

APÉRITIFS

Kir 12cl cassis, mûre, framboise, pêche	3,8
Kir Royal 12cl cassis, mûre, framboise, pêche	8,5
Ricard, Pastis 2cl	3,8
Porto, Campari, Suze 5cl	3,8
Martini rouge ou blanc 5cl	3,8
Americano maison 5cl	5
Champagne aoc Nicolas Feuillatte La coupe 12cl La bouteille 75cl	
Brut	8
Rosé	9
	45
	55

ALCOOLS 4CL

WHISKIES J&B.....	6,5	/	Glenfiddich 12 ans, Jack Daniel's	8
RHUMS Cubain Havana club, Martiniquais Clément				7
VODKA Eristoff	7	/	GIN Bombay Sapphire	7
TEQUILA José Cuervo				7

Supplément soft

+1,5€

ALCOOLS D'EXCEPTION 4CL

WHISKY JAPONAIS Nikka Red	9,5
RHUMS VÉNÉZUÉLIEN Diplomatico.....	9,5
Nos Cocktails VIP	10

À partager pour l'apéro 15€

- La grande planche de la Villette (charcuterie, fromage ou mixte)
- La planche de 4 mini burgers, frites maison et salade

NOS DIGESTIFS ET LIQUEURS

DIGESTIFS Cognac, Calvados, Armagnac, poire, mirabelle, vieille prune	7
LIQUEURS Get 27, Get 31, Baileys, Chambord, Amaretto, Cointreau, Grand Marnier	7

BIERES

PRESSIONS	25cl	47cl
Bière blonde, Panaché	3,9	7
Leffe, Hoegaarden	4,5	7,5
Monaco	4	7,3
Supplément sirop		+0,3€
Supplément Picon		+0,5€

BOUTEILLES

Chouffe 33cl	6,5
bière Belge	
Brasserie de l'Être 33cl	6,5
Bière artisanale BIO Paris 19	

ENTRÉES

Croquettes d'œuf, crème de Parmesan.....	7
Tartare de thon frais et avocat, sauce au wasabi	8
Petit carpaccio de bœuf, pesto	8
Le croustillant du chef.....	Voir tableau

*Nos suggestions et desserts sont proposés à l'ardoise
pour garantir la fraîcheur et la diversité dans votre assiette*

NOS INCONTOURNABLES Accompagnés de frites fraîches maison

Le Cheeseburger du Tonton au cheddar 15
<i>Bœuf, cheddar, oignons confits, sauce Tonton, pickles, tomates, frites maison et salade</i>
<i>Supplément +4€ Double burger, +2€ Bacon, +1€ Œuf à cheval, +1€ Cheddar</i>
Le Chicken Burger Mexican style 15
<i>Poulet snaké, guacamole maison, oignons confits, tomates, frites maison et salade</i>
<i>Supplément +2€ Bacon, +1€ Œuf à cheval, +1€ Cheddar</i>
Le Fish & chips «le Vrai», poisson frais, frites et sauce maison 15

SALADES

Tonton Jaurès <i>jambon de pays, Cantal, pommes grenailles, œuf au plat, tomates cerise</i> 15
La Cæsar <i>poulet snacké, laitue romaine, croûtons, sauce Cæsar, parmesan</i> 15
La Mykonos <i>salade romaine, tomates, oignons rouges, concombre, féta, citron</i> 13
<i>Supplément jambon de pays +2€ / Supplément thon frais +3€</i>
Carpaccio de bœuf XXL <i>pesto maison, copeaux de parmesan, salade</i> 14
<i>Supplément frites maison +2,5€</i>

MENU BURGER 17€

Cheeseburger du Tonton
+ 1 demi blonde ou 1 verre de vin

LE MENU DES PETITS 11€

Steack frites ou Fish & chips
+ sirop à l'eau

NOS DESSERTS

Le dessert du chef	7
Tarte du moment	7
Cheesecake du chef	8
Café gourmand	7
Assiette de fromages affinés	7



CARTE DES VINS

ROUGES

LOIRE

SAUMUR aoc *Les Plantagenêt*

15cl 50cl 75cl

4 13 18

Beaujolais

Brouilly aoc *Réserve De Beauvoisie*

6 19 28

Valée du Rhône

Côtes du Rhône aoc *Réserve Noël Briday*

4 13 18

Crozes Hermitage aoc *David Reynaud, Domaine Des Bruyères* 

- - 38

Bordeaux


Bordeaux aoc *Réserve James Deschartrons*

4 13 18

Lalande de Pomerol aoc *Château Le Jard Chatain*

- - 36

Languedoc-Roussillon/Pays d'Oc

Côtes de Thongue IGP *"Isa", Les Chemins de Bassac* 

4 13 18

Pinot Noir IGP Pays d'Oc *"Le Versant"*

5 17 25

Côtes du Rousillon aoc *Walden*

6 19 28

Espagne

Alicante *"Monastrelle" Mudo*

6 19 28

BLANCS

Sauvignon IGP Côtes de Gascogne *"Les Fumées Blanches"*

15cl 50cl 75cl

4 13 18

Loire *Coteaux du Giennois aoc* *Domaine de Montbenoit*

5 17 25

Chardonnay IGP Pays D'oc *La Chevaliere* 

6 19 28

Petit Chablis aoc *«Seigneur de la Magdeleine»*

7 23 33

ROSÉS

Gris de Gris *Petit Chaumont IGP Sables de Camargue* 

15cl 50cl 75cl

4 13 18

Pinot Gris *Ramato Puiattino Italie IGP Venezia Giulia*

6 19 28

Côtes De Provence aoc *Château Minuty Prestige*

7,5 26 36

Prix nets en euros - taxes et services compris - 04/2017

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola/Zéro, Perrier 33cl, Ice tea Nestea, Red bull 25cl	3,9
Vittel, Orangina, Limonade Pschitt 25cl, Schweppes tonic, agrumes, lemon 25cl	3,9
Jus et Nectars de Fruits Pampryl 25cl tomates, ananas, abricot, fraise	3,9
Fruits Pressés orange ou citron 25cl	4,5
<i>Supplément sirop +0,3€</i>	
Eaux plate ou gazeuse maison 70cl	4

SMOOTHIES XXL 7,5 AUX FRUITS FRAIS

Exotic gingembre, orange, banane, ananas
Fruits rouges framboise, fraise, ananas
Mango Tango orange, banane, mangue

100% CURE 7,5

Detox céleri, citron jaune, concombre, pomme
Bonne mine orange, carotte, pomme

COCKTAILS SANS ALCOOL 6,5 AUX FRUITS FRAIS

Virgin mojito
<i>jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne</i>
Virgin colada
<i>jus d'ananas, crème de coco</i>
Bora bora
<i>jus d'ananas, jus de citron, passion et grenadine</i>

FORMULE PETIT DÉJEUNER 6,9€

Boisson chaude
Café, chocolat, thé
+ Orange ou citron pressés
+ Viennoiserie ou tartines

BOISSONS CHAUDES

HORS HAPPY HOUR 17/22H

Café, Décaféiné, Allongé	2,2
Noisette, Déca noisette	2,4
Café crème, Café au lait	3,5
Double café, Chocolat, Thé	4
Café ou Chocolat Viennois	5
Vin chaud	5
Irish coffee	8
Tartine ou croissant	2

Nous n'acceptons pas les chèques et tickets restaurant (le soir, week-end et jours fériés).
Contenance de la verrerie : Anis digestif 2cl / Alcools, liqueurs 4cl / Aperitif 5cl / Kir, coupe 12 cl / Verre de Vin 15cl

NOS COCKTAILS

TRADITIONNELS OU AUX FRUITS FRAIS 8

Framboise, kiwi, mangue, fraise, ananas, banane, orange, concombre

Mojito *rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne*

Margarita *téquila, triple sec, jus de citron, sucre de canne*

Caïpirinha *cachaca, citron vert, sucre de canne*

Caïpiroska *vodka, citron vert, sucre de canne*

Collins *vodka, jus de citron, sucre de canne*

CLASSIQUES 8

Ultimate Joan Collins *vodka framboise, chambord, framboise, soda*

Bloody mary/pina colada/cuba libre

Long island ice tea *vodka, gin, rhum, tequila, citron pressé, coca*

Cosmopolitain *vodka, cointreau, cranberry, citron*

Sex on the beach *vodka, jus d'ananas, cranberry, chambord*

T.V.R *téquila, vodka, red bull*

Mai tai *rhum, triple sec, sirop d'orgeat, jus de citron*

Ti-punch *rhum blanc, citron vert, sucre roux*

Spritz *Apérol, Prosecco, perrier*

SHOOTERS

Vodka ou rhum arrangé Maison 4

Pack de 10 shooters 25

HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H À 22H

NOUVEAU Mojito Mini 4€ ou XXL 9€

Tous les Cocktails 5€/Milkshake, Smoothie 5€

Bière Blonde *pinte* 3€90/Leffe, Hoegaarden *pinte* 5€

Coupe de Champagne *brut ou rosé* 6 ou 7€

Pour Grignoter à L'Happy Hour 5€

Tapas du jour / Petite Planche *charcuterie, fromages ou mixte*

