



A U B A R

Maison Quelque part...

APÉRITIFS

Pastis L'acolyte 3cl	5€
Whisky Copper dog 4cl <i>Scotland</i>	10€
Rhum Tierra Marre 4cl <i>Guatemala</i>	12€
Gin Le Madame 4cl <i>Collection rose damascena, Vernon</i>	12€
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€
—	
Abricot sour 0% 12cl <i>Amaretto, jus d'abricot, jus de citron et romarin</i>	9€
Pénicillium 0% 10cl <i>Whisky Sobur, infusion cacao, sirop de miel et gingembre</i>	9€
Spritz sober 0% 12cl <i>Aperitivo, prosecco, eau gazeuse</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>Ambree au seigle 6.2% Malt</i>	8€

SOFTS | 25cl

Thé noir glacé Patrick Font	8€
Citronnade Patrick Font	7€
Jus de fruits Patrick Font <i>Fraise gariguette, Fruit de la passion, Clémentine de corse, Abricot, Pêche de vigne, Cassis de Bourgogne</i>	8€

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

	12cl	75cl
ROUGE		
Mercurey 1er Cru 2023, Domaine Jeannin Naltet <i>Bourgogne</i>		94€
Chez Lorette 2024, Domaine Philippe Vermorel <i>Brouilly</i>	8€	40€
Pinot noir 2024, domaine Florence Pelletier, IGP <i>Coteaux de golfy</i>	12€	59€
Les Affiches 2024, Domaine Jérôme Guibal <i>Cévennes</i>	8€	40€
Les Quartz 2023, Le Clos du cailloux <i>Côtes du Rhône</i>	14€	72€
Saumur Champigny 2023, Domaine des Roches neuves <i>Centre val de Loire</i>	11€	57€
Ladoix 2022, Domaine Cornu Edmond <i>Bourgogne</i>		95€
Aksou 2023, Mas Lou <i>Faugères</i>	9€	45€
BLANC	12cl	75cl
Pépin Blanc NM <i>Alsace (vin nature)</i>	12€	61€
Pouilly fumé 2023, Domaine Jean Max Roger <i>Centre Val de Loire</i>		85€
Sancerre 2023, Domaine Jean Max Roger <i>Loire, Menetou-Salon</i>		80€
Jérémie Pellerin, 2023 <i>Bourgogne, Mâcon</i>	8€	40€
Côté de Provence 2023, Domaine Saint Andrieu <i>Provence</i>	11€	48€
ROSÉ	12cl	75cl
Côté de Provence 2025, Domaine Saint Andrieu <i>Provence</i>	11€	48€
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€

Œuf mayo
Penne
Crème brûlée

Gaspacho de courgettes au zaatar, crème réduite à l'échalote

ou

Œuf meurette, mousseline de carottes au haddock (+5 €)

ou

Terrine de la Maison Baroque, salade de concombre à l'ail des ours

—

Mijoté de la semaine

ou

Parmentier de bœuf confit, vieux comté et salade d'herbes (+7 €)

ou

Risotto à la ricotta, coulis de poivrons confits et olives noires

—

Île flottante, crème anglaise, caramel crémeux à la fève de tonka

ou

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

ou

Notre Sunday par nos pâtisseries

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 29€

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



LE SOIR

Maison Quelque part...

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

MENU ENFANTS - 18€

Ouf mayo
Penne
Crème brûlée

PETITES ASSIETTES

- 14€ Terrine de la maison Baroque, salade de concombre à l'ail des ours
- 9€ Focaccia au levain, tarama parfumé au wasabi
- 13€ Gravlox de saumon, gaspacho de pastèque à l'ail noir
- 8€ Velouté de courgettes au zaatar, crème réduite à l'échalote
- 11€ Maki de volaille, salade de légumes croquants au sésame
- 12€ Œuf meurette, mousseline de carottes au haddock
- 15€ Burrata crémeuse, salade de tomates et fraises au pesto de basilic
- 7€ Spicy œuf mayo, chapelure aux herbes
- 16€ Pain perdu au foie gras, textures de myrtille

GRANDES ASSIETTES

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

FROMAGE

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

DESSERTS

- 9€ Notre Sunday par nos pâtisseries
- prix affiché +1.50€ La douceur du jour, sélectionnée dans nos pâtisseries
- 9€ Île flottante, crème anglaise, caramel crémeux à la fève de tonka
- 12€ Fontainebleau, fruits de saison, dans l'esprit d'une pavlova
- 12€ Gaspacho de pêche et verveine, pêches au miel, yaourt mousseux

La cuisine est ouverte de 19:00 à 22:30

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.

LE GOÛTER

Maison Quelque part...



CAFÉS

Couleur café (76)

Expresso	2.80€
Américain	3.50€
Latte	5.50€
Latte avoine	5.80€
Macchiato	5€
Cappuccino	5€

ICED COFFEE

Café frappé	3€
Latte	5.50€
Latte avoine	5.80€

THÉS & INFUSIONS

Dammann Frères

Earl grey thé noir <i>Bergamote</i>	5€
Menthe thé vert	5€
Bali thé vert <i>Litchi, Pamplemousse, Pêche, Rose, Jasmin</i>	5€
Passion de fleurs thé blanc <i>Rose, Abricot, Fruit de la passion</i>	5€
Nuit à Versailles tisane <i>Bergamote, Kiwi, Fleur d'oranger, Violette, Pêche</i>	5€
Citrus rooibos <i>Citron, Clémentine, Orange, Kola</i>	5€
Nuit d'été carcadet <i>Hibiscus, Framboise, Crème, Fraise</i>	5€

SOFTS | 25cl

Thé noir glacé Patrick Font	7€
Citronnade Patrick Font	7€
Jus de fruits Patrick Font	8€
<i>Fraise gariguette</i>	
<i>Fruit de la passion</i>	
<i>Clémentine de corse</i>	
<i>Abricot</i>	
<i>Pêche de vigne</i>	
<i>Cassis de Bourgogne</i>	

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€

CIDRE | 33cl

Cidre	8€
-------	----

Nous vous accueillons pour le goûter, ce moment de gourmandise de 15:00 à 18:00

Côté douceur, libre à vous de vous faire plaisir sur toutes nos pâtisseries individuelles fraîches.

Un supplément de 1,50€ sera appliqué sur chaque pâtisserie, par rapport au prix à emporter