

# Apéritifs

Mini brochettes de poulet au curry (3).....	3,50	Tortilla maison .....	3,50
Mini brochettes de tomates cerise, mozzarella cerise (2) .	3,00	Cassolette de pommes de terre grenaille .....	3,50
Beignets de calamar (6) .....	3,50	Croquettes de pommes de terre au jambon de pays (3)	3,50
Houmous maison .....	4,00	Croquettes de pommes de terre farcies à la mozzarella (3)	3,50
Chorizo .....	3,00		

# Entrées

Tartare d'avocat aux crevettes.....	6,50	Croustillant de chèvre et tapenades .....	6,00
Assiette de charcuterie.....	6,00	Roulés de saumon au fromage doux .....	6,50
Potage du moment .....	5,50	Camembert rôti .....	6,50

# Assiettes à partager

Assiette de dégustation (assortiment de 5 apéritifs).....	14,50		
Planche de charcuterie .....	13,00	Planche mixte (charcuterie, fromage) .....	13,50

# Plats

Souris d'agneau, riz basmati safrané à l'aneth .....	15,50	Riz basmati aux petits légumes et au poulet .....	10,00
Filet mignon de porc, purée de patates douces, .....	14,50	Hamburger d'ici .....	14,50
tomates et oignons confits		(steak haché frais 180 g, jambon Serrano, fromage et œuf)	
Entrecôte <b>Argentine</b> grillée (+280 g), .....	22,00	pommes de terre grenaille, mesclun de salade	
pommes de terre grenaille, mesclun de salade		Tartare de bœuf (non préparé), .....	13,50
Pasta à la carbonara .....	10,00	pommes de terre grenaille, mesclun de salade	
		Tartiflette, mesclun de salade .....	12,50

## Poisson

Pavé de saumon, légumes croquants .....	14,50	Filets de rouget et sa tapenade .....	15,50
		sur lit de coulis de poivrons, riz basmati à l'aneth	

## Végétarien

Tarte Tatin aux oignons rouges caramélisés, .....	13,50	Ravioli végétariens du moment .....	12,50
fromage de chèvre fondant et purée de patates douces,		Tartiflette aux légumes .....	12,00
mesclun de salade			

# Salades

Maxi salade.....	12,00	Salade du chef.....	13,50
(salade, lardons, comté, œuf, pommes de terre grenaille)		(salade, filets de rouget, légumes grillés, avocat)	

# Nos Menus

Sauf les vendredis et samedis

Au choix à la carte : sauf entrecôte

(votre choix de menu doit être signalé à la 1<sup>er</sup> prise de commande)

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 18,00

Entrée + Plat + Dessert 22,50

Supplément de 1€ sur le menu pour le café gourmand

## Desserts Maison

Fondant au chocolat, glace vanille .....	6,00	Tiramisù .....	6,50
Crème brûlée à l'orange .....	5,50	Brioche façon pain perdu .....	5,50
Cheesecake au fromage blanc .....	6,00	Assiette de fromages .....	6,00
et aux speculoos et son coulis de fruits rouges		Café gourmand .....	7,50

## Vins

### Rouges

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
Côtes du Rhône Estézargues (Terra Vitta ou Gallets) .....	3,50	6,50	12,00	17,00
Argentine (vin d'Argentine Mendoza) .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Bourgogne (Pinot noir) .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Côtes de Bordeaux Château Gravelines, Aliénor .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Gaillac (Domaine Laubaret) .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Saint-Nicolas de Bourgueuil (Les 7 Arpents) .....	4,50	8,50	16,00	24,00
Crozes-Hermitage (Vallée du Rhône) Domaine Philippe et Vincent Jaboulet .....				33,00
Saint-Émilion (Grand cru), Étoile de Mondorion (Seconde du Château Mondorion) .....				39,00

### Bio

Pays Charentais (Le Clos D'Alice) .....	3,50	6,50	12,00	
Languedoc (Domaine Costeplane «Arbousede») .....	5,50	10,00	19,00	28,00
Chinon Les Graves (Domaine Fabrice Gasnier) .....				33,00

### Rosés

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
Côtes de Provence .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Gaillac (Domaine Laubaret) .....	4,00	7,50	14,50	20,50
Côtes du Roussillon (Gris Gris, Château Corneilla) .....	4,00	7,50	14,50	20,50

### Blancs

	verre 12 cl	pichet 25 cl	pichet 50 cl	bouteille 75 cl
<b>Bio</b> Pays Charentais (Le Clos D'Alice) .....	3,50	6,50	12,00	
Gaillac moelleux (Domaine Gautheron) .....	5,50	10,00	19,00	28,00
Pays d'Oc (Chardonnay) .....	3,50	6,50	12,00	17,00
Chablis .....	6,00	11,50	21,00	33,00

# Boissons

## Boissons Fraîches

Coca-Cola, Coca-Cola light, Coca-Cola zero 33 cl	3,50
Orangina, Schweppes	3,50
Perrier	3,50
San Pellegrino, Vittel 50 cl	4,00
San Pellegrino, Vittel Litre	6,50
Jus de fruits orange, ananas, pomme, tomate, abricot	3,50
Orange ou citron pressés	5,50
Limonade	3,50
Sirop à l'eau	2,20
Diabolo	3,80

## Alcools

	2 cl	4 cl
Talisker (57°)	5,50	10,00
J&B	3,50	6,00
Jack Daniel's	4,00	7,00
Tequila Camino Real	3,50	6,00
Vodka Absolut	3,50	6,00
Gin	3,50	6,00
Havana Club	3,50	6,00
Rhum blanc, Cachaça	3,50	6,00
Supplément soft		1,00

## Cocktails

Mojito	6,50
Virgin Mojito	5,50
Caïpirinha	6,50
Ti'punch	6,50

## Boissons Chaudes

Café	2,00
Café crème	3,50
Décaféiné	2,00
Café double	4,00
Chocolat chaud	3,50
Thé	3,50
Thé vert à la menthe fraîche	3,50
Grog	7,00

## Bières Pressions

	25 cl	50 cl
Kronenbourg	3,00	5,00
1664	3,80	6,50
Grimbergen	4,00	7,00
Blanche 1664	4,00	7,00
Picon bière	4,00	7,00

## La girafe 3,5 litres (14 demi)

Kronenbourg	32,00
1664	40,00
Grimbergen	45,00

## Bières bouteilles

Heineken 25 cl	4,00
Desperados 33 cl	4,50
Pelforth brune 33 cl	4,50
Sans alcool 25 cl	3,50

## Apéritifs

Gaillac blanc moelleux (verre 12 cl)	5,50
Ricard, Pastis (3 cl)	3,00
Porto (rouge ou blanc) (6 cl)	4,00
Kir (cassis, mûre ou pêche) (12 cl)	4,00
Martini (rouge ou blanc) (6 cl)	4,00

## Champagne Brut

La coupe (12 cl)	8,50
La bouteille (75 cl)	48,00

## Digestifs 3 cl

Calvados, Armagnac, Cognac	6,50
Baileys, Manzana verde	6,50
Poire, Vieille prune	6,50

# Le Lieu Dit

6 rue Sorbier • 75020 Paris • 01 40 33 26 29

[www.lielieudit.com](http://www.lielieudit.com)

Prix nets en euros - Service Compris  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.