



BEERS

Beck's (Draught Beer) - half pint	4,50 €
Beck's (Draught Beer) - pint	8,00 €
Bud (33cl.)	5,50 €
Corona (35,5cl.)	5,50 €
Brooklyn Lager (35,5cl.)	6,00 €

WINE

	glass 15 cl	half-bottle 50 cl	bottle 75 cl
Red			
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne, Bio) 2014	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Bordeaux Fronsac (Château de Lariveau) 2011	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Bourgueil les Rochettes (Domaine les Pins) 2013	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Côtes du Rhône (Dom. de la Fourmente, Bio) 2014	6,00 €	18,00 €	25,00 €
White			
Petit Chablis (Domaine Laventureux) 2014	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Tariquet (Côte de Gascogne, Dom. du Tariquet) 2014	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Cheverny (Domaine des Huards, Bio) 2013	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Rosé			
Gris de gris Les Oliviers (Dom. des Captives, Bio) 2014	5,50 €	16,00 €	23,00 €

Wine of the month (see the blackboard)

BUBBLES

Champagne (75cl.)	55,00 €
Champagne Pommery Pop (20cl.)	15,00 €
Prosecco (18cl)	6,00 €
Prosecco (75cl.)	22,00 €

The Specials Cocktails 12 €

Hendrick's & Tonic	Gin Hendrick's, Schweppes Tonic, Concombre
Le Club	Gin Bombay, St. Germain, Concombre, Citron vert, Sucre de Canne
Gin Gin Mule	Gin Bombay, Concombre, Ginger Beer, Citron vert, Menthe fraîche
Raspberry Mule	Vodka Russian Standard, Chambord, Purée de framboise, Ginger Beer, Citron vert
Mint Julep	Bourbon Maker's Mark, Citron vert, Sucre de Canne, Menthe fraîche,
El Jimador	Tequila El Jimador, Citron vert, Coriandre fraîche, Sirop d'Agave
Maï Tai	Rhum Captain Morgan, Triple sec, Citron vert, Sirop d'Orgeat, Sucre de Canne
Clover Club	Gin Bombay, Purée de framboise, Blanc d'Oeuf, Citron, Sucre de Canne
Espresso Martini	Vodka Russian Standard, Kahlúa, Espresso
Dry Martini	Gin Bombay ou Vodka Russian Standard, Martini Dry, Zeste de Citron
La Duchesse	Gin Hendrick's, Basilic, Citron vert, Sucre de Canne
Amaretto Sour	Amaretto, Vodka Russian Standard, Ananas, Menthe fraîche, Blanc d'Oeuf

The Classics Cocktails 10 €

Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Margarita

APERITIVO on Saturday Evenings : From 7.00 pm to 8.30 pm

JUICE BAR (Freshly squeezed juices)

Orange, or Grapefruit or Lemon juice	4,00 €	Detox (kale, persil, banane, pomme, gingembre)	6,00 €
Kiddo (pomme, fraise, orange)	6,00 €	Ace (orange, carotte, citron)	6,00 €
Green (concombre, pomme, citron menthe fraîche)	6,00 €	Exotic (ananas, épinards frais, pomme, citron vert, basilic)	6,00 €
Honey Berry (fraise, framboise, menthe, miel, myrtilles, pomme)	6,00 €	Big Breakfast (banane, myrtilles, granola, miel, gingembre, pomme, fromage blanc)	6,00 €
Fresh Lemonade (citron vert, gingembre, menthe, sucre)	6,00 €	Spring (pastèque, fraise, citron)	6,00 €

SOFT DRINKS

Iced Tea (33cl.)	3,50 €
Sodas (33cl.)	4,00 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Dr Pepper, Root Beer, Sprite, Orangina, Cranberry Juice, Apple juice	
Sodas Fever Tree (20cl.)	4,00 €
Soda Water, Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water	
Mineral Waters	
Evian, Badoit, «Pure» (33cl.)	3,50 €
Evian, Badoit, «Pure» (75cl.)	5,50 €
Virgin Mary (jus de tomate assaisonné)	6,00 €

COFFEE & TEA

Espresso	2,50 €	Hot Chocolate	4,00 €
Regular	2,50 €	KUSMI Tea	4,00 €
Latte	3,50 €	Iced Coffee	4,00 €
Cappucino	4,00 €	Iced Cappuccino	4,00 €

Prix nets. Visa, Amex accepted. Sorry, no checks

87, rue D'Assas Paris 6^{ème}
01 43 29 87 87

99,9 % HOME-MADE

STARTERS

Grilled Asparagus with Chimichurri sauce	6,50 €
Veggie Dip (concombres, carottes, radis violet, pak choï)	6,50 €
Avocado Toast (avocat, kale, piment d'Espelette)	7,50 €
* Avocado Toast Deluxe with bacon & egg bio	11,50 €
Nachos (tortillas de maïs, cheddar véritable fondu, guacamole & salsa maison)	11,00 €
Quesadilla (galettes de blé, cheddar véritable fondu, crème fraîche, guacamole & salsa maison)	13,50 €

EGGS «BIO»

Huevos Rancheros (galette de maïs, oeufs au plat, bacon, cheddar véritable, guacamole & salsa maison)	12,50 €
Spring Polenta (polenta crémeuse, oeufs au plat, bacon, sauce coriandre, asperges vertes grillées, piment d'Espelette)	13,50 €
Benedict & Hash Brown (oeufs pochés, muffin toasté, bacon, sauce hollandaise)	14,00 €
Royal & Hash Brown (oeufs pochés, muffin toasté, saumon, sauce hollandaise)	15,00 €

BAGELS

Our bagels are served with home-made potato chips

Bagel Veggie (cream cheese, avocat, concombre, kale, graines de sésame noir, oignons rouges)	13,50 €
Bagel Cream Cheese & Lox (cream cheese, saumon mariné, concombre, oignons rouges)	14,50 €
Bagel Pastrami Deluxe (moutarde, pastrami, cheddar véritable fondu, oignons grillés)	14,50 €

WRAPS

Our wraps are served with chips or salad

Buffalo Chicken Wrap (poulet croustillant épicé, romaine, pickle maison et coriandre, oignons rouges, sauce ranch)	13,50 €
Caesar Wrap (poulet, parmesan, romaine, sucrine, sauce caesar)	13,50 €

BURGERS

Our burgers are served with home-made french fries

Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, sauce thousand island)	14,00 €
Crispy Mexican Chickenburger (poulet croustillant, salsa & guacamole maison, coriandre, citron vert, sauce mexi-ranch)	14,50 €
Bacon Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, bacon, sauce thousand island)	15,50 €
Double Western Burger (2 hamburgers, cheddar véritable, oignons grillés, sauce BBQ)	17,50 €

* Gluten Free

99,9 % HOME-MADE

GREENS

Our salads are served with home-made dressing

Chicken Caesar Salad (poulet, sucrine, parmesan, bagel croûtons)	14,00 €
* Veggie Salad (tofu, quinoa, kale, radis rose, betterave chiogga, concombre, graines de sésame noir, vinaigrette-sésame)	14,50 €
* Spring Avocado Bowl (avocat, pak choï, betterave jaune, carottes rôties, oeuf bio mi-cuit, kale frit, épices dukkah)	15,00 €
Meat Balls Salad (3 boulettes de veau, quinoa, concombre, kale, sucrine, oignons rouges, piment doux, menthe, coriandre)	15,00 €

SPECIALS

Hot-Dog "4th of July" (ketchup, moutarde, oignons frits, pickles maison, graines de sésame)	11,50 €
3 Mini-Burgers (cheddar véritable, sauce thousand island)	13,50 €
* Ceviche (cabillaud, citron vert, radis rose, kale frit, menthe, coriandre)	14,00 €
Club Sandwich Deluxe with home-made potato chips (bacon, poulet grillé, salade, tomates, cheddar véritable, mayonnaise)	14,50 €
California Chicken Tacos (3 tortillas de blé, poulet, cheddar véritable, salsa, coriandre, sauce rancheros, crème fraîche, home-made guacamole & chips)	14,50 €
Fish & Chips (cabillaud, french fries, sauce tartare)	17,00 €
Chimichurri Sliced Beef (170 Gr.) with french fries & salad	19,50 €

HOME-MADE DESSERTS

Carrot Cake	8,50 €
Cheesecake with "Fruits de saison"	8,50 €
Cake of the day	8,50 €
* Brownie à la mode (scoop of ice cream)	8,00 €
Ice Cream Sandwich (2 cookies with ice cream)	7,00 €
Fromage Blanc & "Fruits de Saison"	6,50 €
Salade "Fruits de Saison"	7,00 €
* Granola (Fromage Blanc & fruits de saison)	7,50 €
Ice Cream (ask for flavors)	7,50 €
Milk Shakes (ask for flavors)	8,50 €
Hot Fudge Cookie Sundae (glace cookie dough, chocolat chaud, chantilly, miettes de cookies)	8,50 €

* Gluten Free



Carte élaborée par Carrie Solomon

SIDES (au choix) 4,50 €

Fries or Chips
Green Salad
Hash Brown

KIDS (au choix) 10,00 €

All served with home-made french fries

2 Chicken nuggets
Chopped Steak
Fish & Chips
Hamburger
Hot-Dog with ketchup

WEEK-END SPECIALS

French Toast : 8,00 €
(Pain perdu à la vanille, sirop d'érable canadien, fruits, chantilly, amandes toastées)

Pancakes : 8,00 €
(fruits de saison, chantilly, sirop d'érable canadien)

Brownie Sundae Delight 9,00 €
(Glace à la vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly, topping caramel au lait, miettes de spéculoos)