



## LES PLANCHES

Belle planche de charcuterie « Maison Mas » Saucisses sèches, jambon de pays, rillettes, pâtés et chorizo	19€
La Planche de fromage Chèvre cendré, morbier, bleu d'Auvergne, comté, saint nectaire, camembert	19€
La Mixte Charcuteries et Fromages	23€
Planche d'assortiments de tapas Poulet croustillant et sa sauce tartare / Sticks mozzarella / Samoussas de légumes / Nems au poulet / Frites et cheddar coulant	23€



## LES COCKTAILS

### HAPPY HOUR 16h - 19h

**SPÉCIALITÉS 12€** 25CL - Happy Hour 9€ / Double Happy Hour 15€  
**DOUBLE 19€**



#### Hulotte

Rhum ambré vanille,  
jus ananas, jus passion,  
citron vert



#### Chevêche

Vodka infusée litchi rose,  
liqueur de sureau,  
Prosecco, tonic



#### Basil Smash

Gin, basilic,  
jus de citron pressé,  
sirop sucre de canne



#### Berry Crush

Tequila, purée de fruits rouges,  
jus de citron  
jus de passion



#### The Dark

Vodka black, crème de  
framboise, jus de pomme,  
limonade



#### L'Escobar

Rhum Don papa, jus d'ananas,  
jus d'orange,  
grenadine

**MOJITOS 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Le Classique | Gingerito | Passion | Fruits rouges

**MOSCOW MULE 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Classique | London Mule | Des îles

**SPRITZ 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Limoncello Spritz Limoncello, Sucre de canne, eau gazeuse, Prosecco  
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, orange, eau gazeuse  
St Germain Spritz Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

**CLASSIQUES 9€** 25CL - Simple Happy Hour 6,5€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**

Caipirinha  
Gin Fizz  
Sex on the Beach

Piña Colada  
Bloody Mary  
Mai-Tai  
Pornstar

Margarita  
Cosmopolitan  
Tequila Sunrise

**SANS ALCOOL 7€** 25CL - Simple Happy Hour 6€ / Double Happy Hour 11€  
**DOUBLE 15€**



#### Le Moulot Gingembre

Ginger beer, jus de  
pomme, purée de  
fruits rouges



#### Caresse des îles

Mangue, Ananas,  
passion,  
sirop de pêche



#### Virgin Colada

Crème de coco,  
jus d'ananas, sirop  
sucre de canne



#### Le Hoo-Hoo

Menthe,  
citron vert,  
limonade



## LES ALCOOLS

### WHISKYS 4CL

J&B Rare Blended	8€
Nikka « Hokkaido » Blended	12€
Bulleit « Lawrenceburg » Bourbon	12€
Lagavulin 16 ans « L'île d'Islay » Single Malt	18€

### VODKAS 4CL

Eristoff	8€
Zubrowka Bison	12€

### GINS 4CL

Gordon's	8€
Bombay Sapphire	12€

### TEQUILAS 4CL

Acayucan	8€
----------	----

### RHUMS 4CL

Don Papa 7 ans « Philippines »	10€
Plantation XO	14€

### COGNACS 4CL

Cognac Hennessy VS	13€
--------------------	-----



## LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis 2CL	4€
Porto rouge, Porto blanc 5CL	5€
Martini blanc, rouge ou dry 5CL	8€
Campari 8CL	5€
Americano Maison 8CL	8€
Kir au vin blanc 14CL - Cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne	5€



## LES DIGESTIFS

Bas-Armagnac, Calvados, Vieille Prune 4CL	7€
Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31 4CL	8€
Poire William, Mirabelle, Framboise 4CL	8€

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



# CHOUETTE

### HAPPY HOUR 16h - 19h

## FORMULE DÉJEUNER

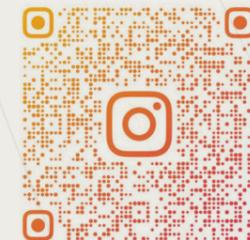
**DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H**

**PROFITEZ, POUR 1€, D'UNE ENTRÉE  
OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT**

(SAUF AVEC HF - HORS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES)

**125 RUE DE REUILLY 75012, PARIS**

**09 72 89 13 41**



@LA\_CHOUETTE\_DAUMESNIL



## CÔTÉ CAVE

### LES VINS CHOUETTE 75CL



Chouette Mythique Languedoc  
**ROSÉ 28€**

Chouette Mythique Languedoc  
**BLANC 28€**

Chouette prestige Mythique Caractère Fitou  
**ROUGE 35€**

### ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	5€	7€	17€	26€
Crozes Hermitage AOP David Reynaud	-	-	-	49€
Languedoc AOP « Les Darons », Jeff Carrel	5,5€	8€	20€	29€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir	6€	8,5€	21€	32€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,4€	9,5€	22€	33€
Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons	6€	8€	18€	29€
Lalande de Pomerol Château la Croix Saint-André	-	-	-	45€
Pinot noir, IGP Le Versant, Pays d'Oc	5,4€	8€	19€	29€

### BLANCS

IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	5€	7€	17€	26€
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ, moelleux	5,5€	8€	20€	29€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, « Saint Clair »	5€	7€	17€	26€
Chablis AOP Laroche	7,4€	11,5€	26€	39€
Viognier IGP Le Versant, Pays d'Oc	6€	9€	22€	33€

### ROSÉS

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

### MAGNUMS

Brouilly AOP Châteaux des Tours	ROUGE	150CL	61€
------------------------------------	-------	-------	-----

### LES BULLES

	10CL	75CL	150CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	12€	70€	120€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	7€	45€	-
Kir Royal au Prosecco	9€	-	-
Kir Royal au Champagne	13€	-	-

### TAPAS 7€

- Assiette de frites et son cheddar coulant
- Assiette de samoussas de légumes
- Poulet croustillant et sa sauce tartare
- Assiette de sticks mozzarella
- Assiette de nems au poulet

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

## FORMULE DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

PROFITEZ, POUR 1€, D'UNE ENTRÉE  
OU D'UN DESSERT AVEC VOTRE PLAT

(SAUF AVEC HF - HORS FÉRIÉS ET VACANCES SCOLAIRES)



## CÔTÉ CUISINE

### ENTRÉES

Œufs mayonnaise au piment d'Espelette, salade mesclun	7€
Camembert pané à la chapelure japonaise et son miel	8€
Tomates burrata et son pesto verde	9€
Mini tartare de poisson (selon arrivage)	9,5€
Gaspacho à la provençale	7€
Salade de lardons, croûtons à l'ail et son œuf mollet	9€

### PLATS

Carpaccio à l'italienne et ses frites maison	19€
Chouette Burger / Chicken Burger / Fish Burger et leurs frites maison, salade	19€
Tartare de bœuf « steak façon bouchère maison » et ses frites maison, salade	18€
Pièce du boucher (selon arrivage) et ses pommes rissolées à l'ail et aux herbes fraîches, sauce poivre	24€
Linguines à la carbonara et sa belle mozzarella croustillante	17€
Fish & Chips et sa sauce béarnaise	18€
Nouilles sautées aux légumes façon wok - Supplément poulet croustillant 2 euros	17€
Croque Monsieur ou Madame et ses frites maison, salade	17€
Tartare de poisson (selon arrivage) et ses frites maison, salade	23€
Pêche du jour (selon arrivage) et son riz jaune aux petits légumes, sauce vierge	21€



SALADES

Chouette Salade César au poulet croustillant	18€
Chouette Poke bowl végétarien	18€

### DESSERTS

Excellent cheesecake insert spéculoos et son coulis de fruits	8,5€
Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé ou nutella, glace vanille	9€
Véritable Tiramisu	9€
Crème brûlée à la vanille	8€
Crêpe au sucre ou nutella	6€
Mousse au chocolat et sa chantilly d'Isigny	8€
Tarte tatin et sa crème fraîche d'Isigny	9,5€
Boisson chaude gourmande	9,5€

### MENU ENFANT 14€

- Sirop à l'eau ou jus de fruit
- Fish and Chips ou Steak haché, pommes frites
- Mousse au chocolat ou Crêpe au choix

## HAPPY HOUR 16h - 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, fraise, tomate	4,9€
Nectars	25CL - Mangue, maracuja, cranberry, colada	4,9€
Fruits pressés	Orange, citron	5,5€
Citronnade / Orangeade		6€
San Benedetto Plate ou Pétillante	50CL 5€ / 100CL 7€	

## LES BIÈRES - PRESSION

	25CL	50CL	(HH) 50CL
Silver	4,9€	8,5€	6,9€
1664 blanche, Demory Paris IPA	5€	9€	6,9€
Picon Bière	6€	11€	7,5€
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 et sa chantilly vanillée d'isigny	7€



## LES BOISSONS CHAUDES

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

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