Cocktails

NEGRONI • Vermouth rouge, campari, gin et zeste d'orange — 9€
• *Red Vermouth, Campari, Gin and Orange zest*

MANGO MARGARITA • Téquila, purée de mangue, triple sec, jus de citron-15 cl — 10€
• *Tequila, mango purée, triple sec, lime juice*

LE PÈRE FÊTARD • Cognac VSOP, crème de banane, Chartreuse jaune, Angostura-15 cl — 12€
• *VSOP Cognac, banana cream, yellow Chartreuse, Angostura*

LADYBLUE • Rhum, litchi, jus d'ananas, crème coco, Curaçao bleu-20 cl — 9€
• *Rum, , lychee liquor, pineapple juice, coco cream, blue Curaçao*

ROSEMARY MARTINI • Gin, romarin, Chartreuse Verte, sirop d'agave, zeste citron-12 cl
• *Gin, rosemary, green Chartreuse, agave syrup, lemon zest* — 11€

MAI TAI • Rhum, citron vert, triple sec, sirop d'orgeat, menthe fraiche-12 cl
• *Rhum, lime, triple sec, orgeat syrup, fresh mint* — 9€

BASIL'S GIN • Gin Hendrick's, jus de citron, basilic frais, sirop d'agave-12 cl — 11€
• *Hendrick's gin, lime juice, fresh basil, agave syrup*

MOJITO • Rhum, cassonade, menthe, citron vert, soda-15cl — 9,5€
• *Rhum, brown sugar, mint, lime, soda*

SPRITZ • Apérol, prosecco, soda-20cl • *Apérol, prosecco, soda water* — 8,5€

CAÏPIRINHA • Cachaça, citron vert, cassonade-12cl • *Cachaça, lime, brown sugar* — 7,5€

GIN TONIC • Gin, soda -20cl • *Gin, soda water* — 7,5€

Sans Alcool

VIRGIN COLADA • Jus d'ananas, crème de coco • *Pinneapple juice, coco cream* — 6,5€

FRUITS FRAIS • Orange pressée et citron pressé • *Fresh lime and orange juice* — 9€

MAURESQUITO • Ananas, Orange, orgeat • *Pineapple and orange juice, orgeat syrup* — 6,5€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink Moderately. Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros,VAT and service included

Apéritifs . **Ricard. Pastis** *2cl* 3,50€

. **Martini**(rouge, blanc) **Americano.Campari. Porto** *6cl* 7,50€

. **Kir Chardonnay. Kir Cardinal** *14Cl* 5,50€

. **Kir Royal** *10cl* 9,50€

Whiskies . **JB** 7,00€

. **Jameson** 7,60€

. **Johnnie Walker Black label. Chivas 12 ans.Oban** 9,00€

. **14 ans.Aberlour 10 ans** 9,00€

. **Jack Daniel's** 8,50€

		25cl	*50cl*	*100cl*
Bières pressions	. **STELLA**	3,60€	6,50€	13,00€
	. **LEFFE**	4,50€	7,80€	15,50€
	. **Bière SPECIALE**	4,50€	7,80€	15,50€
Bières bouteilles	. **Bière sans alcool**			5,00€
	. **Guiness brune. Pelforth brune. Heineken. Corona. Desperados**			6,60€
Boissons fraiches	. **limonade**(avec sirop +0,20€) *25cl*			4,00€
	. **Coca Cola. Coca Zero. Sprite. Orangina. Schweppes. Ice Tea** *33cl*			5,00€
	. **Jus de fruits frais pressés**(***Orange ou citron***) *20cl*			5,50€
	. **Jus de fruit** *25cl*			**iné** 5,00€

(*orange, pomme, abricot, tomate, ananas - Orange, apple, apricot, tomato, pineapple*)

Eaux minérales . **EVIAN**(still water) *33cl* 4,30€(+0,20€ avec sirop) *50cl* 4,70€ *100cl* 5,80€

. **SAN PELEGRINO**(sparkling water) *50cl* 4,80€ *100cl* 6,10€

. **PERRIER**(avec sirop +0,10) *33cl* 5,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink Moderately. Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros,VAT and service included.

Le Corner Saint-Germain

Nos Entrées Tapas :

- Brie de Meaux frit et farci à l'ail noir 9,5€
- Patate douce rôtie, guacamole, crémeux de chèvre, pois chiches rôtis aux épices 9,5€
- Foie gras poêlé, coulis de poire à la baie de Seghuan verte 11,5€ / 18,5 €
- Escargots de Bourgognes à l'ail et persil 9,5€
- Tartare de daurade mariné au gingembre, baies de Goji, mangue, et coriandre 10,5€ / 17,5 €
- Burrata(125g) super crémeuse, tartare de mangue et poivrons marinés 10,5€

Plats principaux

- Médaillons de cuisse de poulet, sauce satay(cacahuètes), légumes (pois gourmands, carottes, navets, mangue), riz basmati 16,5€
- Risotto à l'encre de seiche, crème de cèpes et grana padano 15,5€
- Bœuf persillé Angus, beurre maitre d'hôtel, Frites/salade 250gr- 17,5€

Angus à partager : 500gr-**33€** /750gr-**48€** / 1kg-65€

- Tartare de bœuf à l'italienne et pesto maison, frites maisons et salade 16,5€
- Filet mignon de porc mariné à la sauce miel-moutarde, réduction au vin rouge et cerises « amarene », purée de patate douce au gingembre 17,5€

Poissons

- Tartare de daurade mariné au gingembre, baies de Goji, mangue, et coriandre, banane plantain aux épices 16,5€
- Filet de daurade grillé, crème à l'ail et risotto à l'encre de seiche 17,8€
- Bowl de Saumon teriyaki au sésame, quinoa à l'huile d'olive et coriandre, mangue, avocat et concombre 16€

Salades

- *Cesar* : Supreme de poulet tandoori, œuf mollet, grana padano, sauce « cesar », radis et croutons 14,5€

- *Chèvre chaud* : Fromage de chèvre crémeux et pané, pommes, endives, magret de canard fumé, noix et salade frisée 15,5€

- *Burrasalade* : Burrata super crémeuse du sud de l'Italie, poivrons marinés, salade frisée, tagliatelles de courgettes, tuile de parmesan, Jambon fumé 16,5€

Burgers

- *Le Guigou Burger* : Steak haché de boeuf français, Brie de meaux fondant, mayonnaise à l'estragon légèrement sucrée, tomates et oignons confits, frites / salade 16,5€

- *Roger's chicken burger* : Escalope de filet de poulet pané, mozzarella fondante, sauce pesto basilic, poivrons et oignons façon basquaise, et notre délicieuse sauce tomate, frites / salade 15€

- *Burger Végé* : Steak de chèvre crémeux pané, sauce miel-moutarde, oignons rouges, pickles de courgettes au curry, salades et tomates, frites / salade 13,8€

à partager

- *La Planchatapas* : Toutes nos entrées tapas réunies dans une grande assiette à partager (sauf escargots) 44,5

- Planche de charcuteries et fromages 12,5 / 22,5€

Tout est fait maison... avec amour ! ! !

Les vins

Magnums rouges *Red Magnums*

		150cl
Languedoc	. Pic Saint Loup, *Dame Jeanne, Bergerie du Capucin*	82€
Rhône	. Côte du Rhône, *Parallèle 45 BIO, Paul Jaboulet*	54€

Rouges *Red*

		14cl	25cl	50cl	75cl
Bourgogne	. Vieilles vignes de Pinot Noir, *Albert Bichot*	6,20€	11€	21€	35€
	. Mercurey, *En Pierre Milley, Domaine Adelie*				49€
	Albert Bichot				
	. Pomard Premier cru, *Les Chaponnières*				112€
	. Brouilly, *Les deux amis,*		5,50€	9,50€	17€	26€
	Château de la Chaize				
Languedoc	. Pic Saint-Loup, *Dame Jeanne, Bergerie du Capucin* *				42€
Vin naturel	. XP5, *La Winerie parisienne, sans souffre ajouté* *				41€
Rhône	. Côtes du Rhône, *Parallèle 45 BIO*	5€	9,50€	17€	27€
	Paul Jaboulet Ainé				
	. Crozes Hermitage, *Les Jalets, Paul Jaboulet Ainé*				39€

Bordeaux

Graves	. Château Saint Loubert, *les Arrocs*	6,20€	11€	21€	32€
Bordeaux Supérieur	. Château Auzanet BIO	6,20€	11€	21€	32€
Lalande de Pomerol	. Château Béchereau, *la Vallée* *				41€
	. Château Haut-Chaigneau, *vignoble Chatonnet*				58€
Saint-Estèphe	. Château Phélan Ségur, *X. Gardinier & Fils*				78€
Saint Emilion	. la Tournelle du Pin Figeac *				46€
Moulis	. Château Maucaillou				58€
Pomerol	. Fugue de Nenin, *Domaine Delon*				69€

Pays d'Oc . Camas Merlot IGP, Anne de Joyeuse	4,50€	8,50€	12,50€	21€
Margaux . Château Rauzan Gassies , grand cru classé 2007				132€
Haut-Médoc . Château la lagune , Grand cru classé 2007				138€

Blancs *White*

	14cl	25cl	50cl	75cl
Alsace . Riesling , Jean -Baptiste Adam	5€	9,50€	14€	24€
Bourgogne . Macon-Village , Prosper Maufoux	6€	11€	21€	33€
Bourgogne . Chablis , Albert Bichot	6,60€	11€	21€	33€
Dordogne . Monbazillac , Bajac	6€	11€	21€	33€
Loire . Chardonnay IGP , Chemin de la Halliopère	4,50€	9€	14€	23€
Bourgogne . Meursault , Albert Bichot, Domaine du Pavillon				78€

Rosé

Rosé du moment . Rosé du moment	5€	9,50€	16€	25€

Champagnes :

Mercier . *La coupe 10cl* ... 8,50€ *La Bouteille 75cl*.....59,00€

Ruinart Brut . *La Bouteille 75cl*.....79,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération. The abuse of alcohol is harmful for health.

Drink Moderately. Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros,VAT and service included

les cafés :

Café	2, 3€
Café allongé	2, 6€
Décaféiné	2, 3€
Décaféiné allongé	2, 6€
Café crème	4, 5€
Café viennois	5, 5€
Capuccino	5€

Boissons chaudes :

Chocolat chaud	4, 5€
Chocolat viennois	5, 5€
Chocolat chaud	5€
Vin chaud à la cannelle	6, 5€
Thés	4, 5€

Grand earl grey/Ceylan /Jardins de Darjeeling

Thé vert au jasmin/ Menthe/Sencha

Infusions 4, 5€

Verveine BIO/Fleur d'hibiscus/Camomille BIO/Tilleul BIO

Le Brunch !

La Burra 'salade: Burrata crémeuse du sud de l'Italie, tagliatelles de courgettes,
13€ salade, poivrons rouges marinés, tuile de parmesan

Creamy burrata from the south of Italy, zucchini tagliatelles, walnuts oil salad, pickled red peppers, parmesan tile.

La bruschetta saumon fumé: Crème d'avocat, oignons rouge, aneth, germe de radis et
14€ lamelles d'avocat

Bruschetta with smoked salmon, avocado cream, red onions, dill, radish sprouts and avocado slices.

Le Burgeois(vegan) : Burger bun noir, steak de lentilles corail(corriandre, courgettes,
14€ oignons confits, cumin), salade, tomates, pignons de pin, sauce miel-moutarde.

Black bun Burger, corals lentils steak(coriander, zucchini, sweet onions, cumin), salad, tomatoes, pine nuts, honey-mustard sauce.

La sweet tartine: Ecrasé de patate douce rôtie, lamelles d'avocats, crémeux de chèvre,
14€ pois chiches rôties aux épices.

Tartine of mashed roasted sweet potatoe, slices of avocado, creamy goat cheese, roasted chickpeas with spices.

Le croissant gourmand : Garni d'émincé de filet de poulet, poivrons rôtis, oignons
12€ confits, et mozzarella super fondante

Croissant stuffed with chicken filet, roasted peppers, sweet onions, and super soft mozzarella

L'avocado toast : Guacamole, sauce pesto basilic maison, tomates confites, maïs grillé,
14€ et œuf mollet croustillant

Toasted tartine, guacamole, homade basil pesto, sweet tomatoes, grilled corn, crispy egg

Tout nos plats sont accompagnés de frites maison, ou d'œufs brouillés, ou de la garniture du jour, ainsi que de salades !

Our dishes are coming with homemade french fries, or scrambled eggs, or the garnish of the day, and salad !

Les petites douceurs sucrées...

Le Pain perdu d'Alex : caramelisé à la confiture de lait, et ses petits fruits. 8,5€

Alex's french toast, caramelized with milk's Jam, and its fruits

Le Super Bowl : Yaourt au lait de soja et amande, à la spiruline(microalgue), 10,5€
Muesli, kiwi, mangue, fruits de saisons, poudre de noix de coco

Almond and soya yogurt with spirulina(microalgae), muesli, kiwi, mango, seasonal fruits, coconut powder...

Et sinon... voici le BRUNCH CORNER pour 25, 9€ !

Pour commencer... to start... •Une boisson chaude | a hot drink

•Croissant / Pain au chocolat / tartine | croissant / chocolate bread / tartine

•Une orange pressée | a freshly squeezed orange juice

Ensuite... Next... •Un plat au choix parmi nos suggestions | a main course on the menu

Et enfin... •Le dessert du jour | The desert of the day

Option « DRUNCH » 18, 9€ / Personne [2heures] -disponible avec un minimum de consommation de 15, 9€ sur la nourriture :

•Le week-end de 10h à 17h, ***ALCOOL ILLIMITÉ*** pendant une durée de 2 heures sur ***LA BOISSON À BULLES DU MOMENT,*** toute la table doit participer, pour un maximum de fun ! !

Nos détox...

L'orange Outang : carotte, orange, citron vert, gingembre, céleri 6, 5€

Carrot, orange, lime, ginger, celeriac

La vie en rose : Betterave, céléri, concombre, poire, menthe fraiche 7€

Beetroot, celeriac, cucumber, pear, fresh mint

Mamie granny : Pomme, citron et basilic 6, 5€

Apple, lemon and fresh basil