



15, RUE DE DUNKERQUE / 75010 PARIS
TÉL. 09 73 25 79 85

BAR BRASSERIE PIZZERIA



LE MATIN BREAKFAST

FORMULE RAPIDE 6€

BOISSON CHAUDE
hot drink

+ CROISSANT
+ croissant

+ JUS D'ORANGE
+ orange juice

FORMULE COMPLÈTE 10€80

BOISSON CHAUDE+ JUS D'ORANGE
hot drink + orange juice

+ VIENNOISERIE + SALADE DE FRUIT
+ Pastry + Fruit salad

+ ŒUF AU PLAT + JAMBON DE PARIS
+ Fried egg + Boiled ham



Hors week-end et jours fériés

PINTE DE BIÈRE DU MOIS 50CL 6€
TI PUNCH 6€

SOFTS

COCA-COLA / COCA ZERO 33cl	4.8
PERRIER, ORANGINA 33cl	4.8
SCHWEPPES Tonic ou Agrumes, ICE TEA 25cl	4.8
SPRITE, FANTA, TROPICO 33cl	4.8
LIMONADE, DIABOLO 33cl	4.8
JUS ET NECTARS DE FRUITS 25cl Orange, Pamplemousse, Ananas, Mangue, Fraise, Tomate, Passion, Pomme, Abricot, Cranberry orange, grapefruit, pineapple, mango, strawberry, tomato, passion fruit, apple, apricot, cranberry juice	4.8



CAFÉS LATTÉS 6€90

flavored coffee latte

NOISETTE, VANILLE, CHOCOLAT, CHOCOLAT BLANC,
CARAMEL, SPÉCULOOS

hazelnut, vanilla, chocolate, white chocolate, caramel, spiced biscuit

Chaud ou Froid !



CAFÉ, THÉ COFFEE, TEA

EXPRESSO RICHARD - Perle Noire 100% Arabica espresso	2.5
DOUBLE EXPRESSO double espresso	4.9
CAFÉ ALLONGÉ, CAFÉ NOISETTE, DÉCAFÉINÉ lungo, coffee with a drop of milk, decaffeinated	2.6
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD coffee with cream, hot chocolate	4.9
CAPPUCCINO	5.5
LAIT CHAUD hot milk	3.5
LAIT CHAUD VANILLE hot milk with vanilla	4.9
CHOCO-NUTELLA hot chocolate nutella	5.9
THÉS COMPTOIRS RICHARD teas Grand Earl Grey, Fruits Rouges, Ceylan O.P., Thé Vert Sencha, Thé Vert à la Menthe	4.9
INFUSIONS BIO PARNEY'S organic herbal teas Verveine, Tilleul, Menthe, Camomille	4.9
VIN CHAUD 12,5cl mulled wine	5.9
GROG 12,5cl rum toddy	6.9
CAFÉ OU THÉ GOURMAND gourmet coffee or tea	8.9
CAFÉ OU CHOCOLAT BAILEY'S	6.9

DIGESTIFS

GRAPPA, LIMONCELLO, FERNET BRANCA 4cl	7.0
GET 27, GET 31, MARIE BRIZARD, BAILEY'S 4cl	7.0
COINTREAU, GRAND MARNIER, KALHUA 4cl	7.0
POIRE, MIRABELLE, VIEILLE PRUNE 4cl	7.0
CALVADOS, ARMAGNAC 4cl	7.0
COGNAC, TEQUILA, GIN, VODKA 4cl	7.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

VINS WINES LIST

VINS ITALIENS	37,5cl	75cl
ITALIE, CHIANTI DOCG Vendemmia	12.5	26.0
ITALIE, VALPOLICELLA DOCG Cevini	12.5	26.0

VINS FRANÇAIS

BORDEAUX AOC Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild		27.5
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Cadet de Larmande	18.9	37.5
MORGON AOC Domaine du Petit Pérou		27.5
CROZES HERMITAGE AOC E. Guigal		33.5
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc		23.0
POUILLY FUMÉ AOC Cave des Criots		26.5
ALSACE AOC Gewurztraminer, Hans Schaeffer		26.5
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty - Côte Presqu'île		26.5



VINS AU VERRE GLASS BY THE WINE

	12,5cl	25cl
CÔTES DU RHÔNE AOC Château Courac	4.6	7.6
CHINON AOC «R» de l'Ouvrée	4.9	7.9
BORDEAUX AOC Château La Gabarre	4.6	7.6
MÉDOC AOC Croix de Pierre	4.9	7.9
SAUVIGNON IGP Pays d'Oc	4.6	7.6
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc	4.6	7.6
POUILLY FUMÉ AOC Cave des Criots	5.6	10.2
ALSACE AOC Gewurztraminer, Hans Schaeffer	5.6	10.2
IGP DU VAR Saint-Barthélémy	4.6	7.6
VIN DE TABLE ITALIEN	4.5	5.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51	2cl	4.9
MARTINI, SUZE	6cl	4.9
MUSCAT, CAMPARI, PORTO	6cl	4.9
AMERICANO	12cl	9.9
KIR	12,5cl	4.9
KIR ROYAL	10cl	9.5
COUPE DE CHAMPAGNE	10cl	9.0

WHISKIES

GRANT’S, J&B, JAMESON	4cl	8.5
JACK DANIEL’S, CHIVAS REGAL	4cl	9.0
GLEN TURNER, GLENFIDDICH	4cl	12.0
KNOCKANDO	4cl	12.0
TALISKER, LAGAVULIN	4cl	15.0

À L'APÉRO

PLANCHE DE CHARCUTERIE	14.9
pâté, rillettes, jambon de pays, jambon de Paris, saucisson assortment of pâté, rillettes, country ham, boiled ham, air dried sausage	
PLANCHE DE FROMAGE	14.9
comté, chèvre, bleu, camembert, gorgonzola comté, goat's cheese, blue cheese, camembert cheese & gorgonzola	
PLANCHE MIXTE charcuterie et fromages	18.9
mix of charcuterie and cheeses	
POULET MARINÉ FRIT	Petit 6.0 Moyen 9.0 Grand 12.0
fried marinated chicken	
CROQUE APÉRO	6.0
toasted open sandwich with ham sprinkled with grated cheese	
FRITES MAISON	5.0
homemade french fries	

HAPPY HOUR

16h - 21h

Hors week-end et jours fériés

PINTE DE BIÈRE DU MOIS 50CL 6€

TI PUNCH 6€

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

COCKTAILS

AVEC ALCOOL 4CL D'ALCOOL	
PIÑA COLADA rhum, crème de coco, ananas	9.9
rum, coconut cream, pineapple	
COSMOPOLITAN vodka, cointreau, cranberry, citron vert	9.9
vodka, cointreau, cranberry, lime	
CAÏPIRINHA cachaça, citron vert, sucre	9.9
cachaça, lime, sugar	
MOJITO rhum, citron vert, menthe, soda	9.9
rum, lime, mint, soda	
MOJITO FRUITS ROUGES rhum, citron vert, menthe, soda, coulis de fruits rouges	9.9
rum, lime, mint, soda, red fruits	
BLOODY MARY vodka, jus de tomate, jus de citron, épices	9.9
vodka, tomato juice, lemon juice, spices	
AMERICANO martini rouge, campari, gin, soda, agrumes	9.9
red martini, campari, gin, soda, citrus fruit slices	
CAÏPIMARACUJA cachaça, citron vert, maracuja	9.9
cachaça, lime, maracuja	
PLANTEUR MAISON rhum, triple sec, orange pressée, maracuja, mangue, vanille, 4 épices	9.9
rum, triple sec, orange juice, maracuja, mango, vanilla, 4 spices	
RED KISS vodka, coulis de fruits rouges	9.9
vodka, red fruits sauce	
SEX ON THE BEACH vodka, crème de pêche, jus d'ananas	9.9
vodka, peach cream, pineapple juice	

COCKTAILS CORSÉS

TI LILY rhum, citron vert, sirop de gingembre et piments	9.9
rum, lime, ginger and pimento syrup	
VANILLA PUNCH rhum, crème anglaise	9.9
rum, custard cream	
MANHATTAN whisky, martini rouge, angostura, cerise à l'eau de vie	9.9
whisky, red martini, angostura, cherries in eau de vie	

COCKTAILS CHAMPAGNE

FRENCH 75 champagne, gin, citron pressé, sucre	9.9
champagne, gin, lemon juice, sugar	
SPRITZ MAISON apérol, champagne, tranche d'agrumes	9.9
aperol, champagne, citrus slices	
NOCTANBULE champagne, vodka, sirop de gingembre, piments, zeste d'orange	9.9
champagne, vodka, ginger and pimento syrup, orange zest	

COCKTAILS SANS ALCOOL 25CL

DÉLICE orange pressée, jus de fraise	7.0
orange juice, strawberry juice	
DOUDOU PASSION mangue, passion, ananas, gingembre, piment	7.0
mango, passion fruit, pineapple, ginger and pimento syrup	
CASA CITRON citron pressé, gingembre et piment, limonade	7.0
lemon juice, ginger & pimento syrup, lemonade	
VIRGIN MOJITO menthe, citron vert, soda	7.0
mint, lime, soda	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

TARTINES TOASTIES

VÉGÉTARIENNE	10.9
tomate, mozzarella di bufala, pesto, légumes croquants, salade composée tomato, mozzarella di bufala, pesto, crunchy vegetables, mixed salad	
PARISIENNE	10.9
jambon, emmental, œuf au plat, salade composée ham, emmental, fried egg, mixed salad	
NORDIQUE	11.9
saumon mariné au basilic, crème ciboulette, salade composée marinated salmon with basil, chive cream, mixed salad	

ŒUFS EGGS

OMELETTE NATURE	6.5
plain omelette	
OMELETTE FINES HERBES	6.5
herbs omelette	
OMELETTE jambon ou fromage	9.5
ham or cheese omelette	
OMELETTE MIXTE	9.5
ham and cheese omelette	

BIÈRES

	25CL	50CL	100CL
PRESSION			
1664, JUPILER	4.6	8.4	15.2
HEINEKEN	4.6	8.4	15.2
PELFORTH BLONDE	4.6	8.4	15.2
MONACO, TANGO, PANACHÉ	4.9	8.9	15.9
CHOUFFE, LEFFE, KARMELIET	4.9	8.9	15.9
1664 BLANCHE	4.9	8.9	15.9
PICON BIÈRE	5.9	9.4	16.1
KRIEK CERISE	5.1	9.1	16.1

BOUTEILLE

HEINEKEN	25cl	5.5
PELFORTH BRUNE	33cl	7.5
DESPERADOS	33cl	7.5
DUVEL BLONDE	33cl	7.5
1664 sans alcool	33cl	5.5

RHUMS 4CL

VIEUX RHUM CLÉMENT	11.0
DIPLOMATICO	11.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

PÂTES PASTA	
VÉGÉTARIENNE légumes croquants, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto crunchy vegetables, dried tomattoes, mozzarella di bufala, pesto	13.3
PARISIENNE jambon de paris, emmental, tomates confites, sauce tomate, basilic, olives boiled ham, emmental, dried tomatoes, tomato basil sauce, olives	13.3
OCÉANE saumon mariné au basilic, fondue de poireaux, crème fraîche marinated salmon with basil, slow simmered leeks, fresh cream	13.3
TAGLIATELLE CARBONARA lardons, crème fraîche, œuf bacon, cream, egg	12.5
TAGLIATELLE BOSCAIOLA épaule, champignons, petits pois, crème fraîche ham, mushrooms, peas, cream	13.5
PENNE MAX chorizo, piment, tomate, fromage pecorino chorizo, chili, wipes tomato and pecorino cheese	13.5
PENNE 4 FROMAGES 4 cheeses	13.5
SPAGHETTI BOLOGNAISE tomate, viande hachée tomato, minced meat	12.5
SPAGHETTI NAPOLITANA sauce tomate tomato sauce	11.5
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER seafood spaghetti	14.5
PENNE ALL'ARRABIATA tomate fortement épicée wipes tomato and hard put chili	12.5
PENNE ALLA NORMA tomate, aubergine, fromage, ricotta, salade wipes tomato, eggplant, ricotta cheese, salad	14.5
TAGLIATELLE AU SAUMON tagliatelle with salmon	13.5

PIZZA	
MARGUERITA tomate, fromage tomato, cheese	10.9
TONNATA tomate, fromage, olive, thon tomato, cheese, olives, tuna fish	11.9
NAPOLITANA tomate, fromage, anchois, câpres tomato, cheese, anchovy, capers	11.9
REGINA tomate, fromage, épaule, champignons tomato, cheese, ham, mushrooms	11.9
CHEF tomate, merguez, sauce verte, œuf tomato, spicy sausage, green sauce, egg	11.9
CALZONE tomate, fromage, épaule, œuf tomato, cheese, ham, egg	11.9
MARINARA tomate, fruits de mer, sauce verte tomato, seafood, green sauce	11.9
PALERMO tomate, champignons, saint jacques, sauce verte tomato, mushrooms, scallops, green sauce	15.9
PRIMAVERA tomate, fromage, asperges, artichaut, œuf tomato, cheese, asparagus, artichoke, egg	11.9
LAGUNA tomate, fromage, poivron vert, chorizo tomato, cheese, sweet pepper, chorizo	12.9
CAPRICIOSA tomate, fromage, épaule, artichaut, olive, champignons tomato, cheese, ham, artichoke, olive, mushrooms	14.5
SALMON tomate, fromage, saumon fumé, crème fraîche tomato, cheese, smoked salmon, cream	14.9
4 FROMAGES mozzarella, gorgonzola, chèvre, camembert 4 cheeses	14.5
PARME tomate, fromage, jambon de parme tomato, cheese, parma ham	14.9
SALAMI tomate, fromage, salami tomato, cheese, pepperoni	14.9
SPÉCIALE tomate, fromage, épaule, artichaut, champignons, aubergines, œuf tomato, cheese, ham, artichoke, mushrooms, eggplant, egg	14.9
RUCOLA tomate, fromage, épaule, gorgonzola, roquette, copeaux de parmesan tomato, cheese, ham, gorgonzola, rocket salad, grated parmesan	15.5
VEGETARIENNE tomate, fromage, artichaut, aubergine, poivron, oignon tomato, cheese, artichoke, eggplant, sweet pepper, onion	11.9
4 JAMBONS tomate, fromage, jambon de parme, coppa, salami, épaule, œuf tomato, cheese, parma ham, coppa, salami, ham, egg	15.5
EDESSA tomate, fromage, poulet, poivron, oignon tomato, cheese, chicken, sweet pepper, onion	13.9
CAMPIONE tomate, fromage, viande hachée, œuf tomato, cheese, ground meat, egg	13.9

DESSERTS CHEESES	
SALADE DE FRUITS MAISON homemade fruit salad	5.5
MOUSSE AU CHOCOLAT chocolate mousse	5.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT soft chocolate cake	6.5
TARTE TATIN tatin tart	6.5
PANNA COTTA panna cotta	5.5
CRÈME BRÛLÉE caramelized custard cream	6.5
TIRAMISU OU PROFITEROLES tiramisu or profiteroles	6.5
FROMAGE BLANC fromage blanc	5.9
CAFÉ GOURMAND gourmet coffee	8.9

VINS EN BOUTEILLE BOTTLED WINES		
VINS ITALIENS		
ITALIE, CHIANTI DOCG Vendemmia	37,5cl	75cl
ITALIE, VALPOLICELLA DOCG Cevini	12.5	26.0
ITALIE, VALPOLICELLA DOCG Cevini	12.5	26.0
VINS FRANÇAIS		
BORDEAUX AOC Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild	37,5cl	75cl
SAINT-EMILION GRAND CRU AOC Cadet de Larmande	18.9	27.5
MORGON AOC Domaine du Petit Pérou		37.5
CROZES HERMITAGE AOC E. Guigal		27.5
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc		33.5
POUILLY FUMÉ AOC Cave des Criots		23.0
POUILLY FUMÉ AOC Cave des Criots		26.5
ALSACE AOC Gewurztraminer, Hans Schaeffer		26.5
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty - Côté Presqu'île		26.5

VINS AU VERRE ET PICHET GLASS & PITCHER WINES			
	12,5cl	25cl	50cl
CÔTES DU RHÔNE AOC Château Courac	4.6	7.6	11.5
CHINON AOC "R" de l'Ouvrée	4.9	7.9	13.5
BORDEAUX AOC Château La Gabarre	4.6	7.6	12.5
MÉDOC AOC Croix de Pierre	4.9	7.9	13.5
SAUVIGNON IGP Pays d'Oc	4.6	7.6	11.5
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc	4.6	7.6	11.5
POUILLY FUMÉ AOC Cave des Criots	5.6	10.2	19.5
ALSACE AOC Gewurztraminer, Hans Schaeffer	5.6	10.2	19.5
IGP DU VAR Saint-Barthélémy	4.6	7.6	11.5
VIN DE TABLE ITALIEN	4.5	5.5	8.5

EAUX WATER		
	50cl	100cl
VITTEL, SAN PELLEGRINO, BADOIT	5.9	6.9

FROMAGES CHEESES	
FROMAGE AU CHOIX comté, chèvre, bleu, camembert ou gorgonzola comté, goat's cheese, blue cheese, camembert cheese or gorgonzola	6.5
ASSIETTE DE 3 FROMAGES plate of 3 cheeses	9.5

CRÊPES	
CRÊPE AU SUCRE crepes with sugar	4.5
CRÊPE AU CHOCOLAT crepes with chocolate	5.5
CRÊPES caramel beurre salé, nutella ou coulis de fruits crepes with salted butter caramel, nutella or fruits coulis	5.5
CRÊPES chocolat banane crepes with banana and chocolate	6.5

GLACES	
DAME BLANCHE vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream, almonds	7.5
CAFÉ OU CHOCOLAT LIEGEOIS coffee or chocolate ice cream topped with whipped cream	7.5
COUPE PARISIENNE 3 boules au choix : vanille, chocolat, fraise, café, citron 3 scoops of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry, coffee, lemon)	6.6
COUPE COLONEL 2 boules citron, vodka 2 scoops of lemon ice cream with vodka	8.5
BANANA SPLIT	7.9