

Le Paris

Produits frais, Cuisine maison

Formule Ardoise

Uniquement le midi, du lundi au samedi

Plat du Jour : 14,50 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 17,90 €

Entrée + Plat + Dessert : 22,40 €

Happy Hour

de 16h à 20h

Pintes: 6 €

Cocktails classiques : 7 €

Mocktails : 7 €

Restauration en service continu de 11h à 23h

Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

Produits frais, Cuisine maison

Entrées

Oeufs Mayonnaise (maison)	6,5€
Petite Assiette de Charcuterie jb pays, jb blc, rosette, chorizo	8€
Tomates Mozzarella	8€
Chiffonnade de Jambon de Pays	8,5€
Chiffonnade de Saumon Fumé	8,5€
Fromage Rôti du Chef	9,5€
Salade Fraîcheur tomates, concombre oignons	8€
Soupe Maison	8€

Plats

Souris d'Agneau Cuite dans son Jus	29€
La Belle Entrecôte d'Angus (300g)	29€
Cuisse de Poulet Rôti (avec haut de cuisse)	19€
Pièce du Boucher dans le Filet (Angus)	39€
Andouillette AAAAA	18€
Magret de Canard	26€
Hamburger Maison	19€
Burger Vegan	19€
Tartare de Boeuf (préparé ou non)	19€
Pavé de Saumon à l'Oseille	16€
Cabillaud au Beurre d'Escargot	17€

Salades

Salade de Chèvre Chaud avec ou sans miel	16€
Fromage Rôti du Chef	17€
Salade Landaise gésiers et foies de volaille, lardons fumés, croutons, pdt, noix, magret fumé	25€
Salade Burrata	16€

Menu Enfant

Steack Haché ou Poulet Rôti + un accompagnement + un dessert + une boisson	9,9€
---	------

Accompagnements

Sauces (supp.1€)

Roquefort
Poivre Vert
Echalotes
Béarnaise

Garniture

(sup. 2.5€ à partir du 2eme)
Frites et/ou Salade
Haricots Verts
Riz
Pâtes Fraîches

Desserts

Assiette de Fromages	7€	Mousse au Chocolat	7€
Fromage Blanc Faisselle (sucre, miel, coulis de fruits rouges)	8€	Tiramisu Nutella-	9€
Dessert du Jour	7€	Speculoos	9,5€
Crème Brûlée	7€	Café Gourmand	10,5€
		Thé Gourmand	

Restauration en service continu de 11h à 23h

Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

Produits frais, Cuisine maison

Snacking

Croque-Monsieur	8€
Petite Assiette de Charcuterie	8€
Chiffonnade de Jambon de Pays	8,5€
Chiffonnade de Saumon Fumé	8,5€
Assiette de Fromage	7€
Fromage Rôti du Chef	9,5€
Portion de Frites Maison	5€
Omelette Nature	9€
Omelette Composée	9€

+2€ par ingrédient

- jambon
- gruyère
- cantal
- tomates
- champignon

Douceurs Sucrées

Dessert du Jour	7€
Crème Brûlée	7€
Mousse au Chocolat	7€
Tiramisu Nutella-Speculoos	9€
Café Gourmand	9,5€
Thé Gourmand	10,5€
Prosecco Gourmand	12€
Champagne Gourmand	19€

Restauration en service continu de 11h à 23h
Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

Boissons Fraîches

	Bar	Salle
Coca Cola	3,6€	4,5€
Coca Cola Zero	3,6€	4,5€
Coca Cola Cherry	3,6€	4,5€
Orangina	3,6€	4,5€
Schweppes Tonic	3,6€	4,5€
Schweppes Agrumes	3,6€	4,5€
Fanta Orange	3,6€	4,5€
Fanta Citron	3,6€	4,5€
Fuze Tea	3,6€	4,5€
Cacocolac	4,5€	5€
Ricqlès	3,6€	4,5€
Perrier	3,6€	4,1€
Limonade	3€	3,5€
Diabolo	3,5€	4€
Orange/ Citron Pressé	5,8€	6,5€
Jus de fruits	4,4€	4,9€
Red Bull	5€	5,5€

Eaux

Vittel 20cl	3€
Vittel 50cl	4,5€
Vittel IL	6,5€
Badoit 50cl	4,5€
Badoit IL	6,8€

Boissons Chaudes

	Bar	Salle
Café espresso	1,5€	2,4€
Double	3€	3,5€
Café allongé	2€	2,5€
Café noisette	2€	2,5€
Café décaféiné	1,7€	2,5€
Café crème	2,5€	4,5€
Cappucino	3,5€	4,5€
Chocolat	3,5€	4,5€
Café ou Chocolat Viennois	3,5€	4,5€
Lait chaud	3,5€	4,5€
Thé ou infusions	3,5€	4,5€
Café Gourmand		9,5€
Thé Gourmand		10,5€

Restauration en service continu de 11h à 23h
Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

Nos Spritz

St-Germain Spritz	11,8€
Liqueur St-Germain, Prosecco, Rondelle de citron	
Aperol Spritz	8,7€
Aperol, Prosecco, Rondelle d'orange	
Limoncello Spritz	9,8€
Limoncello, Prosecco, Rondelle de citron	

Nos Cocktails

Mojito	9€
Rhum Bacardi, Citron vert, Menthe fraîche, sucre de canne, Perrier	
Bombay Sapphire & Tonic	9€
Gin Bombay Sapphire, Tonic, Citron vert	
Piña Colada	9€
Rhum Bacardi, Coco, Ananas	
Tequila Sunrise	9€
Tequila Camino, Jus d'orange, Sirop de grenadine	
Caipirinha	9€
Cachaca, Citron vert, Sucre de canne	
Margarita	9€
Tequila Camino, Triple sec, jus de citron vert	
Cuba Libre	9€
Rhum Bacardi, Cola, Citron vert	
Sex on the beach	9€
Vodka, Peche, Jus de cranberry Jus d'ananas	

Les Signatures

Chinatown	11€
Gin Bombay Sapphire, Menthe fraîche, Citron, Sucre, Cranberry	
Mojito Royal	12€
Rhum Bacardi, Citron vert, Menche fraîche, sucre de canne, Champagne	
Le Frenchy	11,8€
Grey Goose, Cranberry, Cointreau, Citron vert	

Mocktails

Virgin Spritz	7€
Martini Vibrante sans alcool, Limonade, Rondelle d'orange	
Sunrise	7€
Jus d'orange, Jus d'ananas, Citron vert, Grenadine	
Virgin Colada	7€
Coco, Ananas frais, Jus d'ananas	
Virgin Mojito	7€
Menthe fraîche, Sucre de canne, Citron vert Perrier	

Bières Pression

	25cl	50cl	1L
Bière Le Paris	3,5€	6€	10€
Le Paris Blanche	4,2€	8€	14€
Le Paris IPA	4,7€	8,5€	15€
Grimbergen	4,7€	8,5€	15€
Bière de saison	4,7€	8,5€	15€
Planche Dégustation 4 bières pression (4x12,5cl)			
Abbaye, IPA, Banche, Blonde			10,80€

Bières en Bouteille

Corona 35,5cl 4,5%	4,9€
Desperados 33cl 5,9%	4,9€
Parisis Ambrée 33cl 6,2%	4,5€
Parisis Berry Bad Triple 33cl 8%	5€
Rodenbach Fruitage 25cl 3,9%	4,9€
Natz Citron ou Gingembre 33cl 5%	3,8€
Cidre	5€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION
Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

Spiritueux 4d

Whisky

Jameson	6€
Jack Daniel's	8€
Glenfiddich 12 ans	8€
Talisker	9€
Chivas Regal 18 ans	10€
Bourbon Four Roses	6€
Bourbon Woodford Reserve	9,5€
Bourbon Angel's Envy	12€
Hibiki 17 ans	15€
Macallan 12 ans	18€
Macallan 15 ans	23€
Macallan 18 ans	34€

Rhum

Bacardi Carta Blanca	6€
Santa Teresa 1796	8€
Gouverneur	9€
Zacapa 23	10€
Zacapa XO	16€

Gin

Bombay Sapphire	6€
Belle Rive	8,5€

Vodka

Zubrowka	6€
Grey Goose Original	8€
Beluga	21€

Tequila

Camino Real	6€
Patron Reposado	12€
La Adelita	28€

Aperitifs

Martini Blanc, Rouge	6€
Ricard	5,5€
Pastis 51	5,5€
Campari	6€
Suze	7€

Digestifs

Get 27	5€
Get 31	5,5€
Armagnac	7€
Poire William	7€
Calvados	7€

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE A CONSOMMER AVEC MODERATION
Prix nets service compris, en euros TTC

Le Paris

LA CAVE



Sélection du jour
(Rouge, Blanc, Rosé)

VERRE (12,5 cl)
4,50

CARAFE (50 cl)
8,50

ROUGE

BORDEAUX

		VERRE (12,5 cl)	BOUTEILLE (75 cl)
Pomerol 2018	Les Colombiers de Feytit Clinet Un bouquet généreux aux notes épicées et une pointe de fruits rouges	9,00	37,50
Saint Julien 2020	Amiral de Beychevelle Robe intense grenat pourpre, nez complexe et bouche racée en font un millésime prometteur		62,70
Saint Estèphe 2016	Château Beau Site Un vin puissant et complet à l'équilibre tannique parfait.	9,00	39,00
Saint Emilion Grand Cru 2018	Les Tours de Laroque Un nez de prune à la pointe épicée. Bouche corsée, aux saveurs fruitées et tannins fins		70,00
Saint Julien 2018	Esprit de Gloria - Domaine Henri Martin Bouquet expressif et gourmand. En bouche une belle trame tannique et croquante. Vendanges manuelles.	8,50	48,00
Lussac Saint Emilion 2018	Château Côtes de Chambeau Robe rubis aux reflets violacés. Un vin élégant et charpenté aux tanins puissants et ronds	8,50	49,00
Haut Médoc Cru Bourgeois 2019	Château Miqueu Bouquet dominé par les fruits noirs et épices, et de légères notes de pain grillé. Bouche douce et équilibrée	8,50	39,00

BEAUJOLAIS

Brouilly 2021	Château de La Chaize Bouche franche et nette d'un fruité mûr. Parfait équilibre entre profondeur et finesse	8,50	28,50
Moulin à Vent 2020	Domaine de la Tour du Bief- Vieilles Vignes nez complet, bouche franche et trame tannique pour un Gamay de grande envergure		34,00

Le Paris

LA CAVE



ROUGE

VAL DE LOIRE

Menetou Salon 2022	Domaine de l'Ermitage Nez frais, bouche souple et veloutée et tanins équilibrés pour un vin gourmand	8,50	34,00
-----------------------	--	------	-------

SUD OUEST

Madiran 2017	Alain Brumont - Torus Un vin racé et charpenté au nez poivré. Un équilibre redoutable pour ce cru à la robe rubis.	8,00	27,70
-----------------	--	------	-------

LANGUEDOC

Terrasses du Larzac 2018	Le Clos du Lucquier - Cuvée Philippe Bouche suave et veloutée, une touche boisée, de beaux tanins racés et un terroir magique	8,50	31,00
--------------------------------	---	------	-------

VALLEE DU RHÔNE

Saint Joseph 2021	Les Rochins Nez expressif et généreux, bouche suave au pulpeux explosif pour une Syrah incomparable	8,50	29,00
Châteauneuf du Pape 2020	Clos de l'Oratoire des Papes Nez tout en délicatesse. Des notes de fruits rouges et de foin qui apportent gourmandise et complexité		79,00

BOURGOGNE

Hautes Côtes de Nuits 2021	La Framée - Moillard Thomas Nez frais, douce touche d'épices, chair vineuse entre douceurs fruitées et tanins poivrés	9,00	39,00
Mercurey 1er Cru 2019	Château d'Etroyes - Signature Une cuvée exceptionnelle dévoilant des notes de fruits mûrs, de poivre et de torréfaction		70,00

Le Paris

LA CAVE

BLANC

VAL DE LOIRE

Pouilly Fumé 2022 La Perrière - Les Genièvres 9,00 38,00
Nez au parfum d'agrumes et un Sauvignon de haut vol pour un vin minéral et complexe

Sauvignon Touraine 2022 Domaine Preys - Terroir Silex 6,80 31,00
Vin d'une belle minéralité aux subtiles notes florales et agrume

BOURGOGNE

Pouilly Fuissé 1er Cru 2021 J.M. Aujoux - Art Minéral 64,00
Nez intense et généreux, opulence en bouche pour ce Chardonnay minéral d'une couleur or pâle

Chablis Grand Cru 2021 Domaine Dampt Frères - Blanchot 78,00
Un vin somptueux aux reflets topazes qui conjugue à merveille puissance et raffinement

Mercurey 1er Cru 2019 Château d'Étroyes - Les Champs Martin 70,00
Une cuvée exceptionnelle dévoilant des notes de fruits mûrs, de poivre et de torréfaction

BORDEAUX

Loupiac 1er Cru 2020 Les Charmes de Clos Jean 8,50 36,00
Robe ocre et dorée, nez aux parfums exotiques et bouche ronde et suave

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages 2022 Domaine Gilles Gelin 8,00 26,00
Nez finement agrumé et bouche gracieuse pour un blanc redoutablement suprenant

VERRE (12,5 cl)
BOUTEILLE (75 cl)



Le Paris

LA CAVE

ROSÉ

CORSE

Vin de Pays San Pieru 6,00 25,00
Un vin frais, léger et rond en bouche

SUD EST

Côtes de Provence BIO Esprit Gassier - Terroir Sainte Victoire 6,50 39,00
Ce vin dévoile une robe claire aux nuances pêches sur des notes de fleurs blanches et de fruits blancs

Côtes de Provence M - Minuty 58,00
Un vin rosé fruité et rafraîchissant. Bouche Légère et vive avec des notes citronnées et végétales

VERRE (12,5 cl)
BOUTEILLE (75 cl)

BULLES

Prosecco 6,00

Champagne Brut Premier Cru 10,00 39,00

Champagne Brut Veuve Cliquot 150,00

Champagne Brut Ruinart 190,00

