



## LES PLANCHES

- Belle planche de charcuterie « Maison Mas »  
Saucisses sèches, jambon de pays, rillettes, pâtés et chorizo 19€
- La Planche de fromage 19€  
Chèvre cendré, morbier, bleu d'Auvergne, comté, saint nectaire, camembert
- La Mixte 23€  
Charcuteries et Fromages
- Planche d'assortiments de tapas 23€  
Poulet croustillant et sa sauce tartare / Sticks mozzarella / Samoussas de légumes / Nems au poulet / Frites et cheddar coulant



## LES COCKTAILS

### HAPPY HOUR 17h - 20h

**SPÉCIALITÉS 12€** 25CL - Happy Hour 9€ / Double Happy Hour 15€  
**DOUBLE 19€**



**Hulotte**  
Rhum ambré vanille,  
jus ananas, jus passion,  
citron vert



**Chevêche**  
Vodka infusée litchi rose,  
liqueur de sureau,  
Prosecco, tonic



**Basil Smash**  
Gin basilic,  
jus de citron pressé,  
sirop sucre de canne

**MOJITOS 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Le Classique

Gingerito

Passion

**MOSCOW MULE 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Classique

London Mule

Des îles

**SPRITZ 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Limoncello Spritz Limoncello, Sucre de canne, eau gazeuse, Prosecco

Apérol Spritz Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse

St Germain Spritz Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

**CLASSIQUES 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Caïpirinha

Gin Fizz

Sex on the Beach

Piña Colada

Bloody Mary

Mai-Tai

Pornstar

Margarita

Cosmopolitan

Tequila Sunrise

**SANS ALCOOL 7€** 25CL - Simple Happy Hour 6€ / Double Happy Hour 11€ / Double 15€

Le Moulot  
Gingembre



Ginger beer, jus de  
pomme, purée de  
fruits rouges

Caresses des îles



Mangue, Ananas,  
passion,  
sirop de pêche

Le Hoo-Hoo



Menthe,  
citron vert,  
limonade



## LES ALCOOLS

- WHISKYS 4CL**
- J&B Rare Blended 8€
- Nikka « Hokkaido » Blended 12€
- Bulleit « Lawrenceburg » Bourbon 12€
- Lagavulin 16 ans « l'île d'Islay » Single Malt 18€

- VODKAS 4CL**
- Eristoff 8€
- Zubrowka Bison 12€

- GINS 4CL**
- Gordon's 8€
- Bombay Sapphire 12€

- TEQUILAS 4CL**
- Acayucan 8€

- RHUMS 4CL**
- Don Papa 7 ans « Philippines » 10€
- Plantation XO 14€

- COGNACS 4CL**
- Cognac Hennessy VS 13€



## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2CL 4€

Porto rouge, Porto blanc 5CL 5€

Martini blanc, rouge ou dry 5CL 8€

Americano Maison 8CL 8€

Kir au vin blanc 14CL - Cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne 5€



## LES DIGESTIFS

Bas-Armagnac, Calvados, Vieille Prune 4CL 7€

Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31 4CL 8€

Poire William, Mirabelle, Framboise 4CL 8€

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€.  
La Maison n'accepte plus les chèques

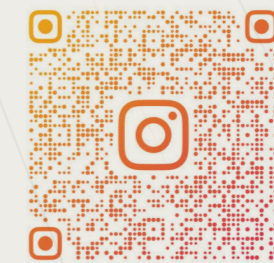


# CHOUQUETTE

### HAPPY HOUR 17h - 20h

125 RUE DE REUILLY 75012, PARIS

09 72 89 13 41



@LA\_CHOUQUETTE\_DAUMESNIL



## CÔTÉ CAVE

### ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	5€	7€	17€	26€
Crozes Hermitage AOP David Reynaud	BIO	-	-	49€
Languedoc AOP « Les Darons », Jeff Carrel	5,5€	8€	20€	29€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir	6€	8,5€	21€	32€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,4€	9,5€	22€	33€
Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons	BIO	6€	8€	18€ 29€
Lalande de Pomerol Château la Croix Saint-André	-	-	-	45€
Pinot noir, IGP Le Versant, Pays d'Oc	5,4€	8€	19€	29€

### BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	BIO	5€	7€	17€	26€
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ, moelleux	5,5€	8€	20€	29€	
IGP Pays d'Oc Sauvignon, « Saint Clair »	5€	7€	17€	26€	
Chablis AOP Laroche	7,4€	11,5€	26€	39€	
Viognier IGP Le Versant, Pays d'Oc	6€	9€	22€	33€	

### ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOP Pink Valley, Vallon des Glauges	6,4€	9€	22€	33€
IGP Pays d'Oc Le Titi, Brice de Roux	VEGAN BIO	5€	7€	17€ 26€

### MAGNUMS

Brouilly AOP Châteaux des Tours	ROUGE	150CL	61€
------------------------------------	-------	-------	-----

### LES BULLES

	10CL	75CL	150CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	12€	70€	120€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	7€	45€	-
Kir Royal au Prosecco	9€	-	-
Kir Royal au Champagne	13€	-	-

### TAPAS 7€

Assiette de frites et son cheddar coulant	Assiette de sticks mozzarella
VEGÉ Assiette de samoussas de légumes	
Poulet croustillant et sa sauce tartare	

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€.  
La Maison n'accepte plus les chèques



## CÔTÉ CUISINE

### FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H PROFITEZ, POUR 1€,  
D'UNE ENTRÉE OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT  
(SAUF AVEC HF - HORS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES)

### ENTRÉES

Œuf mayonnaise au piment d'Espelette, salade mesclun	VEGÉ	7€
HF Velouté de champignons truffé et son oeuf poché	VEGÉ	9€
Légumes méditerranéens marinés	VEGÉ	8€
HF Camembert rôti au miel et son speck alpin		11€
Salade de lardons, croûtons à l'ail et son œuf mollet		9€
Terrine de la maison M.A.S, chutney de légumes		8€
Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne	VEGÉ	8€

### PLATS

Belle Entrecôte grillée, sauce au poivre et ses pommes risolées à l'ail et aux herbes fraîches	24€
Chouette Burger, Fish Burger, Chicken Burger	19€
Tartare de Bœuf « Steak façon bouchère maison » et ses pommes frites	18€
Moelleux de boeuf cuit à base température (8 heures) jus de cuisson et sa purée maison	21€
Linguines à la carbonara et sa belle mozzarella croustillante	17€
Fish & Chips et sa sauce béarnaise	18€
Pêche du jour et son riz jaune aux petits légumes, sauce vierge	23€
Gambas marinées cuites à la plancha, sauce salsa verte, risotto crémeux aux champignons et grana (fromage italien)	21€
Risotto crémeux aux champignons et grana (fromage italien)	VEGÉ 17€
Notre Croque-Monsieur ou Madame et ses frites maison	17€



Chouette Salade César au poulet croustillant	18€
Chouette Poke bowl végétarien	VEGÉ 18€

### DESSERTS

Mi-cuit au chocolat et sa chantilly d'Isigny	8,5€
Tarte amandine poire chocolat	8€
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé ou nutella, glace vanille	9€
Excellent cheesecake insert spéculoos et son coulis de fruits	8,5€
Crème brûlée à la vanille	8€
Crêpes sucre ou nutella	6€
Tiramisu nutella, mascarpone crémeuse et insert spéculoos	8,5€
HF Boisson chaude gourmande (Supp 4€ si champagne et supp 2€ si cappuccino)	9,5€

### MENU ENFANT 14€

Sirop à l'eau ou jus de fruit
Fish and Chips ou Steak haché, pommes frites
Mi cuit au chocolat ou Crêpe au choix

## HAPPY HOUR 17h - 20h



## LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier	33CL	4,9€
Schweppes Tonic, Orangina	25CL	4,9€
Limonade pression, Verre de lait, Vittel	25CL	4,9€
Supplément sirop	2CL - Pêche, citron, menthe, grenadine, fraise, orgeat	0,5€
Pur jus de fruits	25CL - Orange, ananas, pomme, tomate	4,9€
Nectars	25CL - Mangue, maracuja, cranberry, colada	4,9€
Fruits pressés	Orange, citron	5,5€
San Benedetto Plate ou Pétillante	50CL 5€ 100CL 7€	

## LES BIÈRES - PRESSION

	25CL	50CL	(HH) 50CL
Silver	4,9€	8,5€	6,9€
1664 blanche, Demory Paris IPA	5€	9€	6,9€
Picon Bière	6€	11€	7,5€
Monaco, Tango, Twist	4,9€	8,5€	6,9€

## LES BIÈRES - BOUTEILLE

Corona, Desperados, Cidre	6€
1664 sans alcool	5€

## BOISSONS FRAPPÉES

Thés « Menthe fraîche » / Noir « Pêche » / Litchi « Rose »	5€
Café, Crème, Chocolat, Lait aromatisé et sa chantilly vanillée d'isigny	7€



## LES BOISSONS CHAUDES

Café, Allongé, Café noisette, Décaféiné	2,4€
Double café, Café crème	4,6€
Chocolat chaud « Maison »	5,5€
Cappuccino, Latte, Chocolat ou Café Viennois, lait chaud vanillé ou miel	6€
Thés Earl Grey / Vert / Vert menthe / Fruits rouges / Litchi rose	5€
Tisanes Camomille / Verveine / Verveine menthe / Tilleul	

Prix nets en euros, taxes et services compris. CB à partir de 15€.  
La Maison n'accepte plus les chèques