

BISTROT  
L'AFFICHE PARIS

Horaires

Mardi au Samedi

08h / 02h

Happy Hour tous les jours

17h / 20h

49 Rue Le Marois 75016

09 88 41 03 64

[laffiche.paris16@gmail.com](mailto:laffiche.paris16@gmail.com)

## CASSE-CROÛTE

**A partir de 15h**

Planche de charcuterie	17
Planche de fromage	17
Planche mixte	22
Burrata 330g, tomate de saison	16
Légumes croquants, houmous	13

### Les petites assiettes :

Radis beurre	5
Saucisson	5
Tapenade olives noires / figues	5
Tapenade Olives vertes	5

**CARTES DES BOISSONS**  
**COCKTAILS - BIERES - SOFTS - CAFÉS**

**SOFTS :**

Coca-Cola 33cl	5
Coca-Cola 0 33cl	5
Perrier 33cl	5
Fuze Tea 25cl	4,5
Limonade « Angeline » 25cl	4,5
Ginger beer « La French » 25cl	4,5
Tonic « La French »	4,5
Jus de fruits bouteille 25cl	
Mangue / Pomme / Abricot / Ananas / Tomate	4,5
Jus de fruits pressés	
Orange / Citron / Pamplemousse	6
Vittel 25cl / 50cl / 100cl	4 / 5,5 / 7,5
San Pellegrino 50cl / 100cl	5,5 / 7,5

**CAFÉS :**

Ristretto / Espresso / Allongé	2,5
Décaféiné / Décaféiné allongé	3
Noisette	3
Double espresso	4,5
Cappuccino	5,5
Chocolat chaud	5,5

**DIGESTIFS :**

Cognac / Armagnac / Calvados	12
Whisky Supérieur	12,5
Vieille Prune de Souillac par Louis Roque	11
Eau de vie de Poire Williams / Framboise	10,5

CARTES DES BOISSONS  
COCKTAILS - BIERES - SOFTS - CAFÉS

COCKTAILS :

**L'Escarpe**

Gin / Concombre & Basilic frais / Tonic / Citron vert 9,5

**Le Blainville**

Rhum Ambré / Liqueur de cacao / Purée de Framboise / Citron vert 10,5

**Le Panthéon**

Rhum Blanc / Vanille & Orgeat / Purée de fruit de la Passion / Citron vert 10,5

**La Mule Parisienne**

Vodka / Liqueur de Sureau / Menthe fraîche / Ginger beer / Citron vert 9,5

**Amaretto Sour**

Bourbon / Liqueur d'Amaretto / Citron vert 10,5

BIÈRES :

**A la pression**

Maes Pills Blonde. Belgique 5.2°	4	7,5
Gallia IPA. France 6°	5	9
Gallia Blanche. France 4°	5	9
Ciney Ale Blonde. Belgique 7°	5	9

**A la bouteille**

Corona 4.5°	7
Desperados 5.9°	7
Heineken SANS ALCOOL 0,0°	5,5



## CARTE DES VINS

### Les Champagnes de la maison Taittinger

Brut Réserve	69
Cuvée Prestige Rosé	79
Comtes de Champagne Blanc 2013	240

### Les Blancs

	12,5cl	50cl	75cl
IGP Gascogne, Les Fumées Blanches, 2022/23, François Lurton			29
IGP OC, Chardonnay « Gabriel » 2023, Gabriel Meffre	6,5	24	32
Menetou-Salon, Domaine de Loye, 2022, AOP			37
Sancerre, 2023, Domaine Pierre Morin, AOP	9	30	39
Petit Chablis « Vibrant » 2022, La Chablisienne, AOP	7,5	28	35
Pouilly-Fuissé, 2021, Maison Goichot, AOP			46
Touraine, L'Arpent des Vaudons, 2023, Domaine Mérieau			38
Prosecco DOC	6,5		

### Le Rosé

IGP Var, Instant de Maime, 2023	6,5	22	29
---------------------------------	-----	----	----

## CARTE DES VINS

### Les Rouges

12,5cl 50cl 75cl

#### **LE BORDELAIS AOP**

Bordeaux Supérieur, « Chapelle d'Alienor » 2019	7	26	34
Péssac-Leognan, Chateau Coucheroy, 2020, HVE			39
Saint-Émilion Grand Cru, Chateau Tausinat l'Hermitage, 2011			48

#### **LA BOURGOGNE AOP**

Pinot Noir, 2022, Maison Goichot	8	29	37
Mercurey 1er Cru, « Clos Fourtoul » 2021, Louis Jadot			46
Chorey-les-Beaune, 2022, Domaine Arnoux			47

#### **LE BEAUJOLAIS AOP**

Morgon, Côte de Py, 2022, Momessin			35
Brouilly « Réserve de Pierreux » 2022, Maison Boisset	7,5	26	34

#### **LA LOIRE AOP**

Chinon « Les Pierres Chaudes » 2022, Fabrice Gasnier, BIO	8,5	29	37
Bourgueil « Trinch » 2022, Pascal Breton, BIO			35

#### **LE RHONE AOP**

Côtes-du-Rhône Village Gadagne, 2017, Domaine des Pentelines	6,5	24	32
Crozes-Hermitage « Equinoxe » 2022, Maxime Graillet, BIO			43
Chateauneuf-du-Pape « Clos de l'Oratoire » 2021, Famille Ogier			72

#### **LE LANGUEDOC ROUSSILLON**

VDF, Pinot Noir Heritage du conseiller, 2022, Bouchard-Ainé			29
IGP OC, Malbec, 2022, Maison Fortant	7	26	34
Côtes du Roussillon, Mas Janeil, 2022, François Lurton, AOP & BIO			37
Faugères, les Novices, Abbaye de Sylva Plana, 2022, AOP & BIO			33