BLACK TIGER 14
AUX OIGNONS FRITS, SAUCE PIMENTÉE AU MIEL

Shrimp «Black Tiger» tempura fried onion, chili sauce with honey

HOUMOUS MAISON PAIN PITA, AIL NOIR ET CITRON VERT 9
Homemade hummus, pita bread, black garlic and lime

AVOCADO TOASTS OEUF POCHÉ ET SAUMON FUMÉ 14,9
Avocado toast with poached egg and smoked salmon

COEUR DE SAUMON BIO, CRÈME ET BLINIS 15,9
Organic salmon, sour cream and blinis

MOCKTAILS

HONEYMOON 10

Cordial honey ginger & lemon, citron vert, passion, eau gazeuse

COFFEE SHAKE 10

Expresso Perle Noir,

sirop de caramel beurre salé marin

VIRGIN FRUITS ROUGE 10

Cordial raspberry & rose, jus de citron vert, sucre de canne, limonade

COCKTAILS signature 13€

4cl d'alcool

LE VRAI PARIS POUR LUI

Hennessy Cognac,

Drambuie liqueur de Scotch, anis étoilé

LE VRAI PARIS POUR ELLE

Pampero Ron, basilic, miel, jus de citron vert

