

# BISTRO

# LES COUSINS

## FORMULES MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI  
Hors jours fériés

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT – 15 €  
ENTRÉE + PLAT+ DESSERT – 16,5 €

ENTRÉE AU CHOIX	PLAT AU CHOIX	DESSERT AU CHOIX
Œufs BIO mayo Gaspacho du moment Assiette de Cochonaille Salade de fenouil aux agrumes	Plat du jour Salade César avocat bacon Pièce du boucher Pâtes crème parmesan bacon Salade Végan	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, riz, salade  
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, caponata froide	9,5
Salade de fenouil aux agrumes	6
Assiette de cochonaille	7
Harengs marinés, pommes de terre à l'huile	7

### Pâtes

Pâtes, crème, parmesan et bacon	14
---------------------------------	----

### Poissons

Pavé de saumon mariné	15
<i>Caponata et riz</i>	
Fish'n chips	14
<i>Frites maison et salade verte</i>	
Tartare de daurade	16,5
<i>Riz, salade d'haricots verts</i>	

### Salades

15

Salade Italienne
Salade boeuf Thaï
Salade César avocat bacon ou saumon
Salade, croustillant de chèvre et lardons

### Végé - Végan

15

#### Poké bowl Falafels

*Riz, chou mariné, tomates cerises et salade verte*

#### Salade Végan

*Boulgour, lentilles corail, tomates séchées, salade de chou mariné, Tzatziki au yaourt de soja*

#### Burger vege beyond meat

### Burgers

15

*Accompagnés de frites maison et salade verte*

Bacon cheeseburger
Chicken burger
Fish burger

### Viandes

*Accompagnements : Frites maison, riz, pâtes, caponata, salade d'haricots verts et salade verte*

Pièce du boucher env 180 gr	15	Cotelettes d'agneau	16,5
<i>Frites maison et salade verte</i>		<i>Salade d'haricots verts et salade verte</i>	
Filet de boeuf Beurre Maître d'hôtel env 200 gr - Frites maison et salade verte	25	Cuisses de poulet désossées marinées Thaï	15
Tartare de boeuf au couteau	16	<i>Riz et salade verte</i>	
<i>Frites maison et salade verte</i>			

### Desserts

Assiette de fromages	8,5	Panna cotta	6
Crème de citron, spéculos et meringues	7	Salade de fruits frais	6
Tiramisu aux pommes, caramel beurre salé et spéculos	7	Mousse au chocolat	6
Café gourmand ou	8,5	Moelleux aux chocolat glace à la vanille	6
<i>Chocolat, double café, café crème ou thé</i>	+ 1		

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, décaféiné, 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
Dremwell rousse Bio, Vedett IPA	4,5	8,5	7,5	
Cidre brut BIO APIE	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		

# CARTE DES VINS

	12cl	25cl	50cl	75cl
<b>Les vins rouges</b>				
<b>Languedoc</b>				
IGP Pays d'Oc - Syrah « Cayenne » Domaine de Castelnaud - 2020	4	7,5	14	21
IGP Pays d'Oc - Domaine Martinolles « Pinot Noir » - 2020	5	9,5	18,5	27
<b>Côtes du Rhône</b>				
AOP Côtes du Rhône - Domaine de la Guintrand - BIO 2019	4,5	8,5	16	22
<b>Bordeaux</b>				
AOP Côtes de Bourg - Château Graveyrou - 2018	4,5	8,5	16	23
AOC Lalande de Pomerol - Plaisir du Château Siaurac - 2018	8	15,5	30	40
<b>Bourgogne</b>				
AOP Bourgogne - L'œuvre de Perrault Domaine Perrault - 2019	6	11	21	30
AOP Hautes-Côtes-de-Beaune - Château de Melin - BIO 2019	-	-	-	40
<b>Argentin</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 - 2020	4	7,5	14	21
<b>Sud-Ouest</b>				
IGP Côtes de Gascogne - Sauvignon Domaine de Caude - 2020	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 - 2020	7,5	14,5	27	38
AOC Bourgogne Aligoté - Domaine Giraudon - 2020	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 - 2020	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