

# BISTRO

## LES COUSINS

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

### Tapas à partager Faits maison

Bâtonnets de Mozzarella	6
Assiette de frites	6
Nachos	6
Crispy chicken	6
Falafels sauce végan	6
Chou-fleur rôti	7
Houmous maison et ses toasts	7
Guacamole épicé et ses toasts	9
Calamars à la romaine	10
Cuisses de grenouille persillées	10
Demi camembert rôti au miel	13
Planche de fromages	16
Planche de charcuteries	16
Planche mixte	19

### Nos Cocktails créatifs

<b>DAIQUIRI PASSION</b>	11 - HH 8
Rhum, triple sec, Maracuja, purée de passion et citron vert	
<b>LE FAQUIN</b>	13 - HH 10
Jack Daniel's, blanc d'oeuf, purée de yuzu et Angustura	
<b>MARGARITA NEGRA</b>	11 - HH 8
Tequila, sirop d'agave, liqueur de café, citron vert et triple sec	
<b>HAMMER HEAD</b>	12 - HH 9
Disarono, rhum, Cointreau et crème de pêche	
<b>BOMBASTIC</b>	11 - HH 8
Rhum, miel, sirop d'orgeat, jus d'ananas et de pomme	
<b>BASILIC INSTINCT</b>	11 - HH 8
Gin, jus de pomme, sirop de sucre de canne, basilic frais et Schweppes tonic	
<b>PORN STAR MARTINI</b>	13 - HH 10
Vodka, maracuja, purée de passion, vanille et un shot de Champagne	

#### Formules du midi

Du lundi au vendredi  
Hors jours fériés

#### Formules petit déjeuner

7 J/7 à partir de 7H

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

# Cocktails 25cl

ALCOOL	BASE 8 € - HH 6 €	PREMIUM 11 € - HH 9 €	COCKTAILS
RHUM	Bacardi Anejo-Cuatro	Bacardi Ocho	Mojito, Cuba Libre, Daïquiri, Pina Colada, Mai Tai ...
	Trois Rivière	Clément VSOP	TÍ Punch, Planteur ...
VODKA	Grand Domaine BIO	Grey Goose	Caïpiroska, Cosmopolitain, White Russian, Black Russian, Bloody Mary, Blue Lagoon, Sex On The Beach, Moscow Mule...
GIN	Grand Domaine BIO	Jos'Berri ou Star of Bombay	Gin Fizz, Gin Tonic, London Mule ...
TEQUILA	Jose Cuervo Reposado	Herradura	Margarita, Tequila Sunrise ...
CACHACA	Aguacana	Leblon	Caïpirinha, Batida de Manga ...

CLASSIQUES MIX - 8 € - HH 6 € : Spritz, Long Island, Spritz blanc ....

Cocktails à base de **WHISKY**, prix en fonction de la base :

Whisky Ginger Ale, Manhattan, Whisky Sour, Old Fashioned ...

JAGGERBOMB 8 €      VODKA REDBULL 9 €      B55 9 €

## Cocktails sans alcool 6 € - HH 4,5 €

### BORA BORA

Ananas, maracuja, citron et grenadine

### RED LIGHT

Fraise, ananas, orange et citron

### LENUX

Mangue, fraise et citron

### SPRING TIME

Citron, pomme, sucre de canne et ginger beer

### CHOC THERMIQUE

Ananas, cranberry, gingembre et sucre de canne

### SPRITZ

Martini sans alcool et Schweppes tonic

NOS CLASSIQUES VIRGIN MORITO ET VIRGIN COLADA

# BISTRO

## LES COUSINS

### Bières et Cidre

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

### Whiskies 4cl

Red Label	8
Jameson	9
Jack Daniel's	9
Jack Daniel's Rye	9
Bushmills	9
Monkey Shoulder	11
Gentleman Jack Daniel's	11
Glenfiddich 12 ans	12
Jack Daniel's Single Barrel	13
Nikka Coffey Grain	13
Craigellachie 13 ans	14
Benriach The Smoky Ten	14
Lagavulin 16 ans	15
Chivas Regal 18 ans	19

### Rhums 4cl

Bacardi Anejo Cuatro	8
Turquoise Bay	8
Trois Rivières	8
Plantation Pineapple	10
Bacardi Ocho 8 ans	11
Clément VSOP	11
Kraken Black Spiced	11
Diplomatico Reserva Exclusiva	11
Santa Teresa 1796	15
Zacapa 23 ans	17

### Vodkas 4cl

Grand Domaine BIO	8
Zubrowka Biala	8
Zubrowka Bison Grass	9
Ketel One	10
Belvédère Pure	11
Grey Goose	11

### Gins 4cl

Grand Domaine BIO	8
Bombay Sapphire	9
Star of Bombay	11
Tanqueray	11
Jos'Berri Artisanal	11
Hendrick's	11
Fords Gin	11

### Tequilas 4cl

José Cuervo	8
Patron XO Cafe	10
Herradura Silver	11
Mezcal Siete Misterios Doba Yej	12
Herradura Reposado	12
Patron Reposado	20
Patron Anejo	23

### Cachacas 4cl

Aguacana	8
Ypioca	9
Leblon	11

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