

TAPAS 7€

Frites aux épices cajun et cheddar coulant
Sticks de mozzarella
VÉGÉ Samoussas de légumes
Poulet croustillant, sauce tartare

LES COCKTAILS

HAPPY HOUR 15h - 19h

SPÉCIALITÉS 12€

Happy Hour 9€

25CL

Lutèce



Rhum, sirop de vanille,
nectar passion,
ananas

Panthéon



Gin, crème de framboise,
jus de citron,
limonade

Jussieu



Whisky, cranberry,
pomme, jus de citron,
cannelle

SPRITZ 9€

Happy Hour 6,5€

25CL

Limoncello Spritz

Limoncello, Sucre de canne, limonade, prosecco, rondelle de citron

Apérol Spritz

Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse

St Germain Spritz

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

CLASSIQUES 9€

Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€

25CL

Caïpirinha

Gin Fizz

Sex on the Beach

Mojito

Piña Colada

Bloody Mary

Mai-Tai

Moscow mule

Margarita

Cosmopolitan

Espresso martini

Negroni

SANS ALCOOL 7€

Simple Happy Hour 6€ / Double Happy Hour 11€

25CL

Saint Michel



Jus d'orange,
jus de citron,
sirop de basilic

Cluny



Cranberry, sirop de rose,
jus de citron,
limonade

Jardin des plantes



Menthe,
citron vert,
limonade

LES ALCOOLS

WHISKYS

J&B Rare Blended

Nikka « Hokkaido » Blended

Bulleit « Lawrenceburg » Bourbon

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

4CL

8€

12€

12€

15€

RHUMS

Don Papa 7 ans « Philippines »

Dictador 12 ans « Colombie »

4CL

10€

12€

GINS

Gordon's

Bombay Sapphire

4CL

8€

12€

VODKAS

Eristoff

Zubrowka Bison

4CL

8€

12€

TEQUILAS

Acayucan

4CL

8€

COGNACS

Cognac VS

4CL

12€

Supplément soda 3€

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2CL

4€

Porto rouge, Porto blanc 5CL

5€

Martini blanc, rouge ou dry 5CL

8€

Americano 8CL

8€

Kir au vin blanc 14CL - Cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne

4,9€

Kir Royal au Champagne 10CL

13€

LES DIGESTIFS

Bas-Armagnac, Calvados, Vieille Prune 4CL

7€

Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31 4CL

8€

Poire William, Mirabelle, Framboise 4CL

8€

Le
Passage

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

Le
Passage

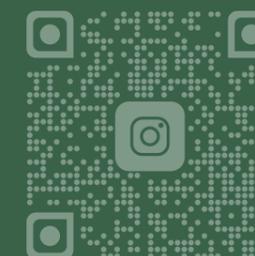
FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI

DE 12H À 15H

PROFITEZ, POUR 1€, D'UNE ENTRÉE
OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT
(HORS WEEK-END & VACANCES SCOLAIRE)

HAPPY HOUR 15h - 19h



46 RUE DES FOSSÉS SAINT-BERNARD
75005, PARIS

CÔTÉ CAVE

ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	4,9€	7€	17,5€	26€
Bourgogne Hautes-Côtes de nuits AOP Domaine Cornu	-	-	-	40€
BIO Crozes Hermitage AOP David Reynaud	-	-	-	49€
Languedoc AOP « Les Darons », Jeff Carrel	5,9€	7,9€	19,9€	29€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir	6,5€	9€	23€	34€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,7€	9,6€	23,9€	35€
BIO Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons	5,4€	7,7€	19€	28€
Pinot noir, IGP Le versant, Pays d'Oc	5,9€	7,9€	19,9€	29€

BLANCS

	14CL	20CL	50CL	75CL
Sauvignon, « Saint Clair » Pays d'Oc IGP	4,9€	7€	17,5€	26€
BIO Chardonnay Ecoterra Pays d'Oc IGP	4,9€	7€	17,5€	26€
Côte de Cascoigne Elixir de Joÿ, moelleux	5,5€	8€	20€	29€
Chablis AOP Laroche	7,4€	11€	26€	39€

ROSÉS

	14CL	20CL	50CL	75CL
Coteaux d'Aix en Provence AOP Pink Valley, Vallon des Glauges	6,4€	9€	22€	33€
VEGAN BIO Pays d'Oc IGP Le Titi, Brice de Roux	4,9€	7€	17,5€	26€

MAGNUMS

	150CL
Brouilly AOP Châteaux des Tours	ROUGE 59€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	ROSÉ 90€

LES BULLES

	10CL	75CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	12€	70€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	7€	45€

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, Mozzarella, st-nectaire, rocamadour, emmental	19€
La Mixte Charcuteries et Fromages	22€

CÔTÉ CUISINE

ENTRÉES

 Œuf dur mayonnaise maison au piment d'Espelette	VEGÉ 7€
Chèvre pané au thym, chapelure japonaise et miel	VEGÉ 9€
Terrine de campagne de la "Maison MAS"	8€
La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée Recette maison au fromage fondant	VEGÉ 9€

PLATS

 Belle entrecôte grillée « 300gr » Frites maison et sauce au poivre	25€
Confit de canard Pommes sautées en persillade	21€
Poulet fermier rôti Jus corsé au romarin, accompagné de sa purée de pommes de terre	19€
 Linguine Carbonara et mozzarella croustillante	17€
Notre croque-madame servi avec des frites	17€
French Burger Steak façon "bouchère" et frites maison	18€
Salade César Romaine, poulet croustillant, œuf, crouton à l'ail, parmesan	17€
Fish & Chips Cabillaud croustillant, frites et sauce tartare	17€
Brochette de Gambas Linguine au pesto	19€
Filet de saumon snacké riz sauvage parfumé et sa sauce teriyaki	21€
Lasagne de légumes gratinée au four et sa salade composée	18€
VEGÉ Gnocchi méditerranéen Olive, basilic, courgette, aubergine, poivron, parmesan	18€
Salade Grecque Romaine, féta, tomates, oignon, olives, poivrons	17€

DESSERTS

 Cheesecake, insert spéculoos, coulis de fruits rouges	9€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	8€
Mousse au chocolat	8€
Tiramisu au nutella mascarpone crémeux et insert spéculoos	9€
HORS FORMULES Café gourmand, boisson chaude au choix	9,5€

Menu Enfant 14€

 Sirop à l'eau ou jus de fruit
 Fish and Chips ou Steak haché, pommes frites
 Mousse chocolat ou Tiramisu

HAPPY HOUR 15h - 19h

LES BOISSONS FRAÎCHES

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

BIÈRE DU MOMENT 50CL - HAPPY HOUR 6€

LES BIÈRES - PRESSION

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

LES BIÈRES - BOUTEILLE

Corona, Desperados, Cidre	6€
1664 sans alcool	5€

BOISSONS FRAPPÉES

Thés « Menthe fraîche » / Noir « Pêche » / Litchi « Rose »	5€
Café, Crème, Chocolat, Lait aromatisé	6€

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Allongé, Café noisette, Décaféiné	2,4€
Double café, Café crème	4,7€
Chocolat chaud « Maison »	5,5€
Cappuccino, Chocolat ou Café Viennois, lait chaud vanillé ou miel	6€
Thés Earl Grey / Vert / Vert menthe / Fruits rouge / Litchi rose	5€
Tisanes Camomille / Verveine / Verveine menthe / Tilleul	

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