


S A P R I S T I


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€}

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

@pasparisiens

www.lesbistrotspasparisiens.com

**S A P R I S T I**

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.	

Prix net. Service compris

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.	

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	25 cl	7 ^{00€}
<small>Pomme, orange, tomate, framboise, abricot, pêche, poire.</small>		
Evian, Badoit Rouge, Perrier	33 cl	5 ^{00€}
Evian, Badoit rouge	75 cl	7 ^{00€}
Ferrarelle	75 cl	8 ^{00€}
Expresso (bio Mexique), décaféiné		3 ^{50€}

LES BOISSONS CHAUDES

Café noisette	3 ^{50€}
Double expresso, café crème	5 ^{00€}
Cappuccino, Chocolat Chaud	5 ^{00€}
Thés et Infusions Mariage Frères	6 ^{00€}
<small>Fujiyama, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, À l'opéra, Milky Blue, Sur le Nil, Casablanca, Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Rose, Camomille, Verveine, Darjeeling Himalaya, Camomille, Verveine</small>	

> Nos boissons chaudes peuvent être servies avec du lait d'amande, du lait de soja ou du lait de coco.

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» 2017	8 ^{00€}
AOC <i>Sancerre</i> «L'essentiel 2017»	8 ^{00€}
IGP <i>Sauvignon</i> Réthoré Davy "PARCELLES" 2018	
8 ^{00€} AOC <i>Pouilly Fumé</i> Domaine de Riaux 2018	10 ^{00€}
AOC <i>Jurançon</i> Domaine Cauhapé 2016	10 ^{00€}
IPG <i>Côtes de Gascogne</i> Domaine de Tariquet 2018	10 ^{00€}
ROSÉ	
IGP L'Île de Beauté Racine 2019	6 ^{00€}
AOP Ultimate Provence <i>Côte de Provence</i> 2018	7 ^{00€}
AOC Domaine de la Croix <i>Côte de Provence</i> «cuvée Irresistible» 2018	8 ^{00€}
ROUGE	
AOC <i>Morgon</i> Cote de Py: Grande Mise 2017	8 ^{00€}
AOP <i>Saint Chinian</i> «terroirs Gérard Bertrand» 2016	9 ^{00€}
AOC <i>Bourgogne Pinot Noir</i> Domaine Voarick 2017	9 ^{00€}
AOC <i>Bourgueil</i> Domaine des Fontenys «vieilles vignes» 2017	8 ^{00€}
AOP <i>Côtes du Rhône village</i> Domaine du Vallon «Plan dieu» 2018	8 ^{00€}
AOC <i>Bordeaux B</i> 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, 1 ^{er} Cru, 2015	102 ^{00€}
ROUGES	
AOP Côte Rôtie 'Emporium', Domaine Faury, 2015	115 ^{00€}
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, 4 ^{ème} cru classé, 2015	180 ^{00€}
Pommard « Michel Picard », 2016	120 ^{00€}

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

Prix net. Service compris

LES VINS

BLANCS	75 cl
LA BOURGOGNE	
AOC <i>Petit Chablis</i> : La Chablisienne «Vibrant» 2017	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 BJeannot & 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 2018	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 B</i> 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€}

Prix net. Service compris