

TAPAS 7€

Assiette de frites et cheddar coulant

VÉGÉ Assiette de samoussas de légumes

Tenders de poulet

Assiette de croquettes véggie **VÉGÉ**

Sticks de mozzarella panés



LES COCKTAILS

HAPPY HOUR 17h - 20h

SPÉCIALITÉS 12€

Le French Kiss



Vodka « Legend of Kremlin », passoa, nectar de passion, shot de prosecco

Le Rose Éclaté



Gin « Bosford », sirop de rose, cranberry, citron vert, limonade

L'Escobar



Rhum « Dictador » triple sec, citron vert, jus d'ananas, orgeat

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

Le Classique

Gingerito

Passion

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

Classique

London Mule

Des îles

SPRITZ 9€

Limoncello Spritz Limoncello, sucre de canne, limonade, prosecco, rondelle de citron

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, orange, citron vert, eau gazeuse

St Germain Spritz Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, liqueur d'abricot

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

Caipirinha

Gin Fizz

Sex on the Beach

Negroni

Piña Colada

Bloody Mary

Mai-Tai

Expresso Martini

Margarita

Cosmopolitan

Martini Tonic

Tequila Sunrise

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

Le Moulot Gingembre



Ginger ale, jus de pomme, purée de fruits rouges

Caresses des îles



Mangue, ananas, passion, sirop de pêche

Le Cancún



Jus d'orange, ananas et fraise

Le Hoo-Hoo



Menthe, citron vert, limonade

LES ALCOOLS

WHISKIES 4CL

J&B Rare **Blended** 8€

Jack Daniel's **Tennessee whiskey** 9€

Johnnie Walker Black Label « Ecosse » **Blended** 9€

Nikka « Hokkaido » **Blended** 13€

Bulleit « Lawrenceburg » **Bourbon** 13€

Lagavulin 16 ans « l'Île d'Islay » **Single Malt** 16€

Monkey Shoulder 12 ans « Kininvie » **Blended Malt** 16€

VODKAS 4CL

Eristoff 8€

Zubrowka Bison 12€

GINS 4CL

Gordon's 8€

Bombay Sapphire 13€

TEQUILAS 4CL

Acayucan 8€

Mezcal 13€

RHUMS 4CL

Captain Morgan 8€

Don Papa 7 ans « Philippines » 11€

Diplomatico 12 ans « Venezuela » 11€

Dictador 12 ans « Colombie » 13€

Kraken « Trinité-et-Tobago » 16€

COGNACS 4CL

Cognac VS 12€

Hennessy VS 15€



LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis **2CL** 4€

Martini blanc, rouge ou dry **5CL** 8€

Américano Maison **8CL** 8€

Kir au vin blanc **14CL** - Cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne 4,9€



LES DIGESTIFS

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

Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31, Manzana **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



CHOUETTE

HAPPY HOUR 17h - 20h

FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

PROFITEZ, POUR 1€, D'UNE ENTRÉE

OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT

(SAUF CAFÉ GOURMAND - HORS FÉRIÉS ET VACANCES)

143 AVENUE EMILE ZOLA
75015 PARIS

01 45 75 09 40



CÔTÉ CAVE

ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	5€	7,1€	16€	26€
Bourgogne Hautes-Côtes de nuits AOP Domaine Cornu	-	-	-	42€
Crozes Hermitage AOP BIO David Reynaud	-	-	-	51€
Languedoc AOP « Les Darons », Jeff Carrel	6€	8,6€	21€	31€
Côtes de Bourg AOP Hipster de Barbe	6€	8,6€	21€	31€
Lalande de Pomerol AOP La croix St André	-	-	-	43€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir	6,5€	9,1€	23€	34€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,9€	10,1€	23€	35€
Côtes du Rhône AOP BIO Les Trois Garçons	5,5€	8,1€	18€	28€
Pinot Noir, IGP VEGAN BIO Le versant, Pays d'Oc	5,9€	7,6€	20€	31€

BLANCS

IGP Pays d'Oc BIO Chardonnay Ecoterra	5,2€	7,6€	18€	27€
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ, moelleux	6€	8,6€	21€	31€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, « Saint Clair »	5,2€	7,6€	17€	27€
Chablis AOP Laroche	7,9€	12,1€	27€	41€

ROSÉS

Coteaux d'Aix en Provence AOP Pink Valley, Vallon des Glauges	6,9€	9,6€	23€	35€
Côtes de Provence AOP VEGAN BIO Minuty Prestige	-	-	-	51€
IGP Méditerranée VEGAN BIO Le Titi, Brice de Roux	5,2€	7,6€	17€	27€

VIN HAPPY HOUR

Rouge(Bordeaux) / Blanc(Sauvignon) / Rosé(Titi)

25CL
7€

MAGNUMS

Brouilly AOP Châteaux des Tours	ROUGE	59€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	ROSÉ	90€

LES BULLES

	10CL	75CL	150CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	13€	70€	120€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	8€	45€	-
Kir Royal au Prosecco	10€	-	-
Kir Royal au Champagne	14€	-	-

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



LES PLANCHES

Belle planche de charcuterie « Maison Mas » Saucisses sèches, jambon de pays, rillettes, pâtés et chorizo	19€
La planche de fromage Comté affiné, burrata crémeuse, st-nectaire, rocamadour, emmental	19€
La Mixte Charcuterie et Fromage	22€



CÔTÉ CUISINE

ENTRÉES

Œuf dur, mayonnaise maison au piment d'Espelette	7€
Soupe de légumes d'hiver	7€
Tomates feta en mille-feuilles et pesto vert maison	8€
Terrine de campagne « Maison Mas » et gros cornichon	9€
Camembert pané maison et sa compotée d'oignons	8€

PLATS

Chouette burger au choix : Poulet croustillant / Bœuf charolais / Fish	19€
Risotto poulet et petits champignons	17€
Entrecôte grillée 300gr, frites maison, sauce au choix	26€
Magret de canard, pommes sautées à l'ail et jus à l'orange	21€
Escalope Milanaise, linguine et sauce tomate maison	17€
Tartare de bœuf traditionnel, frites maison	18€

Notre croque Madame et ses frites maison	17€
Saumon snacké, mariné au yakitori, riz aux petits légumes	21€
Belle salade de poulet croustillant	17€
Salade Thaï au bœuf	18€
Linguine à la carbonara et son comté fondant	17€
Lasagnes veggie maison, salade composée VEGÉ	16€

DESSERTS

Chouette cheesecake maison, coulis de fruits rouge	8€
Tiramisu Nutella, Mascarpone crémeux et insert spéculos	8€
Banane rôtie, meringue maison en verrine	8€
Fondant au chocolat maison, crème anglaise à la pistache	9€
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8€
Assiette gourmande et sa boisson chaude au choix	9,5€

HAPPY HOUR 17h - 20h



LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33CL	4,9€
Schweppes Tonic, Orangina 25CL	4,9€
Limonade pression, 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, abricot, maracuja, cranberry, colada, fraise	4,9€
Fruits pressés Orange, citron	5,5€
San Benedetto Plate ou Pétillante	50CL 5,5€ 100CL 7€

LES BIÈRES - PRESSION

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

LES BIÈRES - BOUTEILLE

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



THÉS FRAPPÉS 6,5€

Menthe fraîche | Noir « Pêche » | Litchi « Rose »



MILK SHAKES 10€

Nutella | Vanille | Caramel beurre salé | Chocolat | Fraise



LES BOISSONS CHAUDES

Café, allongé, café noisette, décaféiné	2,5€
Double café, café crème	4,9€
Chocolat chaud « Maison »	5,5€
Cappuccino, 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	
Supplément pot de lait : 1€	

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