

CARTE DES VINS

Près de 50 références à la cave, nous demander la Grande Carte !

Coupe de Champagne Brut Réserve Taittinger	13,5			
Coupe de Prosecco DOC	7,5			
Les Blancs	12,5cl	25cl	50cl	75cl
IGP OC, Chardonnay « Gabriel » 2023, Gabriel Meffre	7,5	15	27	33
Chenin Blanc, 2025, Artisans Partisans, Pierre Bories, BIO	8,5	17	29	38
Quincy, Clos des Victoires, 2023, Joseph Mellot	9,5	19	32	41
Les Rosés	12,5cl	25cl	50cl	75cl
Côtes de Provence « Promise » Maime, 2023	7,5	15	28	35
Les Rouges	12,5cl	25cl	50cl	75cl
<u>LE BORDELAIS</u>				
Rive Droite, AOP, Olivier Cazenave, BIO, 2024	8	16	28	35
<u>LA BOURGOGNE</u>				
Bourgogne, Pinot Noir, 2023, Arnaud Combier	8,5	17	29	37
Hautes-Côtes-De-Beaune, AOP, Biodynamie, 2023, J.Claude Rateau	10	20	39	48
<u>LA LOIRE</u>				
Côte Roanaise « Éclat de granite » 2024, Biodynamie, Domaine Sérol	8	16	28	36
<u>LE BEAUJOLAIS</u>				
Morgon, 2024, Domaine de Thulon, Annie & René Laurent	8,5	17	30	37
<u>LE RHÔNE</u>				
Côtes-du-Rhône « La Part des vivants » 2023, Famille Garon	8	16	28	35
<u>LE LANGUEDOC ROUSSILLON</u>				
Syrah, Moulin de Gassac, 2023, IGP, Famille Guibert	8	16	28	35
<u>DIGESTIFS : (5 cl)</u>				
Cognac / Armagnac / Calvados				10
La Vieille Prune de Louis Roque / Souillac <i>Traditionnelle ou Réserve Impériale</i>				12 / 14
Les Whiskys du moment				11,5
Rhum JM / Rhum Clément				10,5
Chartreuse Jaune / Verte				11 / 13
Eau de vie de Poire Williams / Prune / Framboise				8
Menthe-Pastille / Limoncello / Amaretto				8
Les autres ...				9

CASSE-CROÛTE

(Hors diner)

A partir de 17h

Planche de cochonnailles	16
Planche de fromages	16
Planche mixte	25
Croque à partager	18
Houmous & ses légumes croquants	16

Les petites assiettes de la maison :

Radis beurre	6
Saucisson beurre	6
Rillettes de cochon (100g)	7,5
Rillettes de thon épicé (100g)	7,5
Tapenade olives noires & figues	7
Tapenade olives vertes & basilic	7

BISTROT L'AFFICHE PARIS 16

49 Rue Le Marois 75016

09 88 41 03 64

laffiche.paris16@gmail.com

CB & Amex à partir de 7 euros

- La maison ne prend pas les chèques -

Il est interdit de consommer des produits qui ne proviennent pas du restaurant.

CAFÉS :

Ristretto / Espresso / Allongé	2,5
Noisette	3
Double espresso	4,5
Café crème / Cappuccino	5
Chocolat chaud	5,5
Thé / Infusion	5
Café frappé / Latté frappé	4 / 6
Grog	8,5

Option décaféiné ou lait végétal (amande/avoine) + **0,50**

SOFT & EAUX MINERALES :

Coca-Cola / Coca-Cola 0 / Perrier 33cl	5
Fuze Tea / Orangina / Limonade / Ginger beer / Tonic 25cl	4,5
Option sirop + 0,50	
Eau plate 25cl / 50cl / 100cl	4 / 5,5 / 7,5
Eau gazeuse 50cl / 100cl	5,5 / 7,5
<u>Jus de fruits bouteille 25cl</u>	
Mangue / Pomme / Abricot / Ananas / Tomato	4,5
<u>Jus de fruits pressés au choix</u> - Orange / Citron / Pamplemousse	6

COCKTAILS

Le Lutèce - Liqueur d'Amaretto / sirop de noisette / citron	10
L'Escarpe - Gin / basilic / sirop de concombre / tonic / citron	10
Les Bermudes - Rhum ambré / sirop de citron / ginger beer	10
Espresso Martini - Vodka / kahlua / sirop de vanille / espresso	10,5
La Mule Parisienne - Vodka / liqueur de sureau / ginger beer / citron vert	10,5
Spritz - Aperol / Campari / St Germain	11
Gin / Vodka / Rhum (classique) + Soft	10,5
Gin / Vodka / Rhum (supérieur) + Soft bouteille	13,5

COCKTAILS SANS ALCOOL

Le Detox - Concombre / jus de citron / eau pétillante	7,5
Cocktail de fruits - Pomme / ananas / jus de citron	7

Les Classiques de l'apéritif

Casanis / Pastis / Ricard (4cl)	6
Suze / Porto / Lillet blanc ou rouge / Martini blanc ou rouge (6cl)	7

BIÈRES :

A la pression

	25cl	50cl
Maes Pils Blonde. Belgique 5.2°	4,5	8,5
Gallia IPA. France 6°	5	9,5
Gallia Blanche. France 4°	5	9,5
Ciney Ale Blonde. Belgique 7°	5	9,5
Panaché / Monaco / Picon	5	9,5

Supplément sirop + **0,50**

A la bouteille

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