

# TONTON JAURÈS

## DÉCOUVREZ NOTRE ARDOISE

AFIN DE GARANTIR NOTRE CHARTE « FAIT MAISON » ET LA DIVERSITÉ DE NOS PRODUITS :  
NOS ENTRÉES, SUGGESTIONS DU CHEF ET DESSERTS SONT PROPOSÉS À L'ARDOISE

## NOS SALADES

### La Tonton Jaurès 15€

Jambon de pays, Cantal, œuf au plat,  
pommes de terre grenaille en persillade, tomates cerises

### La Caesar 15€

Poulet poché ( ou saumon fumé ) salade romaine, tomates cerises,  
œuf poché, sauce caesar maison, parmesan, croûtons aillés

### La Mykonos 14€

Fêta, poivrons verts et rouges, concombres, tomates  
oignons rouges, huile d'olive et citron, persil et origan  
Suppléments : jambon de pays ou saumon fumé 2€

## NOS INCONTOURNABLES

Toujours accompagnés de frites maison et salade fraîche

Fish & chips « le vrai », poisson frais, sauce tartare	15€
Tartare de bœuf préparé	15€
Cheeseburger du Tonton, Bœuf haché maison, crème de cheddar, oignons confits, tomate et pickles, sauce Tonton	15€
Chicken Burger, Poulet poché, crème de cheddar, oignons confits, tomate et pickles, sauce Tonton	15€
<i>Supplément Burger :</i> <i>Double Burger +4€, Bacon +2€, œuf à cheval +1€, crème de Cheddar +1,5€</i>	
Carpaccio de bœuf XXL, copeaux de parmesan, salade, sauce pesto maison	14.5€
En plus pour les gourmands : le cornet de frites maison	2.5€
Assiette de Garnitures (pommes de terre grenaille, Frites Maison, crudités, légumes du jour)	3€
Supplément sauce	1.5€

## A PARTAGER

Grande Planche de la Villette Charcuterie, Fromage ou Mixte « Charcuterie Bobosse de Lyon »	15€
Les Tapas du moment	15€

## HAPPY HOUR

Tous les jours de 17 à 21h et le dimanche jusqu'à minuit

Mojito XXL 9€
Tous les cocktails 5€ - Milkshake, Smoothie 5€
Pinte de Blonde 3.9€ - Grimbergen Blonde ou blanche 5€
Coupe de Champagne 6€
Plateau de Shooters arrangés maison 25€
Mini Planche de charcuterie, fromage ou mixte 5€
Tapas du moment Grandes 10€ Petites 5€
Cornet de frites 1.5€

## NOS BONS PLANS

### MENU BURGER 16.9€

(du Lundi au Vendredi)

Cheesburger ou Chickenburger  
+  
Demi-blonde ou Verre de Vin

### FORMULE DÉJEUNER 14.5€

(du Lundi au Vendredi)

Entrée + Plat + Boisson\*  
ou  
Plat + Dessert + Boisson\*

### MENU DES PETITS 10.9€

Steack haché frites  
ou Fish & chips  
+  
Sirop à l'eau au choix

### FORMULE DÉJEUNER 19.5€

Entrée et Plat

+  
Dessert et Boisson\*

\* ½ de bière blonde ou ¼ de vin  
ou ¼ d'eau plate ou pétillante maison

## LE BRUNCH DU TONTON 19.90€

Tous les dimanches et jours fériés - de 12h à 16h



À EMPORTER SUR UBER'EAT, DELIVEROO, JUSTEAT



## NOS APÉRITIFS

Kir cassis, mûre, framboise, pêche 12cl	3.9
Kir Royal 12cl	8.5
Ricard, Pastis 2cl	3.9
Porto, Campari, Suze 5cl	3.9
Martini rouge ou blanc	3.9
Americano Maison	5
Champagne AOC Nicolas Feuillatte Brut	45
Champagne AOC Nicolas Feuillatte Rosé	55
Coupe de Champagne Brut 12cl	8

## NOS BIÈRES PRESSIONS 25cl Pinte

Bière blonde, Panaché	3.9	7
Grimbergen blonde ou blanche	4.5	7.5
Monaco	4.0	7.3
Supplément Picon ou liqueur	0.5	
Supplément sirop	0.3	

## NOS BIÈRES BOUTEILLES

Chouffe Bière Belge	6.5
Bouteilles Artisanales Bio  	6.5

Produits Français et Locaux  
Brasserie de L'Etre Paris 19ème

## NOS ALCOOLS 4CL

<b>WHISKYS</b> J&B, Glendfiddich 12ans	7
Jack Daniel's	
<b>RHUM</b> Clément Martinique	7
Vieux Agricole, appellation contrôlée	
<b>VODKA</b> Eristoff Traditionnel ou Red	7
<b>GIN</b> Bombay Sapphire	7
Supplément Soft	+1,5

## RHUMS & VODKAS ARRANGÉS

Faits maison selon l'humeur du barman

Shooter 4CL	4€
Plateau de 10 Shooters	30€

## DIGESTIFS & LIQUEURS 7

Calva Vieux Coquerel,
Cognac Hennessy, Armagnac
Eaux de vie Poire, Mirabelle, Prune
Get 27, Get 31, Amaretto, Cointreau

## ALCOOLS D'EXCEPTION


<b>WHISKIES</b> : Nikka Days	9.5
Jack Daniel's Single Barrel	9.5
<b>RHUMS</b> : Clément Vieux Agricole Very Old	9.5
Diplomatico Martinique	
<b>ARMAGNAC</b> 10 ans Hors d'Age	9.5
<b>COGNACS</b> Hennessy Very Special	9.5
Hennessy XO Delaitre	12.5

## CARTE DES VINS

### ROUGES 15CL 50CL 75CL

<b>LOIRE</b>			
Saumur aoc Les Plantagenêt	4	13	18
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Brouilly aoc Réserve de Beauvois	6	19	28
<b>CÔTES-DU-RHÔNE</b>			
Côtes du Rhône aoc	4	13	18
Réserve Noël Briday			
Crozes Hermitage aoc 			38
David Reynaud, Domaine des Bruyères			
<b>BORDEAUX</b>			
Bordeaux aoc	4	13	18
Réserve James Deschartrons			
Lalande de Pomerol aoc			38
Château La Croix Chaigneau			

### LANGUEDOC-ROUSSILLON/PAYS DOC

Vin de France  La Petite Seine	4	13	18
Pinot Noir igp Pays d'Oc Le Versant	5	17	25
Côtes du Roussillon aoc Walden	6	19	28


### ESPAGNE

Alicante "Monastrelle" Mudo	6	19	28
-----------------------------	---	----	----

### BLANCS 15CL 50CL 75CL

Sauvignon igp Côtes de Gascogne	4	13	18
«Les Fumées Blanches»			
Loire Coteaux du Giennois aoc	5	17	25
Domaine de Montbenoit			
Chardonnay aoc 	6	19	28
Pays d'oc «Ecoterra»			
Petit Chablis aoc	7	23	33
«Seigneur de la Magdeleine»			

### VINS ROSÉS 15CL 50CL 75CL

Igp Sables de Camargue 	4	13	18
Gris de Gris Petit Chaumont			
Pinot gris Italie igp	6	19	28
Venezia Giulia Ramato Puiattino			
Côtes de Provence aoc	7	23	33
Château Minuty Prestige			

## NOS COCKTAILS

### TRADITIONNELS ou AU FRUIT 8€

Fraise, framboise, kiwi, banane, mangue, orange ou concombre

Margarita Téquila, triple sec, jus de citron, sucre de canne	
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre de canne	
Caipiroska Vodka, citron vert, sucre de canne	
Collins Vodka, fruits au choix, citron vert, soda	
Mojito Rhum, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne	
Mojito XXL	14€

### COCKTAILS CLASSIQUES

Ultimate Joan Collins Vodka framboise, Chambord, framboise, soda	
Bloody Mary	
Pina colada	
Cuba libre	
Long Island vodka,gin, rhum, tequila, citron pressé, coca	
Cosmopolitan Vodka, cointreau, cranberry, citron	
Sex on the Beach Vodka, jus d'ananas et 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 de canne	
Spritz Apérol, Prosecco, Perrier	
Jagerbomb Jagermeister, Redbull	6.5€

### NOS VIRGIN COCKTAILS 6.5€

Virgin Mojito Jus de pomme, menthe fraîche, citron vert, sucre de canne
Virgin Colada Jus d'ananas, crème de coco
Bora Bora Jus d'ananas, jus de citron, passion et grenadine

### NOS SMOOTHIES XXL 47CL 7.5€

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

### NOS MILKSHAKES XXL 47CL 7.5€

Glace, lait, crème et chantilly maison
Oréo glace vanille, oréo
Banane chocolate cookies glace chocolat, banane fraîche, cookie
Red Fruits glace fraise, framboises et fraises

### 100% CURE 47CL 7€

Détox céleri, citron vert, concombre, pomme
Bonne Mine orange, carotte, pomme

## NOS BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Coca-cola zéro, Perrier 33CL	3.9
Lipton IceTea Pêche, Red Bull 25CL	3.9
Vittel, Orangina, Limonade Pschitt 25CL	3.9
Schweppes Tonic, Agrum' ou lemon 25CL	3.9
Jus et Nectars de Fruits Pampryl 25CL	3.9
tomates, ananas, abricot, pomme	
Fruits pressés orange ou citron 25CL	4.5
Supplément sirop	+0.3
Eau plate ou gazeuse maison 70CL	4

## NOS BOISSONS CHAUDES

<b>HORS HAPPY HOUR 17H à 21H</b>	
Expresso Perle Noire Comptoir Richard	2.2
Décaféiné, Café allongé	2.2
Noisette, Déca noisette	2.4
Café crème, Café au lait	4
Café double, Chocolat	
Thés Comptoir RICHARD	4
Thés Noirs : Grand Earl Grey, Ceylan, Vanille-Caramel, Fruits Rouges, Breakfast	
Thés Verts : Vert à la Menthe, Thé Vert Jasmin, Jardin des Merveilles	
Tisanes Comptoir RICHARD	4
Verveine Bio, Tilleul Bio	
Café ou Chocolat Viennois	5
Irish Coffee	8
Cappuccino	5
Supplément lait	+1