



SAPRISTI

APÉRITIFS

Martini Fiero, Bianco ou Rosso 6 cl	6 ^{00€}
Martini reserva speciale: Rubino/Ambrato, 6 cl	6 ^{00€}
Campari, Aperol, Suze, 6 cl	6 ^{00€}
Ricard, Pastis 51 2 cl	6 ^{00€}
Porto Rouge ou Blanc 8 cl	6 ^{00€}
Kir cassis, pêche, mûre 12 cl	6 ^{00€}
Martini Prosecco 10 cl	6 ^{00€}
Kir Royal 10 cl	12 ^{00€}

À L'APÉRO... À GRIGNOTER

LES PLANCHES

2 CHOIX 20€/4 CHOIX 35€

Saumon Gravlax
Tapenade d'olives noires
Charcuterie affinée de nos régions
Fromage (Saint-Nectaire/Comté/Sainte Maure de Touraine)

LES COCKTAILS

LE S!	14 cl	14 ^{00€}
Guignolet, Martini prosecco, menthe, citron vert, purée de framboises.		
LE BRAMBLE		14 ^{00€}
Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, jus de citron, sucre de canne.		
LE FRISSON DE LA BARBADE		14 ^{00€}
Sirop d'érable, jus de citron, gingembre, rhum Bacardi Cuatro, poivre		
LE MOSCOW MULE		14 ^{00€}
Vodka, ginger beer, citron pressé.		
MARTINI LITCHI		14 ^{00€}
Vodka 42.Below, liqueur de litchi, purée de litchi.		
LE PORNSTAR MARTINI		14 ^{00€}
Vodka 42.Below, purée de passion, sirop de vanille et passion.		
EL DIABLO		14 ^{00€}
Tequila Patron Silver, citron vert, crème de cassis, ginger ale.		
LE COCKTAIL DU MOMENT !		14 ^{00€}
Imaginé par le barman, ainsi que tous les cocktails classiques.		

LES MOCKTAILS (SANS ALCOOL)

LE BERRY SMASH	14 cl	10 ^{00€}
Purée de framboises, jus de cranberry et de pomme, miel.		
APPLE PILAR		10 ^{00€}
Menthe, citron vert, cassonade, jus de pomme.		

Prix net. Service compris

Retrouvez toutes nos actus
et devenez membre de la
famille des Bistrots pas
Parisiens !

@pasparisiens

www.lesbistrotspasparisiens.com



LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 cl
Knokando, Glenfiddich 12 ans, Aberfeldy	12 ^{00€}
Chivas 12 ans, Craigellachie	12 ^{00€}
Balvenie 12 ans Double Wood	15 ^{00€}
Lagavulin 16 ans	17 ^{00€}
AMERICAN WHISKY	4 cl
Jack Daniel's, Maker's Mark	12 ^{00€}
Jim Beam Rye	10 ^{00€}
VODKA	4 cl
42.below	10 ^{00€}
Grey Goose, Belvédère	15 ^{00€}
GIN	4 cl
Bombay Sapphire	10 ^{00€}
Star of Bombay, Hendrick's, The Botanist, Oxley	15 ^{00€}
TEQUILA	4 cl
Patron Silver	10 ^{00€}
Patron X.O café	15 ^{00€}
RHUM	4 cl
Sailor Jerry, Bacardi anejo cuatro, Black Barrel	10 ^{00€}
The Kraken, Bacardi Ocho	11 ^{00€}
Diplomatico 12 ans, Santa Teresa	13 ^{00€}
DIGESTIFS	5 cl
Cognac Otard	16 ^{00€}
Remy Martin XO	36 ^{00€}
Armagnac clés des Ducs VSOP	13 ^{00€}
Calvados, Busnel	12 ^{00€}
Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle	12 ^{00€}
Grog	12 ^{00€}
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31	9 ^{00€}
Bailey's, Amaretto	9 ^{00€}
LIQUEURS	5 cl
Cointreau, Bénédictine, Southern Comfort, St-Germain	9 ^{00€}

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 cl	50 cl
Heineken	5 ^{00€}	8 ^{00€}
Edelweiss	7 ^{00€}	10 ^{00€}
Affligem	6 ^{00€}	10 ^{00€}
BIÈRES BOUTEILLE		33 cl
Heineken sans alcool		7 ^{00€}
Lagunitas		8 ^{50€}
Corona, Desperados		8 ^{00€}
LES SOFTS		
Coca-Cola & Coca Zero	33 cl	5 ^{00€}
Orangina, Limonade	25 cl	5 ^{00€}
Schweppes Tonic / Agrumes	25 cl	5 ^{00€}
Orange pressée / Citron pressé		7 ^{00€}
Jus et Nectar Charles Papillon pomme, orange, tomate, framboise, abricot, pêche, poire.	25 cl	7 ^{00€}
Evian, Badoit Rouge, Perrier	33 cl	5 ^{00€}
Evian, Badoit rouge	75 cl	7 ^{00€}
Ferrarelle	75 cl	8 ^{00€}

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso (Café de Paris Bio) , décaféiné	3 ^{50€}
Café noisette	3 ^{50€}
Double expresso, café crème	5 ^{00€}
Cappuccino, Chocolat Chaud	5 ^{00€}
Thés et Infusions Mariage Frères	6 ^{00€}
Fujiyama, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, à l'opéra, Milky Blue, Sur le Nil, Casablanca, Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Rose, Camomille, Verveine.	

LES VINS AU VERRE

LE VIN DU MOMENT Blanc, Rosé ou Rouge	7 ^{00€}
BLANC	12 cl
AOC <i>Petit Chablis</i> La Chablisienne «Vibrant» 2018	8 ^{00€}
AOC <i>Sancerre</i> «L'essentiel 2018»	8 ^{00€}
IGP <i>Sauvignon</i> Réthoré Davy "PARCELLES" 2019	8 ^{00€}
AOC <i>Pouilly Fumé</i> Domaine de Riaux 2019	10 ^{00€}
AOC <i>Jurançon</i> Domaine Cauhapé 2017	10 ^{00€}
IPG <i>Côtes de Gascogne</i> Domaine de Tariquet 2019	10 ^{00€}
ROSÉ	
IGP L'Île de Beauté Racinu 2019	6 ^{00€}
AOP Ultimate Provence Côte de Provence 2019	7 ^{00€}
AOC Domaine de la Croix Côte de Provence «cuvée Irrésistible» 2019	8 ^{00€}
ROUGE	
AOC <i>Morgon</i> Cote de Py: Grande Mise 2018	8 ^{00€}
AOP <i>Saint Chinian</i> «terroirs Gérard Bertrand» 2017	9 ^{00€}
AOC <i>Bourgogne Pinot Noir</i> Domaine Voarick 2018	9 ^{00€}
AOC <i>Bourgueil</i> Domaine des Fontenys «vieilles vignes» 2018	8 ^{00€}
AOP <i>Côtes du Rhône village</i> Domaine du Vallon «Plan dieu» 2019	8 ^{00€}
AOC <i>Bordeaux</i> B de Maucaillou 2015	9 ^{00€}
AOP <i>Haut Médoc</i> Chateau Doyac 2014	10 ^{00€}

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 cl	75 cl
BSA FrèreJeanFrères	12 ^{00€}	70 ^{00€}
BSA Pommery Silver	15 ^{00€}	115 ^{00€}
BSA Billecart Salmon	17 ^{00€}	115 ^{00€}
ROSÉ		
BSA Pommery Brut Rosé	15 ^{00€}	120 ^{00€}

LES MAGNUMS

VIN ROSÉ	150 cl
AOC Domaine de la Croix Côte de Provence cuvée Irresistible 2017	90 ^{00€}

LES GRANDS VINS

BLANC	
Puligny Montrachet Louis Latour 2017	115 ^{00€}
AOC Savigny-lès-Beaune 1er Cru 2015	102 ^{00€}
ROUGES	
AOC St Julien Les Fiefs de Lagrange 2014	89 ^{00€}
AOP Nuit Saint Georges 'Bouchard père et fils' 2014	98 ^{00€}
AOP St Julien Château Talbot 2015 4 ^{ème} cru classé	110 ^{00€}
Pommard «Michel Picard» 2016	120 ^{00€}

Les millésimes sont amenés à être changés en fonction des livraisons de nos fournisseurs

LES VINS

BLANCS.....	75 cl
LA BOURGOGNE	
AOC <i>Petit Chablis</i> : La Chablisienne «Vibrant» 2018	45 ^{00€}
AOC <i>Macon Vergisson</i> La Roche 2017	44 ^{00€}
AOC <i>Chablis 1^{er} Cru</i> : La Chablisienne «Fourchaume» 2018	65 ^{00€}
CÔTES DE CASCOGNE	
IGP Domaine du Tariquet Premières Grives 2018	48 ^{00€}
LE SUD-OUEST	
AOC <i>Jurançon</i> Domaine Cauhapé ballet d'Octobre 2018	44 ^{00€}
LA LOIRE	
AOC <i>Quincy</i> Domaine du Tremblay 2018	38 ^{00€}
AOC <i>Sancerre</i> «L'essentiel» 2017	42 ^{00€}
AOC <i>Pouilly Fumé</i> Domaine de Riaux B.Jeannot & Fils 2018	50 ^{00€}
IGP <i>Sauvignon</i> Réthoré Davy «PARCELLES» 2019	35 ^{00€}
LE RHÔNE	
AOP <i>Viognier</i> Domaine Grand Veneur 2018	52 ^{00€}
AOP <i>Condrieu</i> «Pagus Luminus» Louis Chéze 2017	90 ^{00€}
ROSÉS.....	75 cl
IGP L'Île de Beauté Racinu 2019	30 ^{00€}
AOP Ultimate Provence Côte de Provence 2019	38 ^{00€}
AOC Domaine de la Croix Côte de Provence 'cuvée Irresistible' 2018	48 ^{00€}
ROUGES.....	75 cl
LE BEAUJOLAIS	
AOC <i>Morgon</i> Cote de Py Grande Mise 2020	37 ^{00€}
LA BOURGOGNE	
AOC <i>Bourgogne Pinot Noir</i> Domaine Voarick 2018	40 ^{00€}
AOC <i>Savigny-lès-Beaune</i> Domaine Denis 2018	60 ^{00€}
AOC <i>Marsannay</i> Chanson 2017	67 ^{00€}
LA LOIRE	
AOC <i>Bourgueil</i> Domaine des Fontenys «vieilles vignes» 2017	42 ^{00€}
AOC <i>Sancerre</i> Langlois Château 2018	52 ^{00€}
LE RHÔNE	
AOP <i>Côtes du Rhône</i> village: Domaine du Vallon «Plan de dieu» 2019	35 ^{00€}
AOC <i>Crozes Hermitage</i> Domaine des Remizières 2018	50 ^{00€}
AOC <i>Vacqueyras</i> Grande Garrigue d'Alain Jaune 2016	57 ^{00€}
AOC Châteauneuf du Pape: Château de Vaudieu 2015	87 ^{00€}
LE LANGUEDOC	
AOP <i>Corbières</i> Domaine du Grand Arc 2017	32 ^{00€}
AOP <i>Pic Saint Loup</i> «Les Déesses Muettes» cuvée exception 2018	40 ^{00€}
AOP <i>Saint Chinian</i> «Terroirs Gérard Bertrand» 2017	44 ^{00€}
LE BORDELAIS	
AOC <i>Lussac Saint Emilion</i> Château Larose Perruchon 2016	37 ^{00€}
AOC <i>Bordeaux</i> B de Maucaillou 2015	42 ^{00€}
AOC <i>Haut Médoc</i> Chateau Doyac 2014	49 ^{00€}
AOC <i>St Emilion Grand Cru</i> Château Fournay 2011	67 ^{00€}
AOC <i>Pauillac</i> La fleur de Haut bages 2015	80 ^{00€}
AOC <i>St Estèphe</i> «Chateau Tour de Pez» 2014	85 ^{00€}
AOC <i>Pomerol</i> «Esprit de Clocher» 2014	87 ^{00€}