



LA CARTE

Maison Quelque part...

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

MENU ENFANTS - 18€

Pâtes du moment
Sunday maison
Jus fruits 25cl

PETITES ASSIETTES

Terrine de la maison Baroque, salade de concombre à l'ail des ours	14€
Focaccia au levain, tarama parfumé au wasabi	9€
Gravlax de saumon, gaspacho de pastèque à l'ail noir	13€
Soupe froide de courgettes au zaatar, crème réduite à l'échalote	8€
Maki de volaille, salade de légumes croquants au sésame	11€
(Euf meurette, mousseline de carottes au haddock	12€
Mini croque monsieur jambon et vieux comté	9€
Spicy œuf mayo, chapelure aux herbes	7€
Pain perdu au foie gras, textures de myrtille	16€

GRANDES ASSIETTES

Parmentier de bœuf confit, vieux comté et salade d'herbes	25€
Penne à la ricotta, coulis de poivron confit, et olives noires	23€
Risotto d'encornets aux petits pois, parmesan affiné et beurre monté de cosses <i>(option végétarienne possible)</i>	29€
La côte de cochon noir de Bigorre, pommes grenaille, sauce barbecue maison <i>(à partager - pour 2)</i>	64€
Burrata crémeuse, salade de tomates et fraises au pesto de basilic	19€

FROMAGE

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

DESSERTS

Le sunday par nos pâtisseries	9€
Gaspacho de pêche et verveine, pêches au miel, yaourt mousseux	10€
Île flottante, crème anglaise, caramel crémeux à la fève de tonka	9€
Fontainebleau, fruits de saison, dans l'esprit d'une pavlova	12€

La cuisine est ouverte de 12:00 à 14:30,
le midi et le soir de 19:00 à 22:30

La douceur du jour, sélectionnée parmi
nos pâtisseries (prix affiché +1.50€)

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

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



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 français, tonic</i>	12€
Pink flower's 12cl <i>Gin, 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€

MOCKTAILS

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>Ambrée 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, Orange blonde, Pomme red love, Abricot</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

ROUGE

	12cl	75cl
Mercurey 1er Cru 2023, Domaine Jeannin Naltet <i>Bourgogne</i>		94€
Les Vignes Oubliées 2024, Domaine Jean Baptiste Granier <i>Languedoc</i>	12€	59€
Chenas 2019(Beaujolais), Domaine. Sébastien Besson <i>Beaujolais</i>		95€
Les Affiches 2024, Domaine Jérôme Guibal <i>Cévennes</i>	8€	40€
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>	14€	80€
Saint Véran 2023, Domaine Jacques Somaize <i>Bourgogne</i>	12€	69€
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€