

## Vins de France

### Rouges

	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
<b>Bordeaux AOP</b> Moulin de Labordes <i>Mâche de tanins bien mûrs.</i>	24.0	13.0
<b>Côtes de Bourg AOP</b> Château de Barbe <i>Notes boisées de vanille, coco et café grillé.</i>	24.0	12.0
<b>Lussac-Saint-Emilion AOP</b> Grand Ricombre <i>Charnu, aux tanins enrobés, un nez de prune et de fruits rouges.</i>	24.0	12.0
<b>Haut-Médoc AOP</b> Ch. Le Bourdieu Vertheuil, Cru Bourgeois <i>Belle robe rubis aux reflets légèrement tuilés.</i>	29.5	15.5
<b>Chinon AOP</b> Gilles de Beauvau <i>Du relief, de la fraîcheur et un nez de pois gourmand.</i>	22.0	-
<b>St-Nicolas de Bourgueil AOP</b> Cuvée du Vieux Pressoir <i>Notes fraîches de poivre et de framboise.</i>	24.0	12.0
<b>Brouilly AOP</b> Château des Tours <i>Brouilly de caractère avec des tanins souples et fondus.</i>	28.0	14.0
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Les 3 Garçons <b>BIO</b> <i>Nez très gourmand de bonbons et de fruits frais.</i>	22.0	11.0

### Rosés

	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
<b>Luberon AOP</b> La Terrasse des Oliviers <i>Soutenu, fruité et charnu, bien sec en finale.</i>	20.0	-
<b>Côtes de Provence AOP</b> Soif de Pampa <i>Belle intensité aromatique, des notes amyliques de bonbon. Frais et léger en bouche.</i>	22.0	11.0

### Blancs

	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
<b>IGP Pays d'Oc</b> Collovray et Terrier - Orchys - Chardonnay <i>Frais et ciselé, nez de fleurs blanches.</i>	22.0	-
<b>Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOP</b> Château de la Mouchetière <i>Vif et bien sec, nez de pomme et de citron.</i>	21.0	15.0
<b>Pouilly Fumé AOP</b> Les Clairières <i>Bien sec et très frais, silex et agrumes.</i>	38.0	19.0
<b>Chablis AOP</b> Les Meurots <i>Un nez de noisette fraîche, une bouche ronde et pleine avec une belle salinité.</i>	38.0	-

## Vins d'Afrique du Nord

### Rouges

	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
<b>Maroc</b> Boulaouane Sérigraphié <i>Belle robe d'un rouge profond.</i>	19.8	11.5
<b>Algérie</b> Cuvée du Président <i>Des arômes de fruits des bois avec des notes fumées.</i>	22.0	-

### Gris ou Rosés

	<b>75cl</b>	<b>37,5cl</b>
<b>Maroc</b> Boulaouane Gris <i>Nez aux arômes de brioche; de miel et de fruits exotiques.</i>	19.8	11.5

## Vins au Verre et Carafe

	<b>13cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Côtes du Rhône AOP</b> Pure Garrigue	rouge	4.5	6.5 13.0
<b>Bordeaux AOP</b> Château La Gabarre	rouge	4.5	6.5 13.0
<b>Luberon AOP</b> La Terrasse des Oliviers	rosé	4.5	6.5 13.0
<b>Côtes de Provence AOP</b> Soif de Pampa	rosé	4.5	7.5 14.5
<b>IGP Pays d'Oc</b> Chardonnay	blanc	4.5	6.5 13.0
<b>IGP Pays d'Oc</b> Saint-Clair - Sauvignon	rouge	4.5	6.5 13.0

## Champagne AOP

<b>Philippe Gonet</b> Grande Réserve 75cl <i>Rond, plein, gourmand, nez de fruits à chair blanche.</i>	45.0
---	------

## Digestifs 4cl

<b>Boukha</b> spécialité du Maghreb	4.7	<b>Crème de banane</b>	6.0
<b>Cointreau</b>	4.5	<b>Grand Marnier</b> rouge ou jaune	5.0
<b>Vieux Marc de Bourgogne</b>	3.5	<b>Izarra</b> verte ou jaune	5.0
<b>Vieux Calvados, Cognac Bisquit</b>	3.5	<b>Rhum, Rhum Saint James</b>	5.0
<b>Kirsch Fantaisie</b>	3.8	<b>Calvados Ordinaire</b>	4.0
<b>Vieil Armagnac</b>	5.0	<b>Alcools blancs</b>	7.0
<b>Get 27, Get 31</b>	7.0	framboise, mirabelle, quetsche, pêche, kirsch, poire william	
<b>Bénédictine, Chartreuse</b>	5.0		

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Bar - Restaurant

# Blat Paraka

262, Rue de Paris / 93100 Montreuil / Tél. 01 42 87 19 27  
SALLE DE 85 À 100 COUVERTS POUR VOS FÊTES, ANNIVERSAIRES...  
O U V E R T T O U S L E S J O U R S

## Apéritifs

<b>Kir</b> 15cl	3.5	<b>Vin cuit apéritif</b> 5cl	3.6
<b>Kir au Cardinal</b> 15cl	3.5	<b>Apéritif avec gin</b> 5cl	4.2
<b>Porto</b> 4cl	3.6	<b>Apéritif avec kirsch</b> 5cl	4.2
<b>Mauresque</b> 4cl	3.5	<b>Campari</b> 5cl	3.6
<b>Américano maison</b> 5cl	7.0		

## Whiskies 4cl

<b>J&amp;B</b> Blended	6.3	<b>Johnnie Walker</b>	6.3
<b>Glen Grant</b> Single Malt	6.3	Red Label, Blended	
<b>Clan Campbell</b> Blended	6.3	<b>Chivas Regal</b>	8.2
<b>Glenfiddich</b> Single Malt	7.4	12 ans, Blended	
		<b>Bourbon</b>	7.9

## Bières

### Pression

<b>Stella</b>	25cl	3.5	50cl	7.0
<b>Lefte</b>	25cl	4.2	50cl	8.5

### Bouteille

<b>Bière blonde</b> 25cl	4.5
<b>Pelforth, Carlsberg</b> 33cl	4.9
<b>Picon bière</b> 33cl	4.5

## Boissons Fraîches

<b>Coca-Cola</b> 25cl	4.5	<b>Supplément sirop</b>	0.3
<b>Schweppes</b> 25cl	4.5	<b>Vittel</b> 25cl	4.0
<b>Limonade</b> 25cl	4.5	<b>Vittel, San Pellegrino</b> 50cl	6.9
<b>Perrier</b> 25cl	4.5	<b>Vittel, San Pellegrino</b> 100cl	7.9

## Boissons Chaudes

<b>Expresso</b>	2.5	<b>Infusions</b>	4.0
<b>Café décaféiné</b>	2.5	menthe, verveine	
<b>Café au lait</b>	4.0	<b>Thés</b>	4.0
<b>Chocolat</b>	4.0	tilleul, tilleul-menthe	
<b>Irish Coffee</b> 4cl d'alcool	9.0	<b>Thé à la menthe</b>	2.5
		recommandé par la Maison	

Prix nets en euros, taxes et service compris.

# Carte Orientale

## Nos Spécialités

<b>Couscous Royal</b>	22.8
<i>bœuf, mouton, brochette, merguez, poulet</i>	
<b>Couscous Président</b>	21.5
<i>méchoui, brochette, merguez</i>	
<b>Couscous Maison</b>	21.0
<i>brochette d'agneau, bœuf, merguez</i>	
<b>Couscous Méchoui</b>	20.8
<b>Couscous Brochette</b>	19.0
<b>Couscous Mouton</b>	18.8
<b>Couscous Bœuf</b>	18.8
<b>Couscous Poulet</b>	17.5
<b>Couscous Merguez</b>	17.8
<b>Couscous Végétarien</b>	16.0
<b>Supplément brochette</b>	10.5
<b>Supplément merguez (la paire)</b>	6.1
<b>Supplément semoule</b>	gratuit

## Entrées & Salades

<b>Terrine Forestière</b>	6.7
<i>Terrine forestière</i>	
<b>Filet de hareng ou d'anchois</b> et ses pommes à l'huile	6.1
<i>Herring or anchovy fillet and oil potatoes</i>	
<b>Salade Maraîchère</b>	14.9
<i>Panaché de salades, tomate, avocat, haricots verts, maïs, pommes de terre, concombre</i>	
<i>Assortment of salads, tomato, avocado, green beans, corn, potatoes, cucumber</i>	
<b>Salade Chavignol</b>	15.9
<i>Crottin de chèvre chaud sur toast, gésiers, œuf poché, tomate, haricots verts, pommes de terre sautées, généreux mélange de salades</i>	
<i>Hot goat's cheese on toast, gizzards, poached egg, tomato, green beans, roasted potatoes, generous assortment of salads</i>	
<b>Salade Norvégienne</b>	16.5
<i>Panaché de salades, tomate, saumon fumé, avocat, maïs, œuf mollet</i>	
<i>Assortment of salads, tomato, smoked salmon, avocado, corn, soft-boiled egg</i>	

## Suggestions du Jour

Prix nets en euros, taxes et service compris.

## Notre Formule 16€90

1 Plat + 1 Dessert  
1 Dish + 1 Dessert

## Express 28€

Cœur d'artichaut ou Omelette jambon  
*Artichoke heart or Ham omelette*

+ Faux-filet grillé ou Andouillette sauce moutarde  
*Grilled steak or Small chitterling sausage, mustard sauce*

+ Mousse au chocolat ou Tarte aux pommes  
*Chocolate mousse or Apple tart*

## Nos Plats

<b>Tagliatelles au saumon</b>	16.8
<i>Tagliatelle with salmon</i>	
<b>Tartare de bœuf préparé</b> et ses frites traditionnelles	17.4
<i>Prepared steak tartar and traditional french fries</i>	
<b>Éventail de magret de canard laqué au miel</b>	19.5
<i>Duck breast with honey</i>	
<b>Entrecôte au sel de Guérande</b> frites et salade	20.2
<i>Rib steak with sea salt from Guérande, french fries or salad</i>	
<b>Rognons de veau flambés à l'Armagnac</b>	19.2
<i>Veal kidneys flambéed in Armagnac</i>	
<b>Saucisse d'Aveyron</b> purée maison	21.2
<i>Aveyron sausage with homemade mashed potatoes</i>	
<b>Tranche de foie de veau poêlée au vinaigre balsamique</b>	19.5
<i>Slice of veal liver fried with balsamic vinegar</i>	
<b>Escalope de volaille à la crème</b>	16.9
<i>Chicken escalope with cream sauce</i>	

### Accompagnements

purée, riz, pâtes, haricots verts, salade, frites maison  
*Side dishes:*  
*mashed potatoes, rice, pasta, green beans, salad, homemade fries*

## Nos Poissons

<b>Filet de bar rôti à l'huile d'olive</b>	19.9	<b>Pavé de saumon</b>	18.5
<i>Sea bass fillet roasted in olive oil</i>		<i>Salmon steak</i>	

## Nos Fromages

<b>Camembert</b>	5.8
<b>Cantal</b>	5.7
<b>Emmental</b>	5.7
<b>Roquefort</b>	6.5
<b>Bleu</b>	6.1
<b>Chèvre</b>	5.2
<b>Fromage blanc</b>	5.6
<b>3 Fromages affinés</b>	8.8

## Nos Desserts

<b>Café Gourmand</b>	7.5
<i>Gourmet coffee</i>	
<b>Crème brûlée maison</b>	6.9
<i>Caramelized custard cream</i>	
<b>Tarte Tatin chaude</b>	7.6
<i>Warm Tarte Tatin</i>	
<b>Fondant au chocolat</b>	6.3
<i>Light chocolate pastry</i>	
<b>Île Flottante</b>	6.2
<i>Floating island</i>	
<b>Tiramisu</b>	6.5
<i>Tiramisu</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris.