

# BOISSONS

## NOS BIÈRES PRESSIONS

|                        | 25cl  | 50cl  |
|------------------------|-------|-------|
| Carlsberg 5°           | 3.90€ | 7€    |
| Brooklyn Defender 5,6° | 4€    | 7.50€ |
| Grimbergen blonde 6,7° | 3.90€ | 7€    |
| Bête blanche 5,5°      | 4€    | 7.50€ |
| Guinness 4,2°          | 4€    | 7.50€ |

## NOS BIÈRES BOUTEILLES

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Paix Dieu 10°     | 5.50€ |
| Desperados 5,9°   | 5.50€ |
| Corona 4,5°       | 5.50€ |
| Chouffe blonde 8° | 6€    |
| Pietra Rossa 6,5° | 6€    |

Bière sans alcool : 1664 0° ..... 6€

## NOS SOFTS

|                  |       |                                                                                              |       |
|------------------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Eau plate 50cl   | 3.90€ | Redbull                                                                                      | 4.90€ |
| Eau plate 1L     | 4.90€ | Nos jus                                                                                      | 3.90€ |
| Eau gazeuse 50cl | 3.90€ | <i>Granini orange, granini jus de tomate, granini abricot, granini ananas, granini pomme</i> |       |
| Eau gazeuse 1L   | 4.90€ | Sirop                                                                                        | 2.90€ |
| Perrier          | 3.90€ | <i>Menthe, citron, violette, grenadine, fraise, kiwi, pêche</i>                              |       |
| Coca             | 3.90€ | Diabolo                                                                                      | 3.90€ |
| Coca zéro        | 3.90€ | <i>Menthe, citron, violette, grenadine, fraise, kiwi, pêche</i>                              |       |
| London Tonic     | 3.90€ |                                                                                              |       |
| Schweppes        | 3.90€ |                                                                                              |       |
| Orangina         | 3.90€ |                                                                                              |       |
| Fuzetea          | 3.90€ |                                                                                              |       |

Cidre la Galotière 33cl ..... 4.90€

## NOS WHISKY 4CL

|                  |    |                   |       |
|------------------|----|-------------------|-------|
| Ballantines      | 6€ | Havana Club 3 ans | 7€    |
| Glenfiddish      | 7€ | Don Papa          | 8€    |
| Monkey Shoulders | 7€ | Diplomatico       | 8€    |
| Nikka the Barrel | 8€ | Rhum + soft       | 8.50€ |
| Jack Daniel's    | 7€ | Eminente          | 12€   |

## NOS VODKAS 4CL

|           |    |
|-----------|----|
| Zubrowka  | 6€ |
| Belvedere | 8€ |

## NOS GINS 4CL

|           |       |
|-----------|-------|
| Normindia | 6€    |
| Citadelle | 6.50€ |
| Hendricks | 7€    |

## NOS COCKTAILS SANS ALCOOL

|                    |    |
|--------------------|----|
| Virgin Mojito      | 6€ |
| Virgin Colada      | 6€ |
| Cocktail de fruits | 6€ |

## NOS COCKTAILS

|                                |       |                      |        |
|--------------------------------|-------|----------------------|--------|
| Mojito                         | 8.50€ | Saint Germain Spritz | 9€     |
| Pina Colada                    | 8.50€ | French 75            | 11€    |
| Cuba libre                     | 8.50€ | Gin Tonic            | 8.50€  |
| Caipirinha                     | 9€    | Margarita            | 8.50€  |
| Aperol Spritz                  | 7.50€ | Old Fashioned        | 10.50€ |
| Spritz Italicus à la bergamote | 9€    | Sex on the Beach     | 10.50€ |
| Moscow Mule                    | 9€    | Whisky soft          | 8.50€  |
| Americano                      | 7€    | Vodka soft           | 8.50€  |
| Americano                      | 7€    | Shooters             | 4€     |

## NOS DIGESTIFS

|                        |       |
|------------------------|-------|
| Get 27                 | 7€    |
| Get 31                 | 7.50€ |
| Menthe pastille        | 7€    |
| Calvados Beaujour      | 6€    |
| Calvados Père Magloire | 8€    |
| Armagnac Janneau       | 7€    |
| Jagermeister           | 5€    |
| Baileys                | 6€    |

## APERITIFS

|               |    |                                           |    |
|---------------|----|-------------------------------------------|----|
| Martini rouge | 5€ | Kir (Le véritable Kir du chanoine)        | 7€ |
| Martini blanc | 5€ | <i>bourgogne aligoté, crème de cassis</i> | 7€ |
| Ricard 2cl    | 4€ | Suze                                      | 5€ |
| Pastis 2cl    | 4€ | Lillet blanc                              | 5€ |

## NOS BOISSONS CHAUDES

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Café expresso     | 1.90€ |
| Café déca         | 1.90€ |
| Café allongé      | 1.90€ |
| Chocolat chaud    | 3.50€ |
| Double expresso   | 3€    |
| Petit crème       | 2.90€ |
| Grand crème       | 3.50€ |
| Cappuccino        | 5€    |
| Chocolat Viennois | 5€    |
| Thé/tisane        | 3.50€ |

TVA et service inclus

# PAUL & LÉON

BISTRO CHIC ET ATHLÉTIQUE

## HORAIRES

Lundi et mardi  
de 8h à 14h30

Du mercredi à samedi  
de 8h à 1h

# BRASSERIE DU MIDI

POUR VOS **MIDIS RAFFINÉS**

## NOS ENTRÉES

|                                                                                                                                                       |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Œufs trois façons</b><br><i>Mimosa - Aïoli - Truffe</i> .....                                                                                      | <b>4.90€</b> |
| <b>Tranche de camembert rôtie panée</b><br><i>Caramel acidulé, lardons et oignons glacés</i> .....                                                    | <b>6.90€</b> |
| <b>Foie gras poêlé</b><br><i>Chutney de pomme à la vanille, baguettine toastée, réduction de balsamique, fleur de sel et poivre mignonnette</i> ..... | <b>11€</b>   |
| <b>Oeufs brouillés à la truffe noire,</b><br><i>flûte de pain toasté, sel, quenelle de crème fraîche d'Isigny</i> .....                               | <b>5.90€</b> |
| <b>Tartare de saumon au couteau</b><br><i>Pommes granny, citron, ciboulette croquante</i> .....                                                       | <b>7.90€</b> |
| <b>Soupe à l'oignon</b><br><i>Emmental râpé, croutons à l'ail, quenelle de crème fraîche d'Isigny</i> ..                                              | <b>4.90€</b> |

## NOS PLATS

|                                                                                                                                                 |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Plat du jour</b> .....                                                                                                                       | <b>12,90€</b> |
| <b>Suprême de poulet rôti</b><br><i>Avec son jus de cuisson thym et oignons, frites rustiques maison</i> ..                                     | <b>13,90€</b> |
| <b>Aile de raie à la grenobloise,</b><br><i>Pommes vapeur safranées, fleur de sel (beurre noisette, câpres, persil, croutons à l'ail)</i> ..... | <b>13.90€</b> |
| <b>Boudin noir et sa sauce aux deux moutardes</b><br><i>Écrasé de pomme de terre au comté</i> .....                                             | <b>12.90€</b> |
| <b>Parmentier de poisson à la Normandie</b><br><i>poisson blanc au court bouillon, gratiné au camembert</i> .....                               | <b>13.90€</b> |
| <b>Pièce du boucher</b><br><i>Sauce choron et son gratin dauphinois à l'emmental</i> .....                                                      | <b>18.90€</b> |

# BRASSERIE DU MIDI

POUR VOS **MIDIS RAFFINÉS**

## NOS DESSERTS

|                                                                                                      |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Fran de la boulangerie</b><br><i>« pain vivant »</i> .....                                        | <b>6.90€</b>  |
| <b>Tarte aux pommes tiède</b><br><i>Et sa quenelle de crème fraîche d'Isigny</i> .....               | <b>7€</b>     |
| <b>Riz au lait crémeux vanille</b><br><i>Caramel beurre salé</i> .....                               | <b>7€</b>     |
| <b>Assiette de fromages</b> .....                                                                    | <b>8€</b>     |
| <b>Café, thé gourmand</b> .....                                                                      | <b>8.90€</b>  |
| <b>Champagne gourmand</b> .....                                                                      | <b>13,90€</b> |
| <b>Moelleux au chocolat</b><br><i>Cœur coulant caramel beurre salé, boule de glace vanille</i> ..... | <b>7,60€</b>  |
| <b>Brioche façon pain perdu</b><br><i>Caramel beurre salé, boule de glace vanille</i> .....          | <b>7.90€</b>  |
| <b>Boule de glace</b><br><i>(vanille, fraise, chocolat, café, pistache, citron)</i>                  |               |
| <b>1 boule</b> .....                                                                                 | <b>3€</b>     |
| <b>2 boules</b> .....                                                                                | <b>5.50€</b>  |
| <b>3 boules</b> .....                                                                                | <b>6.90€</b>  |



**Léon FLAMENG**  
« Cycliste français »  
Triple médaillé (or, argent et bronze)  
aux J.O de 1896 à Athènes aux 10 Km,  
100 Km, et au sprint.

**Paul MASSON**  
« Cycliste français »  
Champion Olympique aux J.O de 1896 à  
Athènes où il remporte 3 médailles d'or  
dans trois catégories sur cinq.

# CARTE DES VINS

## NOS VINS BLANCS

|                                                     | Bouteille<br>75cl | Verre<br>12 cl |
|-----------------------------------------------------|-------------------|----------------|
| Coteaux du Giennois AOP Alchimie                    | <b>24€</b> .....  | <b>6€</b>      |
| Pouilly fumé AOP Rabichattes                        | <b>29€</b> .....  | <b>7.50€</b>   |
| Bourgogne aligoté AOP Buissonnier Vignerons de Buxy | <b>22€</b> .....  | <b>5.50€</b>   |
| Saint Romain AOP Sous le Château Domaine Sordet     | <b>66€</b> .....  | <b>11€</b>     |
| Entre Deux Mers AOP Cuvée Clémence                  | <b>21€</b> .....  | <b>6€</b>      |
| Côtes de Gascogne IGP Domaine Uby n°4 Gros Manseng  | <b>18€</b> .....  | <b>6€</b>      |

## NOS VINS ROSÉS

|                                                          |                  |           |
|----------------------------------------------------------|------------------|-----------|
| Anjou AOP Jolie Quille Bio Domaine des Deux Moulins      | <b>19€</b> ..... | <b>5€</b> |
| Ile de Beauté IGP Giorgiu                                | <b>18€</b> ..... | <b>5€</b> |
| Sable de Camargue IGP Domaine le Pive Gris Bio           | <b>19€</b> ..... | <b>5€</b> |
| Côtes de Provence AOP la Croix du Prieur Domaine Coussin | <b>24€</b> ..... | <b>6€</b> |

## NOS VINS ROUGES

|                                                         |                  |              |
|---------------------------------------------------------|------------------|--------------|
| Saint Nicolas de Bourgueil AOP Les Terres Noires        | <b>19€</b> ..... | <b>5€</b>    |
| Morgon AOP Tour des Bans                                | <b>22€</b> ..... | <b>6€</b>    |
| Beaumes de Venise AOP Caroline Bonnefoy Bio             | <b>22€</b> ..... | <b>6€</b>    |
| Bourgogne AOP Pinot Noir Saint Germain                  | <b>24€</b> ..... | <b>6.50€</b> |
| 2021 Mercurey AOP Domaine Duvernay                      | <b>45€</b> ..... | <b>8.50€</b> |
| 2021 Pic Saint Loup AOP Domaine Des Rocs Bio            | <b>24€</b> ..... | <b>6€</b>    |
| 2019 Blaye Côtes de Bordeaux AOP Château Gazin Montaigu | <b>18€</b> ..... | <b>5€</b>    |
| 2019 Saint Emilion Grand Cru AOP Château Haut Larget    | <b>29€</b> ..... | <b>7.50€</b> |
| Saint Estephe AOP Château Cossieu Coutelin              | <b>44€</b> ..... | <b>11€</b>   |

## NOS CHAMPAGNES ET EFFERVESCENT

|                                                         |                  |            |
|---------------------------------------------------------|------------------|------------|
| 2020 Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Eclat de Craie | <b>49€</b> ..... | <b>8€</b>  |
| Champagne Moët & Chandon Brut Imperial                  | <b>75€</b> ..... | <b>14€</b> |
| Prosecco Perlino Extra Dry                              | <b>18€</b> ..... | <b>5€</b>  |