LE BOUQUET DE GRENELLE

PARIS 15

BAR – RESTAURANT – BRASSERIE

LA MATINALE

PETIT DÉJEUNER FRANÇAIS 9,90

1 orange ou citron pressé 20 CL
One glass of fresh squeezed orange or lemon 20 CL
Boisson chaude (Café, Cappuccino, Thé, Chocolat ou **crème)**
Hot drink (Coffee, Cappuccino, tea, hot chocolate or coffee with milk)
Viennoiserie et tartine avec confiture
French pastry, slice of bread with jam

BRUNCH AMERICAIN 17,00

1 orange ou citron pressé 20 CL
One glass of fresh squeezed orange or lemon 20 CL
Boisson chaude (Café, Cappuccino, Thé, Chocolat ou **crème)**
Hot drink (Coffee, Cappuccino, tea, hot chocolate or coffee with milk)
Viennoiserie et tartine avec confiture
French pastry, slice of bread with jam
Œufs au plat ou omelette au choix : bacon ou jambon ou nature ou fromage
Fried eggs or omelette bacon or ham or plain or cheese
Salade de fruits Fruits salad

Tartine beurrée ou **viennoiserie** Slice of bread with butter or French pastry	2,00
Confiture jam	1,50
Salade de fruits Fruits salad	7,00

OMELETTES OU ŒUFS AU PLAT X3 + SALADE
OMELETTES OR FRIED EGGS X3 + SALAD

Nature Plain	8,50
Bacon ou jambon ou fromage Bacon or ham or cheese	10,00
Mixte Jambon et fromage Ham and cheese	11,50
Super Mixte (champignons et tomates) mushrooms and tomatoes	12,00

BOISSONS CHAUDES

Café - Allongé - Déca - Déca allongé	2,50	Chocolat chaud au lait de soja	5,50
Café Pot de lait	3,00	Café ou chocolat viennois	6,00
Double expresso - Café crème	5,00	Lait chaud	4,00
Café crème au lait de soja	5,50	Lait de soja chaud	4,50
Chocolat chaud	5,00	Grog au rhum	7,00
Café américain	5,00	Vin chaud cannelle	6,50
Cappuccino	5,50	Irish Coffee Traditionnel	10,00

COCKTAILS 10,00 DOUBLE 16,00

VODKA

Moscow Mule (vodka, ginger beer, citron, sucre de canne)
Expresso Martini (vodka, kahlùa, café, vanille, mousse de lait)
White Russian (vodka, kahlùa, lait, sucre, crème fraîche)

RHUM

Piña Colada (rhum, crème de coco, ananas)
Le Bruno (rhum, prosecco, crème de pêche, crème de mûre, citron)
Le Kévin (rhum, mangue, ananas, crème de pêche)
Mojito classic (rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert, cassonade, Angostura)
Mojito fraise ou mangue (rhum, eau gazeuse, menthe, citron vert, cassonade, Angostura, fraise ou mangue)

GIN

Gin Tonic (gin, tonic, citron vert)
French 75 (gin, prosecco, citron vert, sucre de canne)

SPRITZ

Spritz à la Française (Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse)
Spritz à l'Italienne (Apérol, prosecco, eau gazeuse)
Spritz Napolitain (Limoncello, prosecco, eau gazeuse)

Whisky Soon (whisky, blanc d'oeuf, citron, cassonade)

Caïpirinha (cachaça, cassonade, citron vert)

Mimosa (Champagne, jus d'orange)

SHOOTER OU RHUM ARRANGÉ 6,00

MOCKTAILS 6,50

Virgin mojito (limonade, citron vert, menthe)
Virgin mojito fraise ou mangue
Parfum de femme (jus d'ananas, jus d'orange, grenadine)
Virgin Colada (ananas, crème de coco)

HAPPY HOUR

DE 16H00 - 21H00

BIERES PRESSION & BACCHUS* 6,50
COCKTAIL 6,50 - DOUBLE 12,00
MOCKTAIL 6,00

*Parmi : Rouge : Côtes-du-Rhônes AOP, Rosé : Côtes-de-Provence AOP, Blanc : Chardonnay IGP Pays d'OC

APÉRITIFS

Salers, Suze 5 CL	5,00	**Porto** rouge ou blanc 5 CL	5,00
Muscat, Lillet 5 CL	5,00	**Americano Maison** 15 CL	9,00
Pastis 51, Casanis	5,00	**Coupe de Champagne** 12 CL	13,00
Ricard 2 CL	5,00	**Kir Royal** 12 CL	13,50
Campari 5 CL	5,00	**Coupe de Prosecco** 12 CL	6,00

BOISSONS FRAÎCHES

Jus de fruits Meneau BIO 25 CL Orange, pomme, pamplemousse, abricot, framboise-fraise		5,50
Thé frappé maison (thé noir ou vert)		6,00
Café frappé		6,00
Café frappé avec lait de soja		6,50
Milkshake chocolat ou vanille		8,00
Vittel - Badoit - Perrier 33 CL		5,00
Sprite 25 CL		5,20
Coca-Cola / Zero / Cherry 33 CL		5,30
Schweppes Tonic / Agrum / Ginger Ale / Ginger Beer 25 CL		5,30
Orangina / Fuzetea 25 CL		5,30
JUS DE FRUITS PRESSÉS Orange ou citron		6,00
EAUX MINERALES *uniquement avec restauration* Vittel / Perrier Fines Bulles / San Pellegrino	50 CL 5,50	100 CL 7,00

SNACKS - À PARTAGER

Croque-Monsieur, frites et salade Croque-Monsieur toasted sandwich, french fries and salad	11,50
Croque-Madame, frites et salade Croque-Monsieur with egg on top, french fries and salad	12,00
Croque-Chèvre, frites et salade Croque-Monsieur with goat cheese, french fries and salad	13,50
Nachos et crème de cheddar Nachos and cheddar cream	10,50
Planche de charcuterie Cold cuts board	16,00
Planche de Fromages Cheeses board	14,00
Planche mixte Mixed board	17,50
Mozza Stick Stick of mozzarella cheese	10,00

Prix nets en euros - Service compris - CB à partir de 5 € - Chèques non acceptés.
Net prices in euros - Service included - CC from 5 € - Checks not accepted..

ENTRÉES STARTERS

Duo de foie gras et ses toasts Chutney du moment Duo of foie gras and its toasts Chutney of the moment		14,50
Escargots de Bourgogne Burgundy snails	**x 6** **x 12**	8,00 15,00
Soupe à l'oignon maison Homemade gratinated onion soup		9,00
Gravelax de Saumon, crème au piment d'Espelette Salmon Gravelax with Espelette pepper cream		13,50
Verrine d'avocat cocktail Avocado cocktail verrine		8,50

TARTARES préparé ou poêlé, servis frites maison-salade
prepared or pan-seared, served with homemade french fries-salad

Tartare classique classic tatar	15,00
Tartare à l'Italienne jambon de pays, steak haché, pesto, parmesan, olives Italian Tartar with country ham, minced steak, pesto, parmesan, olives	16,00
Tartare de saumon et mangue à l'huile d'olive Salmon and mango tartar with olive oil	17,50
Tartare de thon au sésame, avocat, sauce vierge Tuna tartar with sesame seeds, avocado, virgin sauce	17,50

SALADES

La chèvre 16,50 €
Salade, fromage de chèvre, pommes, légumes confits, pommes de terre, tomates, bacon
Salad, goat cheese, apples, pickled vegetables, potatoes, tomatoes, bacon

L'Italienne 16,50 €
Salade, tomates, mozzarella, jambon de pays, légumes confits, pommes de terre
Salad, tomatoes, mozzarella, country ham, pickled vegetables, potatoes

La Niçoise 17,50 €
Salade, tomates, pommes de terre, anchois, oeuf, haricots verts, olives, tataki de thon
Salad, tomatoes, potatoes, anchovies, egg, green beans, olives, tuna tataki

La César 16,50 €
Poulet, sauce César, croûtons, tomates, parmesan, romaine, sucrine
Chicken, Caesar sauce, croutons, tomatoes, parmesan cheese, romaine lettuce, heart of lettuce

La Forestière 17,00 €
Salade, tomates, gésiers, lardons, champignons, pommes de terre, oeuf, croûtons, manchon de canard
Salad, tomatoes, gizzards, diced bacon, mushrooms, potatoes, egg, croutons, duck breast

MENU ENFANTS 10,00

Pâtes bolognaises ou Jambon blanc ou Steak haché, frites ou pâtes
Bolognese pasta or Ham or Minced steak, french fries or pasta
+ Crêpe au sucre ou au Nutella, ou Boule de glace vanille ou chocolat
+ Pancake with sugar or Nutella spread, or vanilla or chocolate ice cream scoop

SUGGESTIONS DU JOUR SUR ARDOISE

PLATS MAIN COURSES

VIANDES ET VOLALLES	**Onglet de bœuf**, frites maison Beef back steak, homemade french fries	19,00
	Côte de boeuf 320g, frites maison et salade Beef rib 320g, homemade french fries and salad	25,00
	Traditionnelle souris d'agneau et sa purée de fenouil Traditional roasted lamb shank with fennel purée	18,50
	Poulet fermier, haricots verts Farm chicken, green beans	16,00
POISSONS	**Fish and chips** (cabillaud pané) Fish 'n chips (breaded cod)	17,00
	Pavé de saumon, beurre blanc au zeste de citron, haricots verts Slab of salmon, white butter with lemon zest, green beans	18,50
	Traditionnel tataki de thon, purée de fenouil Traditional tuna tataki with fennel puree	19,50
PÂTES	**Lasagne maison,** salade Homemade lasagne with salad	14,00
	Penne à la Bolognaise Bolognese penne	12,50
	Penne à la crème de Truffe Penne with Truffle cream	15,50
	Supp. garniture au choix Frites, salade, purée de fenouil, haricots verts Extra side dish homemade french fries, salad, fennel puree, green beans	5,50

BURGERS

servis frites maison-salade
served with homemade french fries-salad

Cheeseburger Salade, tomate, oignon, crème de cheddar, steak haché Salad, tomato, onion, cheddar cream, minced steak	16,50
Bacon burger Salade, tomate, oignon, crème de cheddar, steak haché, bacon Salad, tomato, onion, cheddar cream, minced steak, bacon	17,00
Chicken burger Salade, tomate, oignon, crème de cheddar, poulet pané Salad, tomato, onion, cheddar cream, breaded chicken	16,50
Fish burger Salade, tomate, oignon, cabillaud pané, crème au piment d'Espelette Salad, tomato, onion, breaded cod, Espelette pepper crea	17,00
Burger végétarien Salade, tomate, oignon, galette de pois chiche, crème de cheddar Salad, tomato, onion, chickpea galette, cheddar cream	18,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for health. Drink moderately.

FROMAGES CHEESES

Fromage au choix AOP Cantal / Saint Nectaire / Camembert / Bleu d'Auvergne / Emmental Cantal / Saint Nectaire / Camembert / Auvergne blue cheese / Emmenthal	5,00
Assiette de 3 fromages Assortment of 3 cheeses	12,00

DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Traditionnelle Tarte Tatin et sa crème fraîche Upside-down caramelized Tatin tart with fresh cream	9,00
Café ou Thé gourmand Gourmet coffee or tea	9,00
Crème brûlée Crème brulee	8,00
Mousse au chocolat Chocolat mousse	7,50
Salade de fruits Fruits salad	7,00
Tiramisu du moment Tiramisu of the day	7,50
Fondant au chocolat et glace vanille Chocolate fondant with vanilla ice cream	8,00
Crêpe sucre ou Nutella Crepe with sugar or Nutella spread	6,50

GLACES ARTISANALES
ARTISAN ICE CREAMS

1 boule 1 scoop 5,00 **2 boules** 2 scoops 7,00 **3 boules** 3 scoops 9,00

Glaces vanille, chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisins
Vanilla, chocolate, salted butter caramel, coffee, rum-grapes

Sorbets citron, framboise, fraise, mangue, passion
Lemon, raspberry, strawberry, mango, passion fruits

Café Liégeois - Chocolat Liégeois - Dame Blanche

Supplément chocolat, Chantilly 2,00 €
Extra charge chocolate, Chantilly whipped cream

LA CARTE DES VINS **Uniquement restauration*

BLANCS	VERRE 14 CL	BACCHUS	50 CL*	75 CL
Chardonnay IGP Pays d'OC Ecoterra	4,50	7,00	15,00	20,00
Sauvignon IGP de l'Hérault Dom. de Petit Roubié	5,50	9,00	18,00	26,00
IGP Côtes-de-Gascogne Elixir de Joÿ, Gros Manseng moelleux	5,50	9,00	18,00	26,00
Sancerre Franck Millet	7,00	13,00	25,00	35,00
Pouilly-Fuissé AOP Les Gavouilles	7,00	13,00	25,00	35,00
ROSÉS				
IGP Alpilles Aimée des Alpilles	4,50	7,50	15,00	20,00
Côtes-de-Provence AOP Soif de Pampa	5,50	9,00	18,00	26,00
Côtes-de-Provence AOC Minuty Prestige	8,50	14,00	27,00	41,00
ROUGES				
Chinon AOP Gilles de Beauvau	4,50	7,50	15,00	22,00
Languedoc AOP Les Darons, Jeff Carel	5,50	9,00	18,00	24,00
Côtes-du-Rhône AOP Les Trois Garçons	5,00	8,00	16,50	22,50
Bordeaux Supérieur AOP Château Guillot	5,00	8,00	16,50	22,50
Brouilly AOP	6,00	10,00	20,00	30,00
Bourgogne AOP Côte Chalonnaise Millebuis Pinot noir	7,00	13,00	25,00	35,00
Sancerre Franck Millet	7,00	13,00	25,00	35,00
Montagne St-Émilion AOP Dom. du Haut Marchand	7,00	13,00	25,00	35,00

CHAMPAGNES AOC

	12 CL	75 CL
Ruinart	13,00	80,00
Ruinart Blanc de Blanc		130,00
Ruinart Rosé		140,00

BIÈRES

PRESSION	25 CL	50 CL	H.H.
Silver	4,50	7,00	6,50
1664	4,90	9,00	6,50
Grimbergen blanche, blonde	5,20	9,40	6,50
Carlsberg Elephant	5,20	9,40	7,00
Brooklyn Lager, Chouffe	5,50	10,00	7,00
IPA Corsica	6,00	10,50	7,00

BOUTEILLES	
Heineken 33 CL	7,00
Corona 33 CL	7,00
Desperados 33 CL	7,00
Pelforth brune 33 CL	7,00
Sans Alcool 0% 33 CL	5,00

BIÈRES · VINS CHAMPAGNES · COCKTAILS

WHISKIES 4 CL

TENNESSEE & KENTUCKY	
Jack Daniel's 7 ans	10,00
Jack Daniel's Single B	13,00
Jim Bean	9,00
Maker's Mark	12,00
SCOTCH & IRISH	
Jameson, J&B	9,00
Chivas, Glenmorangie	10,00
Aberlour, Jura Origin	11,00
Cardhu, Black Label	12,00
Oban 14 ans, **The Macallan**	15,00
Auchentoshan	12,00
Lagavulin 16 ans	17,00
SPECIAL	
Nikka	12,00
Hibiki	14,00

RHUMS 4 CL

Brugal Blanc ou Brun	9,00
J Bally	11,00
Botran	11,00
Angostura 1919	12,00
Diplomatico	12,00
J Bally 12 ans	13,00

TEQUILAS 4 CL

Patron X.O Café liquor	12,00
Sauza Hornitos	10,00

GINS 4 CL

Bombay	9,00
Tanqueray	10,00
Hendrick's, Roku	13,00

VODKAS 4 CL

Zubrowka	10,00
Belvedère	13,00
Grey Goose Classic	14,00

DIGESTIFS & LIQUEURS 4 CL

Get 27 / 31, Marie Brizard, Bailey's	9,00
Vieille Prune de Souillac	12,00
Absinthe	12,00
Grand Marnier	12,00
Hennessy VS, **Calvados** VS	9,00
Hennessy fine VSOP, **Calvados** 12 ans	12,00
Courvoisier X.O.	20,00
Calvados Hors d'Âge	20,00
Poire, Mirabelle, Framboise	11,00

Manzana, Limoncello	9,00
Cointreau, Amaretto	9,00
Izarra, Malibu	9,00
Fernet-Branca	9,00
CHATEAU LAUBADE	
Armagnac VS	9,00
Armagnac 12 ans	12,00
Armagnac Hors d'Âge	20,00
Accompagnement Soda	2,00

Prix nets en euros - Service compris - CB à partir de 5 € - Chèques non acceptés.
Net prices in euros - Service included - CC from 5 € - Checks not accepted..