

TAPAS 7€

Frites 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, mangue, coco, passion

Panthéon



Gin, Martini blanc, sirop de rose, limonade

Jussieu



Whisky, sirop de canne, jus de citron, ananas

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 de pomme, sirop de sureau, jus de citron, limonade

Cluny



Jus de citron, sirop de fraise, menthe fraîche, limonade

Jardin des plantes



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 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€

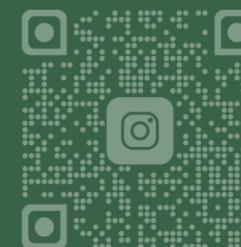
Le Passage

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 15h - 19h



46 RUE DES FOSSÉS SAINT-BERNARD
75005, PARIS

FAIT MAISON

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

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	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

FAIT MAISON

ENTRÉES

Œuf Dur mayonnaise maison	VEGÉ	7€
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 aux baies et herbes fraîches		12€

PLATS

Fish & Chips maison	18€
Saumon mariné au teriyaki, riz basmati et ratatouille maison	21€
Confit de canard, pommes sautées à l'ail et salade	21€
Poulet curry-coco, riz basmati	18€
Onglet de bœuf, pommes sautées à l'ail et salade	21€
Linguine à la carbonara	17€
Tartare Italien Fêta, pignon de pain, pesto, câpre, tomate séché et parmesan	19€
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, chou rouge et avocat	23€
La Bœuf Thaï Bœuf Mariné, légumes, cacahuètes, sauce Thaï	19€

BURGER

Burger bœuf 18€

DESSERTS

Mousse au chocolat	8€
Crème caramel traditionnelle maison	8€
Cheesecake aux fruits rouges	9€
Tiramisu Nutella maison	9€
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 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