

COCKTAILS CRÉATION

🍷 Peanut Butter Fly 12.0

Jack Daniel's, liqueur banane, œuf, crème liquide, beurre de cacahuète

🍷 Piscine Molitor 14.0

Champagne Duval-Leroy, Saint-Germain, fraises et menthe fraîche, citron vert

🍷 Namasté 13.0

Vodka infusée au poivre Timut, Saint-Germain, citron pressé, jus de pamplemousse

🍷 Oxaca Old Fashioned 12.0

Tequila reposado, mezcal, sirop d'agave

🍷 Basil and Honey 11.0

Rhum Pampero infusé au basilic, miel de montagne, citron vert frais

🍷 Laphroaig Sour 14.0

Whisky Laphroaig, Grand Marnier, blanc d'œuf, orange fraîche, citron jaune frais

🍷 Offrez moi des Roses 12.0

Vodka Stolichnaya, Cordial Roses & Raspberry, citron vert frais, framboise, Ginger Beer

🍷 Clafoutis Poire ou Cerise ? 14.0

Poire Williamine ou Kirsch Vieux Grande Réserve, Amaretto Disaronno, sirop orgeat, blanc d'œuf, citron jaune frais

🍷 Pineapple Daiquiri 11.0

Rhum Plantation Pineapple, blanc d'œuf, jus de citron vert frais

🍷 Smokey Joe 14.0

Whisky Four Roses, sirop d'érable, Angostura, fumé aux copeaux de bois de Hickory

🍷 Amaretto Sour 13.0

Amaretto Disaronno, citron vert, blanc d'œuf, Angostura

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

COCKTAILS

COCKTAILS APÉRITIFS

Apérol Spritz 9.8
Apérol, Prosecco, eau gazeuse

Limone Spritz 9.8
Limoncello Bio, Prosecco, eau gazeuse

Negroni 9.8
Campari, Martini Rosso, Gin Tanqueray

Americano maison 10.8
Campari, Martini rouge, Martini dry, gin Tanqueray, eau gazeuse

ET BIEN SÛR TOUS VOS CLASSIQUES 11.5

Mint Julep, Julep Passion, Bloody Mary, Mojito,

Cosmopolitan, Moscow Mule, Colombian Mule,

Sex on the Beach

Mai Tai, Long Island 14.0

À partager... ou pas

Assiette de frites maison, mayonnaise	5.0
Radis maraîcher, beurre & piment	5.0
Tarama maison, toast Poujauran	11.0
Huîtres Gillardeau n°4	3 : 9.0 / 6 : 16.0 / 12 : 28.0
Terrine de Campagne tradition	7.0
Foie gras maison, confit d'oignons doux, toasts Poujauran	15.0
Chèvre mariné dans son bocal, toasts grillés	5.5
Notre croque apéro, Brie de Meaux, notre jambon, pain Poujauran	9.0
Sardines à l'huile Maison La Guildive, toasts et beurre 1/2 sel	9.0
Fromages fermiers de notre ami Laurent Valette	13.0
Charcuteries Maison Laborie	18.0
Planche mixte	19.0

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

ALCOOLS 4 cl

GINS

Tanqueray (Angleterre)	9.5
Hendrick's (Écosse)	12.0
Christian Drouin (France)	12.0

RHUMS

Havana 3 ans (Cuba)	9.5
Mount Gay Black Barrel (Barbade)	11.5
Coloma 8 (Panama)	11.5
Plantation Pineapple (Caraïbes)	12.0
Bally vieux 7 ans (Martinique)	14.0
Zacapa 23 ans (Guatemala)	16.0

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label	9.0
Johnnie Walker Black Label, blend (Écosse)	12.0
Monkey Shoulder, blend (Écosse)	10.5
Laphroaig 10 ans, malt (Islay, Écosse)	15.0
Fin de Partie Benjamin Kuentz (France)	15.0
Jack Daniel's (Bourbon, États-Unis)	11.0
Jameson (Irlande)	10.5
Jim Beam White Label, Bourbon (Kentucky, USA)	9.0
Nikka Coffey Grain (Japon)	15.0
Nikka From the barrel (Japon)	13.0

AUTRES ALCOOLS

Get 27, Giffard Menthe-Pastille, Manzana	9.0
Amaretto, Cointreau, Bailey's	9.0
Cachaca Ypioca, Tequila Olmeca Altos Blanco	9.0
Vodka Stolichnaya	10.0
Vodka Grey Goose nature, Ketel One	11.0

DIGESTIFS 4 cl

Calvados Coquerel XO	11.0
Cognac Bourgoin Verseau XO	11.0
Cognac Rémy Martin VSOP Mature Cask Finish	13.0
Armagnac Château de Laubade VSOP,	9.5
Vieille Prune de Souillac	9.5
Poire Williamine	13.0
Limoncello Walcher Biostilla BIO	9.5

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MOCKTAILS 8.5

Virgin Mojito - nature ou fraise

Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier

Mocktail fleur de sureau

Jus de pamplemousse rose, citron vert, sirop de fleur de sureau, Perrier

Fruity Mule

Jus de fraise, citron vert, purée de coco, Ginger Beer

Rainbow Cooler

Jus d'orange, d'ananas et de fruits exotiques, jus de citron vert frais, sirop de grenadine

THÉS

DAMMANN FRÈRES 5.4

Breakfast • Ceylan OP • Earl Grey • Rooibos Oriental

• 4 fruits rouges • Vert Gunpowder • Vert Menthe Fraîche

• Vert Miss Dammann • Carcadet Passion Framboise

• Tilleul • Verveine

BOISSONS CHAUDES

Café expresso, Décaféiné (+0.5 à partir de 17h)	2.7
Café américain	4.1
Double expresso	5.1
Café crème	5.2
Chocolat chaud à l'ancienne	5.2
Cappuccino, Café ou chocolat viennois	5.9
Vin chaud	6.5
Grog au Rhum	6.5
Irish Coffee	10.8
Café Gourmand	8.5
Viennoiserie	1.8

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

BIÈRES

	25 cl	40 cl
PRESSIONS		
1664, 1664 Blanche	5.3	7.8
Brooklyn Lager, Grimbergen, Carlsberg	5.5	8.0
BOUTEILLES	25 cl	33 cl
Kronenbourg sans alcool	5.9	--
Heineken, Pelforth brune	--	6.9
Corona, Desperados	--	7.2
Parisienne Blonde, Blanche	--	6.9
Cidre Coquerel brut	5.4	

APÉRITIFS

Anis 3 cl	4.8
Martini Rosso, Bianco 5 cl	4.9
Porto, Muscat de Rivesaltes 5 cl	4.9
Campari 5 cl	5.5
Kir Cassis, Mûre, Pêche, Framboise 13 cl	5.3
Kir Royal 12 cl	11.0
Américano maison 8 cl	10.8
Coupe de Champagne Duval Leroy 12 cl	11.0

SUR LE POUCE

Soupe à l'oignon gratinée	9.0
Escargots sauvages de Bourgogne - les 6	11.0
Croque-Monsieur à la truffe, mesclun et frites maison	16.0
Club Poulet, salade mêlée, frites	15.0
Hamburger Classic, frites maison, mesclun	18.0
Caesar salad, filet de poulet, œuf, Parmesan, croûtons, romaine, tomates cerises, sauce Caesar	15.0
Detox salad, quinoa, boulgour, concombre, avocat, carottes râpées, pamplemousse, amandes, graines de courge, mesclun	16.0

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou dérangés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

CAFÉ MONTPARNASSE

8 Place du 18 Juin 1940 - 75006 Paris

LES BULLES...

	12 cl	75 cl
Champagne aoc Duval-Leroy Brut Réserve	11.0	59.0
Champagne aoc Duval-Leroy Brut Rosé		64.0
Champagne aoc Duval-Leroy Blanc de Blancs Grand Cru		96.0



Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou dérangés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

SOFTS

Vittel 25 cl	4.9
Coca-Cola, Zéro, Light 33 cl	5.4
Perrier, Fanta, Tropic 33 cl	5.4
Finley Tonic, Agrum 20 cl	5.4
Limonade artisanale 33 cl	5.4
Cidre Coquerel brut 25 cl	5.4
Café frappé	6.0
Jus et Nectars alainmilliat 25 cl	5.9

(raisin, orange, pamplemousse, pêche de vigne, tomate, framboise, ananas)

HOMEMADE ICE TEA 5.8

SMOOTHIES 8.5

Fraise Purée de fraise, banane, jus de fraise
Mangue Purée de Mangue, banane, nectar de fruits tropicaux
Passion Purée de fruit de la passion, banane, nectar de fruits tropicaux

CITRONNADE MAISON 5.8

JUS PRESSÉS MINUTE

Orange ou citron	6.0
Pomme, poire, ou les deux	6.0
Vitamine Carotte, orange, citron, gingembre	8.0
Green Pomme, concombre, menthe, gingembre	8.0
R Detox Radis noir, poire, pomme	8.0

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS

VINS BLANCS	13 cl	21 cl	75 cl
Chardonnay IGP Pays d'Oc L. Chusclan Vignerons « Oppidum »	5.5	8.1	26.0
Bergerac aoc Armand Chaperon « Nectar »	6.0	9.0	28.0
Bourgogne Côte Chalonnaise aoc Chardonnay	6.0	9.0	28.0
Chevreny aoc Domaine des Huards « Pure » BIO	6.5	9.7	31.0
Sancerre aoc Pascal et Nicolas Reverdy	6.5	9.7	31.0
Petit Chablis aoc Domaine Vocoret	7.9	12.4	39.0
Riesling aoc Domaine Mitnacht « Terre d'Étoiles » BIO	--	--	34.0
Givry aoc Michel Sarrazin « Les Grognots »	--	--	44.0
Chassagne-Montrachet aoc Dom. des Terres de Velle 2016	--	--	89.0

VINS ROSÉS	13 cl	21 cl	75 cl
Méditerranée IGP Domaine Attilon « L'Apparté »	5.5	8.1	26.0
Val de Loire IGP Jérémie Mourat « OVNI »	5.6	8.3	27.0
Côtes-de-Provence aoc Ch. Rouet « Cœur de Rouet »	6.0	9.0	28.0
Côtes-de-Provence UP	8.0	13.0	41.0

VINS ROUGES	13 cl	21 cl	75 cl
Pinot noir IGP Haute Vallée de l'Aude Dom. Antugnac	5.5	8.1	26.0
Côtes-du-Rhône aoc Château Gigognan BIO	5.5	8.1	26.0
Côtes-du-Rhône aoc Prieurs de Saint-Julien	5.5	8.1	26.0
Bordeaux aoc Supérieur La Croix Barton	6.0	9.0	28.0
Brouilly aoc Château des Tours	6.0	9.0	28.0
Côte de Brouilly aoc Dom. des Fournelles	6.0	9.0	28.0
Faugères aoc Château La Liquière Cistus	6.0	9.0	28.0
Chevreny aoc Domaine des Huards « L'Envol » BIO	6.0	9.0	28.0
Saint-Émilion Grand Cru aoc Ch. Cartier 2014	--	--	59.0
Pic-Saint-Loup aoc Domaine Pech Tort 2016	--	--	34.0
Crozes-Hermitage aoc Emmanuel Darnaud « Mise en bouche » 2017	--	--	39.0
Moulis aoc La Salle de Château Poujeaux 2011	--	--	43.0
Givry aoc Michel Sarrazin « Les Dracys » 2017	--	--	44.0

Prix nets en euros. Carte Bleue acceptée à partir de 10 euros. Les chèques ne sont pas acceptés.
La maison n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés dans l'établissement.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.