

TAPAS 7€

VÉGÉ	Assiette de frites et cheddar coulant	—	Sticks de mozzarella panés	VÉGÉ
VÉGÉ	Assiette de samoussas de légumes		Tenders de poulet	
VÉGÉ	Croquette de chèvre			

LES COCKTAILS

HAPPY HOUR 17h - 20h

SPÉCIALITÉS 12€

Happy Hour 9€

25CL

Le French Kiss



Vodka "Legend of Kremlin",
passoa, nectar de passion,
shot de prosecco

Le Rose Éclaté



Gin "Bosford",
sirop de rose, cranberry,
citron vert, limonade

L'Escobar



Rhum "Dictador" triple sec,
citron vert, jus d'ananas,
orgeat

MOJITOS 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 12€

25CL

Classique

Gingerito

Passion

MOSCOW MULE 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 12€

25CL

Classique

London Mule

Des îles

SPRITZ 9€

25CL

Limoncello Spritz

Limoncello, limonade, Prosecco, rondelle de citron

Apérol Spritz

Aperol, Prosecco, orange, eau gazeuse

St Germain Spritz

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse, liqueur de pêche

CLASSIQUES 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 12€

25CL

Caípirinha

Piña Colada

Margarita

Gin Fizz

Bloody Mary

Cosmopolitan

Sex on the Beach

Mai-Tai

Tequila Sunrise

Negroni

Expresso Martini

Martini Tonic

SANS ALCOOL 7€

Simple Happy Hour 6€

25CL

Le Moulot
Gingembre



Ginger ale,
jus de pomme,
purée de fruits rouges

Caresses des îles



Mangue, ananas,
passion,
sirop de pêche

Le Cancún



Jus d'orange,
ananas
et fraise

Le Hoo-Hoo



Menthe,
citron vert,
limonade

LES ALCOOLS

WHISKIES

J&B Rare	Blended	4CL
Jack Daniel's	Jennessee ou Edition fire	8€
Johnnie Walker Black Label "Ecosse"	Blended	9€
Nikka "Hokkaido"	Blended	9€
Bulleit "Lawrenceburg"	Bourbon	13€
Lagavulin 16 ans "l'Île d'Islay"	Single Malt	13€
Monkey Shoulder 12 ans "Kininvie"	Blended Malt	16€

VODKAS

Eristoff	4CL
Zubrowka Bison	8€
	12€

GINs

Gordon's	4CL
Bombay Sapphire	8€
	13€

TEQUILAS

Acayucan	4CL
Mezcal	8€
	13€

RHUMS

Captain Morgan	4CL
Don Papa 7 ans "Philippines"	8€
Diplomatico 12 ans "Vénézuéla"	11€
Dictador 12 ans "Colombie"	11€
Kraken "Trinité-et-Tobago"	13€
	16€

COGNACS

Cognac VS	4CL
Hennessy VS	12€
	15€

LES APÉRITIFS

Ricard, Pastis	2CL	4€
Martini blanc, rouge ou dry	5CL	8€
Americano Maison	8CL	8€
Kir au vin blanc	14CL - Cassis, mûre, framboise, pêche, abricot, châtaigne	4,9€

LES DIGESTIFS

Bas-Armagnac, Calvados, Vieille Prune	4CL	7€
Amaretto, Baileys, Get 27, Get 31, Manzana	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

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 *) - VALABLE TOUTE L'ANNÉE)

HAPPY HOUR 17h - 20h

143 AVENUE EMILE ZOLA
75015 PARIS
01 45 75 09 40

CÔTÉ CAVE

ROUGES

	VERRE 14CL	GRAND VERRE 20CL	CARAFE 50CL	BTLE 75CL
Bordeaux AOP Réserve James Deschartrons	5€	7,1€	16€	26€
Bourgogne Hautes-Côtes de nuits AOP Domaine Cornu	-	-	-	42€
Crozes Hermitage AOP David Reynaud	BIO	-	-	51€
Languedoc AOP "Les Darons", Jeff Carrel	6€	8,6€	21€	31€
Côtes de Bourg AOP Hipster de Barbe	6€	8,6€	21€	31€
Lalande de Pomerol AOP La croix St André	-	-	-	43€
Saint-Nicolas de Bourgueil AOP Cuvée du Vieux Pressoir	6,5€	9,1€	23€	34€
Brouilly AOP Châteaux des Tours	6,9€	10,1€	23€	35€
Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons	BIO	5,5€	8,1€	18€
Pinot Noir, IGP Le versant, Pays d'Oc	VEGAN BIO	5,9€	7,6€	20€

BLANCS

	14CL	20CL	50CL	75CL
IGP Pays d'Oc Chardonnay Ecoterra	BIO	5,2€	7,6€	18€
IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ, moelleux	6€	8,6€	21€	31€
IGP Pays d'Oc Sauvignon, "Saint Clair"	5,2€	7,6€	17€	27€
Chablis AOP Laroche	7,9€	12,1€	27€	41€

ROSÉS

	14CL	20CL	50CL	75CL
Coteaux d'Aix en Provence AOP Pink Valley, Vallon des Glauges	6,9€	9,6€	23€	35€
Côtes de Provence AOP Minuty Prestige	VEGAN BIO	-	-	51€
IGP Méditerranée Le Titï, Brice de Roux	VEGAN BIO	5,2€	7,6€	17€

VINS
HAPPY HOUR

Rouge(Bordeaux) / Blanc(Sauvignon) / Rosé(Titi)

25CL
7€

MAGNUMS

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

LES BULLES

	10CL	75CL	150CL
Champagne AOC Chassenay d'Arce, Maison de Vignerons	13€	70€	120€
Prosecco DOC Prosecco Spumante DOC Martini	8€	45€	-
Kir Royal au Prosecco	10€	-	-
Kir Royal au Champagne	14€	-	-

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	21€
La Planche de fromage Comté affiné, burrata crémeuse, st-nectaire, rocamadour, emmental	21€
La Mixte Charcuteries et Fromages	24€

CÔTÉ CUISINE

ENTRÉES

Oeuf dur, mayonnaise maison au piment d'Espelette	VEGÉ	7€
Burrata crémeuse et ses tomates d'antan	VEGÉ	10€
Gaspacho à la provençale et concombre	VEGÉ	8€
Terrine de campagne "Maison Mas" et gros cornichon		9€
Soupe à l'oignon maison gratinée	VEGÉ	8€

PLATS

Chouette burger au choix : Poulet croustillant / Bœuf charolais Supplément steak : €4,5	19€
Risotto poulet et petits champignons	19€
Entrecôte grillée 300gr, frites maison, sauce au choix	26€
Magret de canard, pommes sautées à l'ail et jus à l'orange	22€
Escalope Milanaise, linguine et sauce tomate maison	18€
Tartare de bœuf traditionnel, frites maison	19€
Notre croque Madame et ses frites maison	17€
Saumon snacké, mariné au yakitori, riz aux petits légumes	22€
Belle salade de poulet croustillant	17€
Salade Thaï au bœuf	18€
Linguine à la carbonara et son comté fondant	17€
Lasagnes veggie maison, salade composée	VEGÉ 17€

DESSERTS

Chouette cheesecake maison, coulis de fruits rouge	8€
Tiramisu Nutella, Mascarpone crémeux et insert spéculos	8€
Verrine citron meringué maison	8€
Fondant au chocolat maison, crème anglaise	9€
Crème brûlée à la fleur d'oranger	8€
Assiette gourmande et sa boisson chaude au choix	9,5€

MENU ENFANT 13,90€

Sirop à l'eau / jus de fruit
Fish & Chips / Steak haché, frites maison / linguine carbonara
Boule de glace au choix (Vanille, Chocolat, Fraise)

HAPPY HOUR 17h - 20h

LES BOISSONS FRAÎCHES

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

LES BIÈRES - PRESSION

	25CL	50CL	(HH) 50CL
1664	4,9€	8,5€	6,5€
1664 blanche	5€	9€	7,5€
Demory Paris IPA	5€	9€	7,5€
Grimbergen	5€	9€	7,5€
Picon Bière	5€	9€	7,5€
Monaco, Tango, Twist	4,9€	8,5€	7,5€

LES BIÈRES - BOUTEILLE

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

THÉS FRAPPÉS 6,5€

Menthe fraîche	Noir "Pêche"	Litchi "Rose"
----------------	--------------	---------------

MILK SHAKES 10€

Nutella	Vanille	Caramel beurre salé	Chocolat	Fraise
---------	---------	---------------------	----------	--------

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Allongé, Café noisette, Décaféiné	2,5€
Double café, Café crème	4,9€
Chocolat chaud "Maison"	5,5€
Cappuccino, Chocolat ou Café Viennois	6€
Thés Earl Grey / Vert / Vert menthe / Fruits rouge / Litchi rose	5€
Tisanes Camomille / Verveine / Verveine menthe / Tilleul	
Supplément pot de lait	1€

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