

[APÉRITIFS] 4cl

Martini [blanc/rouge], Campari, Suze	3,50 €
Mauresque, Americano, Porto	4 €
Pineau des Charentes	4,50 €
Kir [crème de cassis, framboise, pêche ou mûre]	4,50 €
Kir Royal	6 €

[ALCOOLS] 4cl

J&B, Clan Campbell, Johnny Walker	6,50 €
Gordon's [London Dry Gin]	5,50 €
Marie Brizard, Get 27, Get 31, Tequila	4,50 €
Jameson [Whisky Irlandais], Johnny Walker [Black Label]	6,50 €
Absolut	6,50 €
Four Roses [Bourbon], Chivas	7€
Supplément [Coca, Perrier, Schweppes, jus de pomme, jus d'orange]	0,50 €

[DIGESTIFS] 4cl

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	4,50€
Mirabelle, Prune	4,50€
Cognac X.O	7 €
Supplément [crème de mûre, pêche, framboise]	0,50 €

[BIÈRES]

<u>PRESSION</u>	25 cl	50 cl
Stella Artois	3 €	5 €
Leffe, Hoogarden [Bière blanche]	3,60 €	6 €
Kriek, Bécasse [Bière blonde]	3,60 €	6 €

PANACHÉ 3 €

PICON 3,60 €

BOUTEILLE

Heineken, 1664 [25 cl]	4 €
Guinness, Pelforth Brune, Desperados, Smirnoff Ice [33 cl]	4,50 €

[BOISSONS FRAÎCHES]

SODAS (20CL), PAGO (20CL) 3,50 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum', Limonade, Pomme Pétillante, Ice Tea

<u>EAUX MINÉRALES</u>	25 cl	33 cl	50 cl
Vittel	2,80 €		4 €
Perrier		3,50 €	
San Pellegrino, Badoit			4 €

JUS DE FRUITS 3,50 €

Orange, Ananas, Goyave, Pomme, Tomate, Poire, Fraise, Pamplemousse, Abricot, Banane

SIROPS 2 €

Banane, Menthe Glaciale, Menthe, Pêche, Citron, Grenadine, Orgeat, Anis, Fraise, Cassis, Pomme, Violette, Café, Vanille

DIABOLOS [sirop au choix] 2,90 €

VERRE DE LIMONADE [Pression] 2,40 €

BAR

RESTAURANT



ESPACE

CULTUREL

10, place de la Bataille de Stalingrad

75019 Paris

Tél. : 01 42 09 66 74

Email : cafe25est@gmail.com

www.25est.com

[AVANT]

- **ENTRÉES** **4,50 €**
- Gratin de légumes de saison
- Soupe froide gaspacho
- Croustillants de chèvre au miel de thym
- Terrine d'aubergine au saumon
- Tartare de concombre

[PENDANT]

- **SALADES**
- **25° Est** (salade, tomates, saumon fumé et blinis, avocat, poires et carottes râpées, cocktail de fruits de mer) **10,50 €**
- **Salade du chef** (salade, tomates, carottes râpées, œuf poché, jambon du pays, cantal et noix) **10,50€**
- **Planche paysanne** [assortiment de charcuteries (terrines, jambon blanc, jambon de pays, saucisson) et de fromages (cantal, brie, chèvre) et salade mixte] **13,50€**
- **Planche fraîcheur** [crudités et fruits de saison (fenouil, carottes râpées, concombre, pastèque, melon, fraises)] **10,50€**
- **PÂTES**
- Penne sauce tomate aux olives et basilic **8 €**
- Tagliatelles à la crème et champignons **8,50€**
- Ravioli au fromage servis avec des épinards **9,50€**
- **VIANDES**
- **Planche rôti** (saucisse de Toulouse, travers de porc et poulet), pommes de terre sautées et salade mixte **14,80€**
- **Travers de porc caramélisé**, parfume à la coriandre, riz au safran **11,50€**
- **Magret de canard rôti** au miel et vinaigre balsamique, écrasé de pommes de terre **13,80€**
- **Entrecôte Maître d'Hôtel**, pommes de terre sautées et salade verte **13,80 €**
- **Souris d'agneau braisée**, ratatouille **13,80€**
- **Filet de poulet grillé**, sauce vierge tagliatelles fraîches **9,50€**
- **POISSONS**
- **Duo de saumon et de daurade** à la vapeur, sauce au vin blanc, fondue de poireaux **13,50€**
- **Cassolette de fruits de mer et de lieu** (crevettes, calamars, moules, échalotes), pommes de terre vapeur **13,80€**
- **Escalope de saumon** à la plancha, ratatouille **12,80€**

[APRÈS]

- **FROMAGES** **5.00 €**
- Assiette de **3** fromages au choix (Bleu, Cantal, Reblochon, Brie de Meaux, Chèvre)
- **DESSERTS** **5.00 €**
- Fondant au chocolat
- Crème brûlée
- Tartelette Framboise, mascarpone pistache sur un sablé breton
- Tarte tatin et sa crème
- Tarte au citron meringué
- Salade de fruits de saison
- **Glace Movenpick** (3 boules au choix) : pistache, café, vanille, chocolat, fraise...

[FORMULES DU MIDI]

Sauf week-end

- **PLAT DU JOUR** **8.50 €**
- Entrée du jour + plat du jour **11.80 €**
- Plat du jour + dessert du jour **11.80 €**
- Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour ou café **14.80 €**

[VINS]

- **BOUTEILLE**
- ROUGE**
- Saint Nicolas de Bourgueil **21 €**
- Chinon **21 €**
- Brouilly **21 €**
- Côte de Blaye Château Combelongue **21 €**
- Côtes du Rhône Vieille Vigne **23,50 €**
- Pinot Noir Chardonnay **24,50€**
- ROSÉ**
- Bondol **27 €**
- Coteaux d'Aix en Provence **23 €**
- BLANC**
- Chardonnay **18 €**
- Côteaux Giennois **21 €**
- Coteaux d'Aix en Provence **24,50 €**
- Chablis **27,50 €**
- Vin du Mois** **18 €**
- Au verre** **4.20 €**
- **PICHET (50 cl)**
- Rouge, rosé ou blanc (Gamay ou Merlot) **10 €**
- **VERRE DE VIN**
- Rouge, rosé ou blanc (Gamay ou Merlot) **3,00 €**

[WHISKIES & BOURBONS] 4CL

J&B, Clan Campbell, Johnny walker	6,50€
Jameson [Irlandais], Four roses	7,00€
Jack Chivas	7,50€
Supplément [Schweppes, Perrier]	0,50€

[RHUMS] 4CL

Rhum Blanc ou Brun [Trois Rivières, St-James,]	5,00€
Havana Club, Trois Rivières, St-James, Bacardi	5,00€
Cachaça	5,00€
Supplément [Coca, Perrier, jus de pomme, jus d'orange]	0,50€

[VODKAS] 4CL

Vodka [Caramel, cassis, violette, fraise]	6,50€
Smirnoff, Absolut	6,00€
Schot aux choix (2cl)	3,00€
Zubrowska	6,50€
Supplément [Coca, Schweppes, Perrier, jus de pomme, jus d'orange]	0,50€

[GINS & TEQUILA] 4CL

Gordon's, Gibsons	5,50€
Tanqueray	6,50€
Bombay Sapphire	7€
Tequila [Sauza]	6,50€
Supplément [Coca, Schweppes, Perrier, jus de pomme, jus d'orange]	0,50€

[CHAMPAGNES]

Coupe	6,50€
Bouteille	45€
Laurent Perrier	70€
Moët & Chandon	80€

[DIGESTIFS] 4CL

Cognac, Armagnac, Calvados, Cointreau, Grand Marnier	4,50€
Mirabelle, Prune, Poire	4,50€
Supplément [crème de mûre, pêche, cassis, framboise]	0,50€

[AUTRES ALCOOLS]

Marie Brizard, Get 27, Get 31	4,50€
Bailey's, Grappa, Malibu	5,50€
Fernet Branca	6€
Supplément [Coca, Schweppes, Perrier, jus de pomme, jus d'orange]	0,50€

[COCKTAILS]**COCKTAILS AVEC ALCOOL**

Ti Punch [Rhum, citron vert, sucre de canne]	5,50€
Caïpirinha [Cachaça, sucre roux, citron vert]	5,50€
Mojito [Rhum blanc, citron vert, sucre roux, menthe, limonade]	7€
Margarita [Tequila, citron vert, liqueur d'orange]	7€
Pina Colada [Rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco]	7€
Gin Fizz [Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, limonade]	7€
25° Est [Gin, citron vert, fraise des bois, Triple Sec, champagne]	7,50€

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,00€

Norman Jean [Jus de banane, jus d'orange, sirop d'orgeat et crème]
Coco Cannelle [Lait de coco, jus d'ananas, cannelle et crème]
Frozen Mango [Jus de maracudja, jus de mangue, jus de citron vert et sirop de cassis]
Bubble Lime [Jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'orange et sirop de citron]
Afterglow [Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine]
Fleur d'Amour [Jus d'ananas, jus de mangue et jus de banane]

[BOISSONS CHAUDES]

CAFÉ / CHOCOLAT

Expresso	2€
Allongé	2,10 €
Double Expresso	3,20 €
Grand Crème, Cappuccino, Grand Chocolat Chaud	3,80 €

THÉS / INFUSIONS

Thé à la Menthe, Thé Vanille, Infusion Tilleul ou Verveine	3,30 €
Grog [Rhum brun, sirop de sucre de canne, citron vert]	5 €

[BOISSONS FRAÎCHES]

SODAS 3,50 €

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Orangina, Schweppes, Schweppes Agrum', Limonade, Pomme Pétillante, Cacao

EAUX MINÉRALES

	25 cl	33 cl	50 cl
Vittel		2,80 €	4 €
Perrier		3,50 €	4 €
San Pellegrino, Badoit			4 €

JUS DE FRUITS (20CL) 3,50 €

Orange, Ananas, Goyave, Pomme, Tomate, Poire, Fraise, Pamplemousse, Abricot, Banane, Ice Tea

SIROPS 2 €

Banane, Cannelle, Mandarine, Framboise, Menthe Glaciale, Menthe, Pêche, Citron, Grenadine, Orgeat, Anis, Fraise, Cassis, Pomme, Mûre, Citron Vert

DIABOLOS [sirop au choix] 2,90 €

VERRE DE LIMONADE [pression] 2,40 €

[BIÈRES]

PRESSION

	25 cl	50 cl
Stella Artois	3 €	5,00 €
Lefte, Hoogarden [Bière blanche]	3,60 €	6,00 €
Kriek, Bécasse [Bière blonde]	3,60 €	6,00 €

PANACHÉ 3 €

PICON 3,30 €

BOUTEILLE

Heineken, 1664 [25 cl] 4€

Guinness, Pelforth Brune, Desperados [33 cl] 4,50 €



CÔTÉ BAR

[APÉRITIFS]

Martini [blanc/rouge], Campari, Suze, Ricard, Mauresqu	4€
Pineau des Charentes, Porto, Campari, Suze, Get 27, Get37	4,50 €
Ricard, Pastis, (2cl)	3 €
Kir Royal	6 €

[VINS]

VERRE DE VIN 2,80 €

Rouge, Rosé, Blanc [Gamay, Merlot]

PICHET (50 cl) 10€

Rouge, Rosé, Blanc [Gamay, Merlot]

BOUTEILLE

- ROUGE

Saint Nicolas de Bourgueil	21 €
Chinon	21 €
Brouilly	21 €
Côte de Blaye Château Combelongue	21 €
Côtes du Rhône Vieille Vigne	23,50 €
Pinot Noir Chardonnay	24,50 €

- ROSÉ

Bondol	27 €
Coteaux d'Aix en Provence	23 €

- BLANC

Chardonnay	18 €
Côteaux Giennois	21 €
Coteaux d'Aix en Provence	24,50 €
Chablis	27,50 €
Au verre	3,80 €