

THE JOKE

PARIS

MENU



@thejokecomedyclub

FRAÎCHEUR & APÉRÔ

HOUMOUS MAISON & PAIN GRILLÉ 150G 8,00€

GUACAMOLE MAISON ET PAIN GRILLÉ 150G 9,00€

TZATZIKI MAISON AUX HERBES ET PAIN GRILLÉ 150G 8,00€

ASSIETTE D'OLIVES MARINÉES 5,00€

NOS TAPAS CHAUDS

CROQUETAS AU CHORIZO 8,00€

5 chorizo et cheddar affiné en croquette et sauce joke

CROQUETAS DE MOZZARELLA 8,00€

5 mozzarella di buffala en croquette et sauce joke

ARANCINIS AU PESTO 12,00€

4 arancinis au Pesto verde maison parmesan servis avec une sauce tomate maison aux légumes confits

QUESADILLAS POULET & POIVRONS 13,00€ 19,00€

Quesadillas garnie au poulet "halal"
cheddar affiné poivrons marinés et
guacamole maison

Petite
4 parts

Grande
8 parts

Sauce no joke , relève le défi, ingrédient secrets : 2,00 €

NOS PLATS

BURRATA 18,00€

Maxi Burrata, huile d'olive, tomates cerise, roquette, pain grillé

CÉSAR EN SCÈNE 18,00€

Sucrine, parmesan, poulet, œuf, croustons sauce César

ESCALOPE MILANAISE 19,50€

Escalope milanaise sauce tomate façon di mama avec frites de patates douces et roquette

TATAKI DE BŒUF 21,00€

Tataki de bœuf Mariné avec frites de patates douce

NOS TARTINES

LA VERDE 14,00€

Pain de campagne grillé, feta, crème d'avocat, grenade, graines de courge

LA SOLARA 14,00€

Pain de campagne grillé, huile d'olive, houmous, légumes confits, parfumé à l'eau de rose, graines de sésame

LA RIVIERA 16,00€

Pain de campagne grillé, straciatella, tomate confite, thym et miel, bresaola, roquette

Supplément œuf poché : 3,00 €

Supplément saumon fumé (conseillé avec La Verde) : 5,00 €

À PARTAGER

	En solo	À partager
PLANCHE CHARCUTERIE	21,00€	38,00€
Lomo séché, bresaola valtelina, chorizo, pata negra, jambon sec de savoie, pastrami		
PLANCHE MIXTE	21,00€	38,00€
Lomo séché, bresaola valtelina, chorizo, pata negra, straciatella, feta, brie, cheddar affiné		

SIDES

FRITES DE PATATE DOUCE	7,00€
Frites de patate douce aux herbes et épices du soleil	

TARTINES SUCRÉES & DESSERTS

TARTINE BRIOCHÉE AU CHOCOLAT	8,00€
Brioche toastée, généreusement garnie de chocolat fondant pour une pause gourmande et réconfortante	
TARTINE BRIOCHÉE À LA CRÈME DE PISTACHE	9,00€
Brioche moelleuse accompagnée d'une onctueuse crème de pistache pour une douceur délicatement parfumée	
CHEESECAKE DU MOMENT	8,50€

THE JOKE



PARIS

CARTE DES COCKTAILS



@thejokecomedyclub

COCKTAIL SIGNATURE

"THE JOKE"

Quelqu'un a trouvé ça drôle... spoiler : ça l'est.

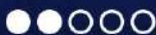


Vodka infusée marjolaine - Liqueur de sureau -
Sirop pêche-abricot - Soda

Sucrée



Acidité



Alcool



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

THE JOKE
PARIS

"CUPID SPRITZ"

**Fruité, délicat et pétillant :
Cupidon ne ratera pas son coup cette fois.**



Liqueur de pomme verte - Rose - Prosecco

Sucrée



Acidité



Alcool



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

"FLOR DE FUEGO"

Smash ou pass ? Frais et épicé :
bien plus fun et durable que ta dernière relation.



Tequila - Liqueur de bergamote - Basilic - Épices

Amertume



Alcool



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

THE JOKE
PARIS

"BOMBIE"

Le gin est votre cam et les fruits rouges vous font vibrer :
si malicieux, impossible de ne pas sourire.



Gin - Fruits rouges - Citron - Sucre acidulé maison

Sucrée



Acidité



Alcool



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

"AFTER GOLD"

Amateurs de whisky et amoureux de la noix :
si riche, qu'il vous fera craquer.

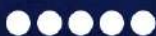


Whisky infusé noix - Liqueur de noisette -
Sirop de figue maison

Sucrée



Alcool



Amertume



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

THE JOKE
PARIS

"PINNAMON SOUR"

Fans de cannelle et rêveurs tropicaux :
une petite touche épicée pour égayer la soirée.



Rhum - Sirop 3 épices maison - Ananas



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

"SMOKYNI"

Pour les amateurs de Negroni : fumé, audacieux avec son orange caramélisée et romarin fumé, c'est inoubliable.



Mezcal - Campari - Vermouth rouge

Amertume



Alcool



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE

THE JOKE

"TIRAMISU MARTINI"

Fans de café et d'Italie,
l'excuse parfaite pour siroter votre dessert préféré.



Vodka - Liqueurs de café - Crème - Caramel & Vanille

Sucrée



Alcool



Onctuosité



15,00€

COCKTAIL SIGNATURE
SANS ALCOOL

"LE ROUGE"

Fans de cerise, boisson délicate
une touche de charme couleur rubis



Coulis de Cerise - Sirop de fleur de sureau -
Maté pétillant

10,00€

COCKTAIL SIGNATURE
SANS ALCOOL

THE JOKE
PARIS

"LE PASSIONNANT"

Frais et tropical : entêtant comme une fête aux Baléares.



Purée Fruit de la passion - Pomme - Cranberry

10,00€

CLASSIC COCKTAIL

PornStar Martini	13,00€	Amaretto sour	13,00€
Old fashioned	13,00€	Margarita	13,00€
Spritz's	13,00€	Mule's	13,00€
Daiquiri	13,00€		



BOISSON SOFT



Limonade 33cl 6,00€

Fruit de la passion / Citron vert / Orange Sanguine

Charitea 33cl 6,00€

Black / Mint

Kombucha 33cl 7,00€

kombucha archipel framboise bio français

Jus de Fruits 25cl 6,00€

Ananas / Fraise / Orange

Sodas 25cl

Coca Cola - Coca Zéro 4,50€

Red bull 5,50€

Ginger Beer française Mona 33cl 6,50€

Spritz sans alcool 33cl 6,00€

Eau 50cl

Eau plate 3,90€

Eau pétillante 3,90€

Supplément sirop (Fraise, Menthe, 1,00€

Pêche-abricot, Grenadine, Violette, Vanille)

Boissons chaudes

Café / Espresso / Allongé noisette 3,90€

Café au lait 5,50€

Cappuccino 6,50€

Chocolat chaud 5,50€

Chocolat Viennois 6,50€

Café Viennois 6,50€

BIÈRES

	25cl	50cl	Bouteille
Faubourg - Blonde	5,00€	8,50€	--
Ginguette IPA	6,00€	9,50€	--
Bière blanche BAPBAP	--	--	7,00€



VINS BLANCS

	Verre	Bouteille
VdF Hérisson Chardonnay bio	8,00€	39,00€
IGP Pays d'Oc l'inédit Domaine Mas Neuf bio doux	Non servi en verre	47,00€
IGP Gard Les Îles Blanches Viognier	Non servi en verre	50,00€

VINS ROSÉS

AOP Côtes de Provence Ste Victoire Château Coussin	Non servi en verre	50,00€
IGP Var Estandon Gris d'Argens	7,00€	28,00€

VINS ROUGES

VdF Rouge Hérisson Merlot bio	Non servi en verre	38,00€
AOP Bourgogne Pinot Noir Côte Blanche	Non servi en verre	55,00€
AOP Menetou-Salon – Domaine Chavet 2023	Non servi en verre	55,00€
AOP Côtes du Rhône – Parallèle 45 (Paul Jaboulet)	8,00€	47,00€
Italie Doc Sicilia Solea Nero Avola 2022 bio	Non servi en verre	47,00€
Château Kefraya "Les Bretèches" 2020 (Liban)	Non servi en verre	66,00€
AOP Graves Château de Respide 2020	Non servi en verre	50,00€

COCKTAILS & BULLES

Cocktail Chandon Spritz (avec alcool)	13,90€	--
Champagne Moët & Chandon Brut	Non servi en verre	99,00€
Coupe de Champagne Mumm	13,90€	36,00€