

# BISTRO

# LES COUSINS

## FORMULES MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI  
Hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT – 13,9 €  
ENTRÉE + PLAT+ DESSERT – 15,9 €

### ENTRÉE AU CHOIX

Œufs BIO mayo  
Gaspacho du moment  
Os à moëlle  
Salade de fenouil aux agrumes

### PLAT AU CHOIX

Plat du jour  
Salade César avocat bacon  
Pièce du boucher  
Pâtes crème parmesan bacon  
Salade Végan

### DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat  
Salade de fruits frais  
Panna cotta  
Une boule de glace  
Fromage blanc

## MENU ENFANT 10 €

Sirop à l'eau ou jus  
Steak haché, fish'n chips, jambon, chicken crispy ou pâtes bacon crème parmesan  
Accompagnement au choix, pâtes, frites, légumes de saison, riz, mesclun de salades  
1 boule de glace

## HAPPY HOUR 7J/7 17H - 21H

Pintes à partir de 5 € - Cocktails à partir de 6 €

## FORMULES PETIT DÉJEUNER

7J/7 à partir de 7H

**Tous nos plats sont faits maison**

143, RUE DU FAUBOURG SAINT ANTOINE – 75011 PARIS – 01 55 28 53 15  
7J/7 - 7H-2H SERVICE CONTINU 11H -23H

Tous nos prix sont en euros € - Modes de paiement acceptés : Cartes bancaires , Tickets restaurant et espèces

# BISTRO

## LES COUSINS

### Entrées

Oeufs BIO mayonnaise	5
Gaspacho du moment	8
Burrata, duo de betteraves ( <i>cuite et crue</i> )	9,5
Salade de fenouil aux agrumes	6
Taboulé de chou-fleur	7
Duo d'os à moelle	8
Assiette de cochonaille	7

### Pâtes et riz

Pâtes, crème, parmesan et bacon	14
Risotto, lait de coco et gambas	16

### Poissons

Tartare de saumon	15
<i>Frites maison et mesclun de salades</i>	
Pavé de saumon mariné	15
<i>Légumes de saison et mesclun de salades</i>	
Fish'n chips	14
<i>Frites maison et mesclun de salades</i>	

### Salades et œufs

Salade Bœuf Thai	14
Salade César avocat bacon	14
Salade César saumon avocat	14
Œufs BIO brouillés ou omelette	8
<i>Avec jambon fromage et ou champignons</i>	+ 2

### Côté Végan

Salade végan	14
<i>Quinoa à l'orange et raisins secs, salade de chou mariné, betterave, haricots rouges, tomates cerise et vinaigrette à la framboise</i>	
Falafels maison	14
<i>Accompagnés de quinoa à l'orange et raisins secs, salade et sauce végan</i>	

### Burgers

	15
<i>Accompagnés de frites maison et mesclun de salades</i>	
Bacon cheeseburger	
Chicken burger	
Fish burger	

### Viandes

Pièce du boucher env 180 gr	15	Entrecôte env 300 gr et son os à moelle	22
<i>Frites maison et mesclun de salades</i>		<i>Frites maison et mesclun de salades</i>	
Tartare de boeuf au couteau	15	Gigot d'agneau aux épices	15
<i>Frites maison et mesclun de salades</i>		<i>Légumes de saison et mesclun de salades</i>	

### Desserts

Assiette de fromages	8,5	Panna cotta	6
Fromage blanc granola BIO	7	Crème brûlée	6
Salade de fruits frais	6	Mousse au chocolat	6
Tiramisu aux pommes, caramel beurre salé et spéculos	7	Île flottante au caramel beurre salé et crème anglaise maison	6
Mousse coco, banane, rhum et vanille	6,5	Tarte fine aux pommes glace vanille et caramel beurre salé	8
Café gourmand	8,5		

Glace : 1 boule 3 - 2 boules 5 - 3 boules 6,5

*Café, vanille, chocolat, citron vert, fraise, mangue, coco, caramel beurre salé*

# BISTRO

## LES COUSINS

### Boissons chaudes

	Bar	Salle
Expresso, décafeiné, allongé	1	2
Noisette	1,2	2,2
Double expresso	2	3,5
Crème	3	3,5
Thé	3,5	3,8
Cappuccino, chocolat chaud	4,2	4,5
Café ou chocolat viennois	5	5,5
Chocomallow	5,5	6
Vin chaud	6	6
Grog Rhum	8	8
Irish Coffee	8	8

### Boissons froides

	Bar	Salle
Coca, Coca zéro 33cl	3,5	4
Orangina, Schweppes tonic ou agrumes, Limonade 25cl	3,5	4
Perrier 33cl	3,5	4
Café frappé, Thé glacé maison	4,5	4,5
Ginger ale, Ginger beer BIO 20cl	5	5
Redbull 25 cl	5	5

### Eaux

	Salle
Vittel 1/4L	3,2
San Pellegrino, Vittel 1/2L	4,5
San Pellegrino, Vittel 1L	6,5

### Nectars et jus de fruits

	Bar	Salle
Jus de pomme, abricot, orange, ananas ou tomate <i>en bouteille</i>	3,5	4
Jus de fruits maison, pomme, poire, orange ou citron	5	5

### Bières et Cidre

	25cl	50cl	Pinte HH	
Lutèce	3,5	6	5	<b>Bouteille 33 cl</b>
Edelweiss, Affligem	4	7	6,5	Desperados, Corona 6
Chouffe, Tripel Karmeliet	4,5	8,5	7,5	Heineken sans alcool 5
Korlène ambrée Bio, Vedett IPA	4,5	8,5	7,5	
Cidre Val de Rance	4	7	6,5	

### Apéritifs

Martini Bianco / Rosso / Fiero 6cl	4	Porto Blanc / Rouge 12cl	4
Campari 4cl	4	Ricard 2,5cl	4
Apérol 4cl	4	Noilly Prat 4cl	4
Suze 4cl	4	Kir 14 cl	4,2
Martini sans alcool Bianco / Rosso	4		

# BISTRO

## LES COUSINS

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Les vins rouges</b>				
<b>Languedoc</b>				
IGP Pays d'Oc - Syrah « Cayenne » Domaine de Castelnaud - 2019	4	7,5	14	21
IGP Pays d'Oc - Domaine Martinolles « Pinot Noir » - 2019	5	9,5	18,5	27
<b>Côtes du Rhône</b>				
AOP Côtes du Rhône - Domaine de la Guintrand - BIO 2018	4,5	8,5	16	22
<b>Bordeaux</b>				
AOP Côtes de Bourg - Château Graveyrou - 2016	4,5	8,5	16	23
AOC Pessac-Léognan - Château Larrivet Haut-Brion - 2013	8	15,5	30	40
<b>Bourgogne</b>				
AOP Bourgogne - L'œuvre de Perrault Domaine Perrault - 2018	6	11	21	30
AOP Hautes-Côtes-de-Beaune - Château de Melin - BIO 2018	-	-	-	40
<b>Argentine</b>				
Mendoza - Tintonegro « Malbec » - 2019	5,5	10,5	20	28
<b>Les vins blancs</b>				
<b>Languedoc</b>				
IGP Pays d'Oc - « Chardonnay » Domaine Astruc - 2019	4	7,5	14	21
<b>Sud-Ouest</b>				
IGP Côtes de Gascogne - Sauvignon Domaine de Caude - 2018	4	7	13,5	20
IGP Côtes de Gascogne - Lou Gat « Mango », Maison Marcellin - 2019	4,5	8,5	16	22
<b>Bourgogne</b>				
AOC Petit-Chablis - Domaine des Hâtes - 2018	7,5	14,5	27	38
AOC Bourgogne Aligoté - Domaine Giraudon - 2018	6	11	21	30
<b>Les vins rosés</b>				
<b>Roussillon</b>				
AOP Côtes du Roussillon - « Gris-Gris », Château de Corneilla - 2020	4	7,5	14	21
<b>Corse</b>				
IGP Vin de Pays de l'île de beauté - Domaine Casa Rossa - 2019	4,5	8,5	16	22
<b>Provence</b>				
AOP Côtes de Provence - « Diane », Château Pas du Cerf - BIO 2020	6,5	12,5	23	33
<b>Les bulles</b>				
Prosecco	5	-	-	24
Champagne Brut Tradition - Domaine Louis Dehu	8	-	-	40
Champagne EPC Blanc de Blanc - Brut, extra brut ou rosé	-	-	-	80