

TAPAS 8€

Frites et cheddar coulant
Sticks de mozzarella
Végé Samoussas de légumes
Poulet croustillant, sauce tartare

LES COCKTAILS

HAPPY HOUR 17h - 20h

SPÉCIALITÉS 13€

Happy Hour 10€

25CL

Sainte Catherine



Rhum, mangue, coco, passion

Rose éclatée



Gin « Bosford », sirop de rose et litchi, cranberry, citron vert, limonade

Pornstar Martini



Vodka, passoa, nectar de passion, shot de prosecco

MOJITOS 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Le Classique

Le Gingerito

Le Royal

LES MULES 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Moscow mule

London Mule

Jamaïcain mule

SPRITZ 10€

Happy Hour 8,5€

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 10€

Simple Happy Hour 8,5€ / Double Happy Hour 14€

25CL

Caïpirinha

Gin Fizz

Sex on the Beach

Bloody Mary

Mai-Tai

Cuba Libre

Espresso martini

Negroni

Margarita

Cosmopolitan

Piña Colada

SANS ALCOOL 9€

Simple Happy Hour 7,5€ / Double Happy Hour 13€

25CL

Caresses des îles



Mangue, Ananas, passion

Pomme d'amour



Ananas, Pomme, Sirop Litchi

Le Hoo-Hoo



Menthe, Citron vert, limonade

LES ALCOOLS

WHISKYS

J&B Rare Blended 4CL 8€
Nikka « Hokkaido » Blended 12€
Bulleit « Lawrenceburg » Bourbon 12€
Lagavulin 16 ans « l'Île d'Islay » Single Malt 15€

RHUMS

Don Papa 7 ans « Philippines » 4CL 10€
Dictador 12 ans « Colombie » 12€

GINS

Gordon's 4CL 8€
Bombay Sapphire 12€

VODKAS

Eristoff 4CL 8€
Zubrowka Bison 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 5,9€
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€



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 HF - HORS WEEK-END & VACANCES SCOLAIRE)

HAPPY HOUR 17h - 20h

7 RUE CARON,
75004, PARIS

FAIT MAISON

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	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 Castagne Elixir de Joy, 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 La Bargemone	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	14€	80€
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, speck, 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

FAIT MAISON

PREMIER BATTEMENT D'AILES

Œuf Dur mayonnaise maison	VEGÉ	8€
Chèvre pané au miel et thym	VEGÉ	8€
La traditionnelle soupe à l'oignon gratinée	VEGÉ	9€
HF Tomate & Burrata fumée	VEGÉ	10€
HF Tartare de saumon et herbes fraîches		12€

LE GRAND VOL

Fish & Chips maison	18€
Saumon mariné au teriyaki, riz basmati et ratatouille maison	23€
Confit de canard, pommes sautées à l'ail et salade	21€
Poulet curry-coco, riz basmati	18€
Persillé de Bœuf, pommes sautées à l'ail et salade	24€
Linguine à la carbonara	17€
Tartare Italien Fêta, pignon de pain, pesto, câpre, tomate séché et parmesan	21€
VEGÉ Lasagne veggie maison	18€
Risotto aux champignons	19€
La César Poulet panée, Croûton de pain, Copeaux de parmesan, Salade, Tomate séchée	18€
Chouette bowl Saumon, riz collant, tomate cerise, concombre, choux rouge et avocat	23€
La Bœuf Thai Bœuf Mariné, légumes, cacahuètes, sauce Thai	19€

BURGER

Burger bœuf 19€

L'ATTERISSAGE SUCRÉ

Mousse au chocolat	8€
Crème caramel traditionnelle maison	8€
Cheesecake aux fruits rouges	9€
Tiramisu Nutella maison	8€
HF Café gourmand : Mousse au chocolat, cheesecake, tiramisu Nutella et financier	9,5€

Menu Enfant 16€

Petites portions

Sirop à l'eau ou jus de fruit
Steak haché - frites ou Linguine carbonara ou Fish and Chips
Mousse au chocolat ou crème caramel

HAPPY HOUR 17h - 20h

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Perrier 33CL	5.1€
Schweppes Tonic, Orangina 25CL	5.1€
Limonade pression, Verre de lait, Vittel 25CL	5.1€
Supplément sirop 2CL - Pêche, citron, menthe, grenadine, fraise, orgeat	0.5€
Pur jus de fruits 25CL - Orange, ananas, pomme, tomate	5.1€
Nectars 25CL - Mangue, maracuja, cranberry, colada	5.1€
Fruits pressés Orange, citron	6€
San Benedetto Plate ou Pétillante	50CL 5€ 100CL 7€

LES BIÈRES - PRESSION

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

LES BIÈRES - BOUTEILLE

Corona	6€
1664 sans alcool	5€

BOISSONS FRAPPÉES

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

LES BOISSONS CHAUDES

Café, Allongé, Café noisette, Décaféiné	2,8€
Double café, Café crème	5,2€
Chocolat chaud « Maison »	5,5€
Cappuccino, Chocolat ou Café Viennois, lait chaud vanillé ou miel	6€
Irish Coffee / French Coffee	9€
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