

DRINKS

BRAS EN L'AIR ET SOURIRES JUSQU'AUX OREILLES.

HAPPY HOURS 18H-21H30

PICHET 1.5L BLONDE / BLANCHE 15

PICHET 1.5L IPA / AMBRÉE 17

CIDRES 6

COCKTAILS DU MOMENT 7-10

GRANDS VERRES DE VIN (24CL) 8

Blanc, Rosé, Rouge, Prosecco

HOT-DOG AND BEER (50CL) 10 DOUBLE +3

COCKTAILS CRÉATION

JAPAN BLOSSOM 12

Gin Akori, Saké Bijito, Cherry Brandy, Concombre, Citron, Tonic

LE GENDRE IDÉAL 13

Ratafia de Champagne Club 1911, Crème de Mûres, Menthe Fraîche, Perrier, Angostura Bitter

FIGUE AND TONIC 12

Boukha de Figs Bobobska, Gin, Citron, Miel, Tonic

L'AMORCE 12

Gin, Basilic, Purée de Pêche Blanche, Tonic, Rhubarb Bitter

L'ENFANT TERRIBLE 12

Rhum Plantation Pineapple, Amaretto, Blanc d'œuf*, Angostura Bitter

LE RENDEZ-VOUS 11

Gin, Liqueur de Fleur de Sureau, Liqueur de Cerise, Tonic

SAN FAIRY ANN 12

Whisky, Crème de Pêche, Jus de Pomme

FROZEN CATRINA 13.5

Téquila, Jalapeño, Citron vert, Sucre

LE COMPTOIR DES BATIGNOLLES

20 RUE DES DAMES, 75017 PARIS

Privatisations :
le-comptoir-des-batignolles.fr
Réseaux :
@lecomptoirdesbatignolles
MDP WIFI :
lecomptoirdesbatignolles

MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

VIRGIN 10

Cranberry, Citron, Limonade, Menthe Fraîche

SAM DRIVES 11

Nolow, Basilic, Citron, Concombre, Tonic

CIDRE SANS ALCOOL 7.5

Maison Sassy

BIÈRES

	25CL	50CL	1.5L
BLONDE	4	7	17
BLANCHE	4	7	17
IPA	4	8	20
AMBRÉE	4	8	20
+ PICON	+ 0.5	+ 1	+ 2
MONACO	4	8	20
PANACHÉ	4	8	20
LA BB IPA 33CL		6	

*Nous utilisons le blanc d'œuf pour créer une belle mousse à nos cocktails. Il s'agit d'un ingrédient facultatif que nous retirons à la demande.

Service au comptoir

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix TTC service compris.

DRINKS

BRAS EN L'AIR ET SOURIRES JUSQU'aux OREILLES.

BULLES

	12CL	24CL	75CL
Prosecco 11°			
	6	10	29
Champagne Veuve Pelletier Brut 12.5°			
	11	16	55
Champagne Le Brun de Neuville Blanc de Blanc 12°	-	-	85
Champagne R de Ruinard Brut 12°	-	-	180

CIDRES

	33CL
SMALL BATCH	
Cidre Extra-Brut, 5°	7.5
LA SULFUREUSE	
Cidre Rosé, 3°	7.5
LE VERTUEUX	
Poiré, 2.5°	7.5
LE SASSY	
Cidre Bio Sans Alcool, 0.0° (27.5CL)	7.5

SOFTS

FEVER TREE 25CL	4.5
LA FRENCH TONIC/GINGERBEER	4
COCA-COLA/COCA-COLA ZÉRO	4
PERRIER/LIMONADE/REDBULL	4
JUS DE FRUITS 30CL	4
SIROPS	4
DIABOLO	5

RHUM ARRANGÉ

BOUTONS DE ROSE, HIBISCUS, PÊCHE BLANCHE, BAIES ROSES	6
---	---

LE COMPTOIR DES BATIGNOLLES

20 RUE DES DAMES, 75017 PARIS

Privatisations :
le-comptoir-des-batignolles.fr
Réseaux :
@lecomptoirdesbatignolles
MDP WIFI :
lecomptoirdesbatignolles

VINS

	12CL	24CL	75CL
BLANCS			
Chardonnay 12.5°			
	6	10	29
Sauvignon Touraine IGP 11.5°			
	6	10	29
Chardonnay Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 12°	9	16	45
Jurançon 13°	9	16	45
ROUGES			
Bourgogne Pinot Noir Valentin Vignot 13°			
	6	10	29
Bourgogne Pinot Noir Épineuil 13°			
	6	10	29
Bourgogne Pinot Noir Hautes Côtes de Beaune 13°	9	16	45
Bourgogne Pinot Noir Mercurey 13°	9	16	45
ROSÉS			
Côtes-de-Provence			
	6	10	29
Cinsault			
	6	10	29
Studio By Miraval IGP Méditerranée	7	12	35
M de Minuty	9	16	45

*Nous utilisons le blanc d'œuf pour créer une belle mousse à nos cocktails. Il s'agit d'un ingrédient facultatif que nous retirons à la demande.

Service au comptoir

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix TTC service compris.

MENU

BRAS EN L'AIR ET SOURIRES JUSQU' AUX OREILLES.

NICE TO MEAT

BRESSAOLA DE BOEUF 9

Della Valtellina IGP

1/2 OU FUET CATALAN ENTIER 6/11

Beurre AOP

JAMBON SEC ITALIEN 18

10 mois min, env. 250G

ASSIETTE DE CHARCUTERIES 17

TARTINABLES

HOUMOUS 5

CRÈME DE POIVRONS ROUGES 5

PESTO DE BASILIC 5

LES TROIS 12

JUNK-FOOD LOVER

HOT-DOG 5 DOUBLE +3

HOT-DOG AND BEER (50CL) 12 DOUBLE +3

FROMAGES

TOMME DE SAVOIE IGP 6

SAINT-NECTAIRE AOP 6

COMTÉ 24 MOIS 6

LES TROIS 15

LE COMPTOIR DES BATIGNOLLES

20 RUE DES DAMES, 75017 PARIS

Privatisations :
le-comptoir-des-batignolles.fr
Réseaux :
@lecomptoirdesbatignolles
MDP WIFI :
lecomptoirdesbatignolles

BURRATAS

BURRATINA 8

Burratina Di Buffala 125g

BURRATINA FUMÉE 9

Burratina des Pouilles fumée 125g

BURRATINA TRUFFÉE 11

Truffe d'Été 150g

SUPPLÉMENTS

BRESSAOLA DE BOEUF IGP OU JAMBON +6

ANTIPASTI DE LÉGUME GRILLÉ +4

PESTO OU CRÈME DE POIVRONS +3

— TOUS —
NOS PRODUITS ONT
ÉTÉ SELECTIONNÉS
AVEC SOIN PAR
NOTRE ÉQUIPE

*Nous utilisons le blanc d'œuf pour créer une belle mousse à nos cocktails. Il s'agit d'un ingrédient facultatif que nous retirons à la demande.

Service au comptoir

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix TTC service compris.