

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,</i>	
Eau gazeuse 1L	4.90€	<i>granini abricot, granini ananas, granini</i>	
Perrier	3.90€	<i>pomme</i>	
Coca	3.90€	Sirop	2.90€
Coca zéro	3.90€	<i>Menthe, citron, violette,</i>	
London Tonic	3.90€	<i>grenadine, fraise, kiwi, pêche</i>	
Schweppes	3.90€	Diabolo	3.90€
Orangina	3.90€	<i>Menthe, citron, violette,</i>	
Fuzetea	3.90€	<i>grenadine, fraise, kiwi, pêche</i>	

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

HORAIRE

Lundi et mardi
de 8h à 14h30

Du mercredi à samedi
de 8h à 1h

VOTRE CARTE DU SOIR

NOS BURGERS

Burger du boucher
150 g de viande du boucher, sauce burger maison, cheddar, condiments,
servi avec ses frites fraîches (option double steak +4€) **13.90€**

Burger au poulet Cripsy
Volaille pané aux céréales, sauce barbecue maison, cheddar, condiments,
servi avec ses frites fraîches **13.90€**

NOS PÂTES

Spaghettis crème de truffe, chiffonnade de jambon blanc aux herbes
et sa burratina crémeuse **12.90€**
Pennes sauce crème aux deux moutardes, poulet crispy maison et oignons frits **12.90€**

BUILD YOUR POKÉ 12.60€

BASE RIZ VINAIGRÉ

Choisissez votre protéine : **Saumon**
Poulet
Végé (oeuf)

Choisissez vos 4 toppings (topping supplémentaire 0,50€) : Fêta, oignon frit, radis, avocat,
mangue, ananas, fromage frais, choux rouge, edamame, oignons pickles

Choisissez votre sauce : sucrée ou salée

NOS TAPAS

Planche de charcuterie	8.90€	Burrata crémeuse , huile d'olive condiments et pain	8.90€
Planche de fromage	9.90€	Lobster sandwich , Homard et son coleslaw à la moutarde à l'ancienne et sa crème montée au citron vert.	9.50€
Planche mixte	17.50€	Cromesquis de burratina pané , sauce barbecue maison	9.50€
Frites et ses sauces	5.90€	Tataki de bœuf français mariné snacké , sauce soja épicée.	11.90€
Rillettes de sardines , pickles d'oignons, toast pain beurre	6.90€	Tortillas maison	8.90€
Hot Dog raclette à partager , moutarde, ketchup, oignons frits	8.60€	Côte de bœuf tomahawk 1 kg à partager , servi avec ses frites et des sauces	49€
Croque monsieur à partager	8.90€	Burger XL à partager , boeuf, cheddar, sauce burgers maison, condiments et frites	23.90€
Grenailles en persillade , mayonnaise truffée	6.90€		
Croustillant de poulet , sauce barbecue maison	7.20€		
Camembert rôti charcuterie et pain ..	15.20€		
Tapas végété (grenaille carottes, tomates cerises, choux fleur, crème aux herbes) ..	7.90€		

VOTRE CARTE DU SOIR

NOS DESSERTS

Flan de la boulangerie
« pain vivant » **6.90€**

Tarte aux pommes tiède
Et sa quenelle de crème fraîche d'Isigny **7€**

Riz au lait crémeux vanille
Caramel beurre salé **7€**

Assiette de fromages **8€**

Café, thé gourmand **8.90€**

Champagne gourmand **13,90€**

Moelleux au chocolat
Cœur coulant caramel beurre salé, boule de glace vanille **7,60€**

Brioche façon pain perdu
Caramel beurre salé, boule de glace vanille **7.90€**

Boule de glace
(vanille, fraise, chocolat, café, pistache, citron)
1 boule **3€**
2 boules **5.50€**
3 boules **6.90€**

CARTE DES VINS

NOS VINS BLANCS

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

NOS VINS ROSÉS

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

NOS VINS ROUGES

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

NOS CHAMPAGNES ET EFFERVESCENT

2020 Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Eclat de Craie	49€	8€
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial	75€	14€
Prosecco Perlino Extra Dry	18€	5€



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.