



LES CROUSTILLES DE

Paris

A Partager Pièce

Croustille de morue 11€ 4.50€
Sauce cocktail 1.3.4.5.8

Croustille de fromage 11.50€ 4.50€
Laitue balsamique 1.3.5.7

Croustille de viande 11€ 4.50€
Sauce Tartare 1.3.5

LES COCOTTES MAISON

Cocotte de lentille 21€
Lentille du Puy, Tofu grillé, Vinaigre de Riz 5.8

Cocotte de bœuf à la bière 26€
Pomme grenaille 1.5.9.12

Cocotte de joue de lotte 28€
Joue de lotte au curry, Gnocchi 1.4.5.9.12

LES BAMBINS - 12€

Coquillettes Jambon - Fromage
ou
Steak - Frites
1 boule de glace vanille ou chocolat

LES ENTRÉES

	entrée	plat
Œuf BIO du  	11.50€	
Gel d'Orval, Salade 1.3.12		
La Soupe Gratinée 12€		
Soupe à l'Oignon 1.7.12		
Salade Chèvre Chaud 17.50€ 23€		
Amande effilée, Vinaigrette au miel 1.5.10		
La Fameuse César 21€		
Croûtons, Volaille, Parmesan 1.3.4.5.7.8		

LA PLANCHE
DE CHEZ MEYER 28€

Assiette de charcuterie 
Jambon Meyer, Pâté au Riesling, Saucisse de sanglier
Petits oignons et Cornichons 1

LES DESSERTS

Crème brûlée 3.7	9€
Riz au lait aux agrumes 3.7	9€
Tatin Pomme 1.7	9€
Mousse au chocolat de Mamie 3.5.7	8.50€
Dame Blanche - Chantilly 1.3.7	10€

COCKTAILS

Création

Le 1965 Cacao  14€
Chocolat Chaud, Lillet, Citron,
Sucre de Canne, Gin

Le Ranch 14€
Pinot Gris, Cointreau, Italicus, Sucre Canne,
Citron, Orange en rondelle

Le Papagayo 14€
Rhum Blanc, Apérol, Jus d'Orange, Miel d'Acacia

LES PLATS

Boudin noir du 	26.50€
Galette de pomme de terre, Compote de fruits 1.3.9	
Filet de Saumon 28€	
Mousseline de Pomme de terre à la Truffe Mélanosporum, Pesto de laitue 1.4.5.7.8	
Jarret d'Agneau confit 2h 35€	
Vinaigre balsamique, Tagliatelles au beurre 1.3.12	
Mac & Cheese 16€	
Mesclun (Lardons Sup 2€) 1	
Le Burger 22.50€	
Steak haché de bœuf, Oignon confit, Pickles, Frites 1.3.5.10.12	
Tartare de Bœuf 22€	
Oeuf, Pain Ail Truffé, Frites, Salade 1.3.5.8.10	

LES FLAMBAGES DE

Noël

Brochette de Gambas 31€	
Flambée aux agrumes - Riz 1.2	
Brochette de Volaille 28€	
Romarin, Pommes de terre 1.12	
Pavé d'Onglet 32€	
Onglet de bœuf de la ferme Héritage flambé au poivre noir, frites, salade 1.10	

APÉRITIFS

KIR CRÉMANT	9€
KIR ROYAL	15€
KIR VIN BLANC	9€
KIR VIN ROUGE	9€
PINEAU DES CHARENTES	7€
AVERNA	7€
MARTINI	7€
RICARD	6€
CAMPARI	8€
BAILEY'S	7€
CYNAR	8€
PORTO	8€
Rouge ou Blanc	

BIÈRES PRESSION

	33cl	50cl
BATTIN GAMBRINUS	5€	7.50€
BATTIN BLANCHE	5.90€	8.90€
BOFFERDING DE NOËL	5.90€	8.90€
PANACHÉ OU MONACO	6€	8.50€
PICON BIÈRE	6€	8.50€

BIÈRES BOUTEILLES

	33cl
CHIMAY BLEUE	7€
CHOUFFE BLONDE	7€
LEFFE BLONDE	7€
LEFFE BRUNE	7€
ORVAL	7€
WESTMALLE TRIPLE	7€
CIDRE RAMBORN	6€
CLAUSTHALER HERB	6€

HAPPY HOUR 17H - 19H
PINTe DE BIÈRE, SIROP, MONACO, BIÈRE DU MOMENT, BIÈRE DE
NOËL, VERRE DE VIN BLANC & ROUGE - 5€

CHAUD !

EXPRESSO	3.20€
NOISETTE	3.60€
DOUBLE EXPRESSO	5€
CAFE AU LAIT	4€
CHOCOLAT CHAUD	4.50€
CAPPUCCINO	4.50€
CAPPUCCINO	5€
LATTE MACCHIATO	5€
CHAI LATTE	6€
IRISH COFFEE	12€
ITALIAN COFFEE	12€
THÉ	4€
SUPPLÉMENT 1€	

SPRITZ

APEROL SPRITZ	13€
CAMPARI SPRITZ	13€
HUGO	13€
ITALICUS by PARIS	14€
LILLET BY PARIS	14€

DIGESTIFS

IRISH COFFEE	12€
ITALIAN COFFEE	12€
GET27	8€
GRAND MARNIER	9€
AMARETTO DISARONNO	8€
SAMBUCA RAMAZZOTTI	8€
LIMONCELLO CASONI II LEMONE	8€
GRAPPA ANTICA	9€
CALVADOS PÈRE MAGLOIRE	10€
COGNAC RÉMY MARTIN	15€
EAU DE VIE LUXEMBOURG	9€

ROUGE

LUXEMBOURG	12cl	75cl
Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2019	62€	
Caves Ries, « Ahn Pietert », Pinot Noir, 2020	12€	58€
FRANCE		
Côtes du Rhône, Les Amouriers, 2020	7€	34€
Bordeaux, Côtes de Castillon, Château La Gasparde, 2016	48€	
Savigny-lès-Beaune, Girard, 2020	63€	
Saint-Émilion Grand Cru Château Haut-Ferrandat, 2018	14€	78€

MONDE

Italie, Montepulciano d'Abruzzo, "Colle Maggio", 2021	37€
Argentine, Mendoza, Malbec, 2021	11€ 52€

FRAIS !

CAFÉ FRAPPÉ	6€
COCA COLA, COCA ZÉRO	4.20€
FANTA, ICE TEA, SPRITE	
LONDON ESSENCE TONIC	
Ginger ale - Elderflower tonic - Ginger beer - Pink pepper - Peach jasmin - Rosemary	5.50€
APFELSCHORLE	5.50€
JUS/NECTAR DE FRUITS «Granini»	5€
Orange - Fraise - Banane - Ace - Ananas Pêche - Pomme - Tomate - Mangue	
JUS DE POMME BIO	6.50€
THÉ GLACÉ MAISON	6.50€

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	10€
Classique - Fraise - Framboise ou Passion	
VIRGIN PINA COLADA	13€
Citron Vert - Jus d'ananas - Purée de coco	
LE CLERVAUX JUICE	12€
Carotte- Gingembre - Pomme de Clervaux	

EAUX MINÉRALES

	25cl	50cl
LODYSS GAZEUSE	4€	5.50€
LODYSS PLATE	4€	5.50€
SUPPLÉMENT SIROP 1€		
Citron, fraise, grenadine, menthe		

HAPPY HOUR 17H - 19H

Pinte de bière, Sirop, Monaco, bière du moment, Bière de Noël, verre de vin blanc & rouge - 5€

CÔTÉ Cave

BLANC

LUXEMBOURG	12cl	75cl
Jeff Konsbrück, Rivaner "Sponty", 2021	8€	36€
Henri Ruppert, Pinot Gris, Sélection 12, 2020	9€	42€
Henri Ruppert, Riesling, Sélection 12, 2021	42€	
FRANCE		
Ventoux, Rhonea, Passe Colline 2022	25€	
Chablis, Venon, 2022	12€	58€
Viré Clessé, Brenot Béranger, 2021	58€	
Sancerre Reverdy 2022	84€	
MOELLEUX		
IGP Côtes de Gascogne, Lavalley, 2021	9€	40€
MONDE		
Autriche, Chardonnay, Wieninger, 2021	7€	34€
Italie, Langhe Arneis, Rocche Costamagna, 2021	48€	

COCKTAILS

Classiques

MOJITO	13€
Classique - Fraise - Framboise ou Passion	
PINA COLADA	13€
Rhum blanc - Jus d'ananas - Purée de coco	
CAIPIRINHA	13€
Classique ou Passion	
EXPRESSO MARTINI	13€
NEGRONI	13€
MOSCOW MULE	13€
LONDON MULE	14€

WHISKY

FOUR ROSES BOURBON	9€
JAMESON IRISH	11€
J. WALKER RED LABEL	10€
CHIVAS REGAL 12 ANS	12€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

VODKA

BELVÉDÈRE	11€
ABSOLUT BLUE	9€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

TÉQUILA

OLMECA BLANCO	8€
---------------	----

GIN

BEEFEATER	9€
BOMBAY SAPPHIRE	12€
MONKEY 47	12€
TANQUERAY TEN	10€
HENDRICK'S	10€

RHUM

DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA	13€
HAVANA CLUB ESPECIALE	10€
HAVANA CLUB 3Y	9€
SUPPLÉMENT SOFT	4€

ROSÉ

	12cl	75cl
Côtes de Provence, La Courtade, 2021	42€	
Côtes de Provence, l'Olivette, 2021	9€	42€
Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Whispering Angel", 2021	12€	55€

CHAMPAGNE

BLANCS	12cl	75cl	150cl
Crémant de Luxembourg, Mathes Prestige	10€	47€	
Crémant de Luxembourg, Alice Hartman	16€	80€	
Champagne Domaine Collet Nord Sud	15€	68€	
Champagne Etienne Lefèvre Brut Réserve Carte d'Or	65€		
Champagne Deutz, « Brut Classic »	110€	228€	
ROSÉ			
Champagne Deutz, Brut Rosé	140€		