



BEERS

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

WINE

	glass 15 cl.	half-bottle 50 cl.	bottle 75 cl.
Red			
Bourgueil les Rochettes (Domaine les Pins) 2015	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne, Bio) 2015	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Cabernet Sauvignon Grove Ridge (California USA) 2014	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Saint-Emilion (Château Cheval Noir) 2014	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Zinfandel Sebastiani (California USA) 2014	6,50 €	19,00 €	28,00 €
White			
Chardonnay Grove Ridge (California USA) 2014	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Touraine Sauvignon (Domaine Joël Delaunay) 2016	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Petit Chablis (Domaine Laventureux) 2016	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Rosé			
Gris de gris Les Oliviers (Dom. des Captives, Bio) 2014	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Côté Presqu'île (Château Minuty) 2015	6,50 €	19,00 €	28,00 €

BUBBLES

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

Special Cocktails 12 €

Hendrick's & Tonic	Gin Hendrick's, Tonic Water, 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, Sucre de Canne, Menthe fraîche,
El Jimador	Tequila El Jimador, Citron vert, Coriandre fraîche, Sirop d'Agave
Mai 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
Dark and Stormy	Rhum Gosling's, Ginger Beer, Citron vert
La Duchesse	Gin Hendrick's, Basilic, Citron vert, Sucre de Canne
Amaretto Sour	Amaretto, Vodka Russian Standard, Ananas, Menthe fraîche, Blanc d'Oeuf
Pisco Sour	Pisco, Citron vert, Sucre de Canne, Blanc d'oeuf

The Classics 10 €

Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Margarita

JUICE BAR (Freshly squeezed juices)

Green (concombre, pomme, citron menthe fraîche)	6,00 €	Detox (kale, persil, banane, pomme, gingembre)	6,00 €
Kiddo (pomme, fraise, orange)	6,00 €	Ace (orange, carotte, citron)	6,00 €
Honey Berry (fraise, framboise, menthe, miel, myrtilles, pomme)	6,00 €	Exotic (ananas, épinards frais, pomme, citron vert, basilic)	6,00 €
Sunny (banane, fraise, pomme, basilic, citron vert)	6,00 €	Fresh Lemonade (citron vert, gingembre, menthe, sucre)	6,00 €
Purify (épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)	6,00 €	Vitality (orange, carotte, pomme, gingembre)	6,00 €

Orange or Grapefruit or Lemon Juice 4,00 €

SOFT DRINKS

Iced Tea (33cl.)	4,00 €
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 €
Mocaccino	4,00 €	Chaï tea latte	4,50 €
Café Frappé Caramel	5,00 €	Strawberry Frappé	5,00 €

SNACKS & DRINKS «Happy Hour»
From Tuesday to Saturday (6.00 pm to 8.00 pm)

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

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

99,9 % HOME-MADE

STARTERS

* Green Gaspacho (concombre, avocat, amandes, menthe)	6,50 €
* Veggie Dip (yaourt grec aux herbes fraîches, concombre, kale, radis blanc, radis noir, carotte)	7,50 €
Avocado Hummus (purée de pois chiche, avocat, coriandre, menthe, graines de courge, sésame noir) with chips de bagel	8,50 €
Avocado Toast (pain de campagne, avocat, œuf poché, épices dukkah, pickles de carottes, coriandre, graines de courge)	10,00 €
Avocado Toast Deluxe (avocado toast with saumon mariné maison or crispy bacon)	12,00 €
* Nachos to share (cheddar véritable, guacamole & salsa, crème fraîche, oignons rouges, piments verts, citron vert)	13,50 €
Quesadilla (galettes de blé, cheddar véritable, tortillas, crème fraîche, guacamole & salsa)	13,50 €

EGGS «BIO»

* Huevos Rancheros (galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar véritable, guacamole & salsa)	13,50 €
Veggie Bennie & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, bok choy, champignons, sauce hollandaise)	15,00 €
Benedict & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, bacon, sauce hollandaise)	14,50 €
Royal & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné maison, sauce hollandaise)	15,50 €

BAGELS

Our bagels are served with home-made potato chips

Bagel Veggie (cream cheese, avocat, concombre, kale, radis blanc, graines de sésame noir, oignons rouges)	14,00 €
Bagel Cream Cheese & Lox (cream cheese, saumon mariné maison, concombre, oignons rouges, citron jaune)	14,50 €
Bagel Pastrami Deluxe (pastrami, cheddar véritable, oignons grillés, pickles, moutarde)	14,50 €

WRAPS

Our wraps are served with home-made potato chips or salad

Buffalo Chicken Wrap (poulet croustillant épicé, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch)	14,50 €
Chicken Avocado Wrap (poulet, avocat, romaine, trévisse, oignons rouges, mayonnaise)	14,50 €

BURGERS

Our burgers are served with home-made french fries

Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, sauce thousand island)	14,50 €
Mexi-Cali Chicken Burger (poulet croustillant, salsa maison, guacamole, coriandre, poivrons grillés, mayonnaise chipotle, citron vert)	15,50 €
Bacon Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, bacon, sauce thousand island)	15,50 €

* Gluten Free

99,9 % HOME-MADE

GREENS

Our salads are served with home-made dressing

Crispy Caesar (poulet croustillant, sucrine, kale, bok choï, croûtons de bagel, parmesan)	15,00 €
Greek Fattoush (tomates jaunes, kale, concombre, feta, cebettes, trévisse, radis blanc, oignons rouges, menthe, coriandre, croûtons de bagel)	14,50 €
* Avocado Bowl (avocat, bok choï, radis blanc, tomates jaunes, œuf bio mi-cuit, kale frit, épices dukkah)	15,00 €
* Salmon-Mango Cobb (saumon mariné maison, mangue, sucrine, quinoa, avocat, oignons rouges, sésame noir, radis noir, vinaigrette avocat)	15,00 €
* Beef Salad (rumsteak grillé, bok choy, concombre, poivrons grillés, pâtes de riz, cebette, oignons frits, menthe, coriandre, sauce miso-sésame-gingembre)	15,50 €

SPECIALS

Ginger Chicken Poké Bowl (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf bio mi-cuit, mangue, wakame, cebette, sésame grillé, sauce gingembre-sésame)	15,50 €
Hot-Dog "4th of July" with home-made potato chips (saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, pickles, oignons frits, graines de sésame)	11,50 €
* Ceviche (saumon, avocat, salsa maison, cebette, coriandre, citron vert, servi avec un tostada de maïs) with a side of quinoa	15,50 €
Club Sandwich Deluxe with home-made potato chips (dinde, bacon, salade, tomates, cheddar véritable, mayonnaise)	14,50 €
Pastrami Reuben Club (pastrami, bok choy, coleslaw, cheddar véritable, oignons grillés, pickles, moutarde, mayonnaise au raifort)	15,00 €
California Turkey Tacos (3 tortillas de blé, dinde, cheddar véritable, salsa, coriandre, sauce rancheros, crème fraîche, guacamole & tortillas)	14,50 €
Chimichurri Sliced Beef (170 Gr.) with french fries & salad	18,50 €

HOME-MADE DESSERTS

Carrot Cake	8,50 €
Cheesecake with Fruits de saison	8,50 €
*Brownie à la mode (scoop of ice cream)	8,00 €
Crumble «four seasons» à la mode	8,50 €
*Salade de Pastèque et Prunes with sirop de fleurs, granola, graines de courge	7,00 €
Ice Cream Sandwich (2 cookies with vanilla ice cream & hot chocolate sauce)	7,00 €
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 €

SIDES (au choix)	4,50 €
Fries or Chips	
Green Salad	
Hash Brown	
Kale Salad	

KIDS (until 12 years old)	10,00 €
<i>All served with home-made french fries</i>	
Au choix	
2 Chicken nuggets with ketchup	
Chopped Steak (steak haché)	
Cheeseburger	
Hot-Dog with ketchup	

WEEK-END SPECIALS

Scrambled Eggs	12,50 €
<i>(with saumon mariné maison or crispy bacon) toast & hash brown</i>	
French Toast	9,00 €
<i>(pain perdu à la vanille, sirop d'érable canadien, fruits de saison, chantilly, amandes toastées)</i>	
Pancakes	9,00 €
<i>(fruits de saison, chantilly, sirop d'érable canadien)</i>	
Brownie Sundae Delight	9,00 €
<i>(glace à la vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly, topping caramel au lait, miettes de spéculoos)</i>	

Carte élaborée par Carrie Solomon

