

A U B A R

Maison Quelque part...



APÉRITIFS

Pastis L'acolyte 3cl	5€
Whisky Nikka Days 4cl <i>Japon</i>	10€
Rhum Cihuatān 4cl <i>Ron De El Salvador</i>	11€
Gin Le Madame 4cl <i>Collection rose damascena</i>	11€
Cidre 33cl	8€

COCKTAILS

Gin botanic' 12cl <i>Gin follaris botanica, tonic</i>	12€
Pink flower's 12cl <i>Gin follaris botanica, fraise et sirop petits pois</i>	14€
Negroni 9cl <i>Gin Drouin (small batch), vermouth, select infusé</i>	9€
Tom@tes 12cl <i>Liqueur de thym, vodka Solignac, tomates noire</i>	15€
Expresso martini 12cl <i>Vodka Solignac, liqueur dimanche matin, espresso</i>	11€
Spritz bitter 12cl <i>Select, prosecco & eau gazeuse</i>	14€
Spritz floral 12cl <i>Liqueur Fleur d'acacia, prosecco & eau gazeuse</i>	14€
Spritz botanique 12cl <i>Liqueur Fleur de sureau, prosecco & eau gazeuse</i>	14€
Spritz estival 12cl <i>Liqueur melon, prosecco & eau gazeuse</i>	14€
Signature 12cl <i>Liqueur de thym, vodka Solignac et tomates noire</i>	9€
-	9€
Sweet lady 0% 14cl <i>Fraise, melon, framboise et yuzu</i>	9€

BIÈRES | 33cl

Brasserie Spore (27)

Rosata <i>Blanche 5,5% Rhubarbe et rose</i>	8€
Sopen <i>Kveik IPA 5.5% la collab de l'ete normand</i>	8€
Buhan <i>New England IPA 5.5% Houblon</i>	8€
Apex <i>IPA 6% Houblon</i>	8€
Bruma <i>Hefeweizen 5.5% Levure</i>	8€
Ambar <i>Ambrée au seigle 6.2% Malt</i>	8€

SOFTS | 25cl

Thé glacé maison 25cl	7€
Citronnade maison 25cl	7€
Ginger beer UMA 25cl	5€

LES BULLES

Champagne M Marcoult 12cl <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	14€
Champagne M Marcoult 75cl <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	96€

LES VINS

Au verre ou à la bouteille, n'hésitez pas à jeter un oeil à notre carte des vins

POUR CONCLURE

Café Espresso	2.80€
Thé Dammann	5€

Notre sélection de digestifs, au gré des envies et coups de cœur à découvrir sur nos étagères - 4cl

LA CAVE À VINS

Maison Quelque part...



Un bistrot de quartier et
de copains avec une carte
au fil des saisons.

Bouteilles & Vins au verre,
une sélection affûtée à la
grappe

ROUGE

	14cl	75cl
Mercrey 1er Cru 2023, Domaine Jeannin Naltet <i>Bourgogne</i>		94€
Chez Lorette 2024, Domaine Philippe Vermorel <i>Brouilly</i>	8€	38€
Pinot noir 2024, domaine Florence Pelletier, IGP <i>Coteaux de gollfy</i>	12€	59€
Les Affiches 2024, Domaine Jérôme Guibal <i>Cévennes</i>	8€	38€
Les Quartz 2023, Le Clos du cailloux <i>Côtes du Rhône</i>	14€	72€
Anjou 2023, domaine de haute perche <i>Centre val de Loire</i>	8€	38€
Domaine Bart 2023, Les Finottes <i>Bourgogne, Marsannay</i>		90€
Aksou 2023, Mas Lou <i>Faugères</i>	9€	45€

BLANC

	14cl	75cl
Pépin Blanc NM <i>Alsace (vin nature)</i>	12€	61€
Inti 2023, Mas Lou <i>Cotes de thongue</i>	8€	40€
Domaine Clément 2024 <i>Loire, Menetou-Salon</i>	14€	68€
Patrice Colin, Blanc Vieilles Vignes 2024 <i>Loire, Coteaux Vendômois</i>	12€	60€
Jérémie Pellerin, 2023 <i>Bourgogne, Mâcon</i>	8€	38€
Domaine Gautheron, Vieilles Vignes 2023 <i>Bourgogne, Chablis</i>		70€

LES BULLES

	12cl	75cl
Champagne M Marcoult <i>Chardonnay, pinot noir, pinot meunier</i>	14€	96€



MENU DU MIDI

Maison Quelque part...

Un bistrot de quartier et
de copains avec une carte
au fil des saisons.

MENU ENFANTS - 18€

Gnocchis au poulet
Crème brûlée
Thé glacé (25cl)

Œuf mayonnaise pané aux herbes

ou

Mini croque jambon

ou

Focaccia et tarama parfumé au wasabi

—

Le mijoté de la semaine

ou

Parmentier de bœuf confit, vieux comté et
salade d'herbes (+5€)

ou

Penne à la ricotta, coulis de poivron confit,
et olives noires (+3€)

—

Île flottante, crème anglaise, praliné de pain

Fontainebleau, fruits de saison, dans l'esprit d'une pavlova

Crème brûlée à la vanille et fève de tonka

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 29€

LE SOIR

Maison Quelque part...



Un bistrot de quartier et de copains avec une carte au fil des saisons.

MENU ENFANTS - 18€

Gnocchis au poulet
Crème brûlée
Thé glacé (25cl)

PETITES ASSIETTES

Spicy Œuf mayo'	7€
Terrine de la maison Baroque, pickles de légumes	0€
Focaccia et tarama parfumé au wasabi	11€
Ceviche de lieu jaune et pastèque	15€
Houmous de petits pois	9€
Velouté de courgette au zaatar	8€
Radis, beurre demi-sel	7€
Œuf meurette, mousseline de carotte au haddock	13€
Buratta au pesto, salade de tomates et fraises	14€ 12€
Tartare de saumon à l'ail des ours	

GRANDES ASSIETTES

Parmentier de bœuf confit, vieux comté et salade d'herbes	25€
Penne à la ricotta, coulis de poivron confit, et olives noires	29€
Risotto d'encornets aux petits pois, parmesan affiné et beurre monté de cosses <i>(option végétarienne possible)</i>	27€
La côte de cochon noir de Bigorre, pommes grenaille, sauce barbecue maison <i>(à partager - pour 2)</i>	58€

FROMAGE

La sélection du moment, affinée par la Maison Quatrehomme, et condiment	12€
---	-----

DESSERTS

Notre Sunday par nos pâtisseries	9€
La douceur du jour, sélectionnée dans nos pâtisseries	10€
Île flottante, crème anglaise, praliné de pain	9€
Fontainebleau, fruits de saison, dans l'esprit d'une pavlova	12€
Crème brûlée à la vanille et fève de tonka	9€

Nos viandes (bœuf, veau, porc) sont d'origine Union européenne ainsi que nos volailles

Prix exprimés en euros, Toutes Taxes Comprises, Service et sourire inclus
Seul le pourboire est à votre guise.