



MURPHY

BIERES, TARTINES & BURGERS

Bienvenue chez nous, Bienvenue chez vous

MURPHY est un concept de bar à bières et tartines.

Toutes nos tartines sont faites maison et minute sur un pain Poilâne® afin de vous proposer la meilleure qualité de produit possible.

Coupées en 6, elles se prêtent facilement au partage et sont idéales pour l'apéritif. Dans notre établissement d'Oberkampf, vous pourrez également déguster de savoureux Burgers.

Notre logo reprend les deux piliers de notre concept : Bière et Tartine

Le nom quant à lui est un clin d'œil à la loi de Murphy.

Loi scientifique complexe, vulgarisée à la tartine c'est la loi qui dit que la tartine retombera toujours sur sa face beurrée.

Nos deux adresses :

**Murphy
Montparnasse**

Bières et Tartines

3 rue du Maine
75014 PARIS

**Murphy 2
Oberkampf**

Bières, Tartines et Burgers

128 rue Oberkampf
75011 PARIS



Murphy – Bières & Tartines



Servies coupées en 6 parts, à partager pour l'apéro ... ou pas

Les carnassières

Franchouillarde (<i>Jambon fumé, beurre</i>)	5€
La Grecque (<i>Olivade, Jambon, fêta</i>)	7€
Savoureuse (<i>Confit d'oignons, Jambon fumé</i>)	6€
Libarique (<i>Houmous, Chorizo</i>)	6€

Les spéciales

Pintxotte (<i>Confiture de cerises noires, copeaux d'Ossau Iraty, piment d'Espelette</i>)	8€
Romane (<i>Guacamole, Fêta, Coppa</i>)	9€
Transalpine (<i>Olivade, Tomates, Mozzarella, Pesto</i>)	8€
Transcontinentale (<i>Guacamole, saumon fumé</i>)	9€

Les fromagères

Chevrotine (<i>Chèvre, miel</i>)	6€
Corse (<i>Confit d'oignons, Chèvre</i>)	7€
Délicieuse (<i>Chèvre chaud, Saumon fumé</i>)	9€
Fondante (<i>Confit d'oignons, reblochon</i>)	7€
Montagnarde (<i>Jambon fumé, Raclette</i>)	7€
Paysanne (<i>Cavier d'Aubergine, Chèvre</i>)	8€

Les végétales

Nicoise (<i>Olivade, Courgette et poivrons confits</i>)	6€
Provençale (<i>Caviar d'aubergine, courgette et poivrons confits</i>)	6€



Assortiments de Tartines :

Fort Végan : Nicoise, Guacamole, Provençale, Houmous – 20€

4 saisons : Transcontinentale, Transalpine, Provençale, Pintxotte – 24€

4 fromages : Paysanne, Chevrotine, Montagnarde, Fondante – 22€50

Quintupeul the Trouble : 5 tartines identiques = 4 +1 offerte

Tartinades : Pain à l'huile d'olive et à l'ail, Olivade, Guacamole, Houmous, Caviar d'aubergine - 14€

Prix en € TTC, service compris

LES BURGERS

Cheese Bacon : *Steak haché, bacon, cheddar, Pickles*

– Sauce Burger **14€**

Guacamole : *Steak haché, Guacamole, Cheddar, Poivrons*

– Sauce Chipotle **15€**

Ibérique : *Steak haché, fromage de chèvre, chorizo frit, poivrons*

– Sauce Chipotle **16€50**

Servis avec des frites

Euh, Les frites très peu pour moi ... OK -3€50 sur le prix du Burger

Viandes Origine France - Tous nos burgers sont faits maison

Option double Steak : **+4€** Supplément Cheese Fries + **1€50**

Frites de patate douce **+1€50**

Frites de Patate douce Cheese fries **+3€**



ARDOISES ET SAUCISSONS

Assiette de frites (Mayonnaise maison) **3€50**

Ardoise de charcuterie (1-2pers) - **9€**

Grande ardoise de charcuterie (3-4 pers) **15€**

Grande ardoise mixte (fromage/charcuterie) - **18€**

Camembert rôti et mouillettes de pain grillées **10€** (Miel, noix et herbe supplément **1€50**)

Grande ardoise de charcuterie + camembert rôti - **23€**

Saucisson (*Nature, Bleu d'Auvergne, Poivre, Herbes, Cèpes, Noisettes, Piment d'Espelette, Olives*) **8€**



COMMANDE, SERVICE ET REGLEMENT AU COMPTOIR

Cocktails – Happy Hour de 17h à 21h

Les Classiques - 6€ HH // 8€ après 21h

Mojito (Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse, bitter)

Caïpirinha (Cachaça, citron vert, sucre de canne)

Ti’Punch (Rhum, citron vert, sucre de canne)

Cosomopolitan (Vodka, triple sec, citron vert, cranberry)

Spritz (Aperol, Prosecco, eau gazeuse)

Blue Lagoon (Vodka, Curaçao, citron vert)

Old Fashioned (whisky, sucre, angostura)

Sex on the beach (Vodka, crème de pêche, crème de cassis, ananas, cranberry)

Et bien d’autres ... (n’hésitez pas à nous demander)

The Big Ones (50cl) - 9€ HH // 11€ après 21h

Long Island Ice Tea (Vodka, rhum, gin, triple sec, citron vert, Coca cola)

Mexican Island (Vodka, rhum, tequila, triple sec, citron vert, Coca-Cola)

A.M.F (Vodka, rhum, tequila, curaçao, citron vert, limonade)

Les Spéciaux - 9€ HH // 11€ après 21h

Chartreusito (Chartreuse verte, citron vert, sucre de canne, menthe, eau gazeuse)

GinToSi (Gin Ninkasi infusé au houblon Saaz, citron vert, tonic)

Les Beer-Tails 8€ HH // 10€ après 21h

Irish Shandy (IPA, Whisky, Limonade)

Weissen Sour (Bière blanche, Bourbon, marmelade d’orange, citron vert, angostura)

First Word (Cidre, rhum, chartreuse verte, citron vert)

Doctor Pepper (IPA, Amaretto, Coca-Cola)

Prix en € TTC, service compris

COMMANDE, SERVICE ET REGLEMENT AU COMPTOIR

Shots

Rhum arrangé maison (Ananas, Piment, Banane, Kiwi, *Parfum du moment*) - 3€50

Vodka (Pomme, Caramel, Mangue, Barbe à Papa) - 3€

Planche à shots : 6 shots = le 6^{ème} offert

Shots du moments et autres classiques : Carte des shots au Bar

Spiritueux

Rhums

Pacto Navio - **11€** (5cl – 40°) – Cuba

Chairman's Réserve Spiced **9€** (5cl – 40°) – Sainte-Lucie

Coloma 8 ans **10€** (5cl – 40°) – Colombie

Whiskys

Jameson **7€** (5cl, 40°) – Irlande

Monkey Shoulder fumé **8€** (5cl – 46°) – Ecosse

Bulleit Rye (seigle) **9€** (5cl, 45°) – USA

Laphroaig Quarter Cask **12€** (5cl – 48°) – Ecosse

Kavalan Single malt **14€** (5cl, 40°) – Taiwan

Kavalan Bourbon Oak **15€** (5cl, 46°) - Taiwan

Dalmore 15 ans **16€** (5cl, 40°) – Ecosse

Autres spiritueux et liqueurs

Suspiria/Vodka houblon **12€** (4cl-40°) – La Débauche FR 16

Mezcal Siete Misterios **9€** (5cl – 44°) - Mexique

Gin au houblon Saaz **11€** (5cl – 40°) – Ninkasi FR 69

Envie de plus ? Demandez la carte complète des spiritueux au Bar

Vins

Verre (12.5cl) / Bouteille

Rouge : Cote de Blayes Bio 13° – Vignobles Gabriel & Co

6€ / 26€

Blanc : Sauvignon Blanc 11.5° – What The Phoque

6€ / 26€

Rosé : Eléphant rose 13°- Lubéron

5€ / 22€

Softs

Jus (Granini, 25cl) : 4€

Fraise – Ananas – Orange – Pomme – Cranberry - Mangue

Eau Perrier 25cl 4€

Café/Déca : 2€

Sodas (25cl) 4€ : Coca/Zero - Orangina - Schweppes – Limonade – Energy Drink

Ginger Beer 5€ : Old Jamaica 33cl

HAPPY HOUR : -1€ sur les softs hors café

Carte des bières bouteilles

Bières du moment

	Sur place	A emporter
Citra Galactique pamplemousse (IPA) – Grand Paris (FR93) – 44cl – 6.5°	12€50	8€
Ground Concombre (Pale Ale concombre) – Grand Paris (FR 93) – 33cl – 4.5°	9€	5€60
So Easy (DDH IPA) – Grand Paris (FR 93) – 44cl – 6.3°	12€50	8€
Gos'Tail (Gose concombre gingembre) – Grand Paris (FR 93) – 44cl – 4.5°	11€50	7€50
Kâma (Blanche au jasmin) – Débauche (FR 16) – 33cl – 5°	9€50	5€
Hazy Diamond – Sour passion) – Débauche (FR 16) – 33cl – 5°	10€	6€30
Kveik Me Up (Oatmeal Kveik) – La P'tite Maiz (FR 37) – 33cl – 5.5°	8€50	5€50

Gamme permanente

Brasseurs du Grand Paris (93 St Denis)	Sur place	A emporter
Denise (Blonde) – 5.5° - 33cl	7€50	3€80
A L'ouest (Bière Blanche) – 4.7° - 33cl	7€50	3€80
Smoke on the Water (Blonde fumée) – 6° - 33cl	8€	4€
Citra Galactique (IPA) – 6.5° - 33cl	8€	4€
Nice To Meet You (Double IPA) – 8.5° - 33cl	9€	4€70
Porte Dorée (Ambré houblonnée) – 5.2° - 33cl	7€50	3€80
L'Express (Blonde légère) – 4.5° - 33cl	7€	3€30
Waimea Bay (Pale Ale à l'avoine) – 4.7° - 33cl	8€50	4€30





Brasserie Goutte d'or (Paris 75018)	Sur place	A emporter
La Chapelle (Blanche au Chaï) – 5° - 33cl	8€	4€
Chateau rouge (Ambrée pimentée) – 6.5° - 33cl	8€50	4€30

Brasserie La Parisienne (93 Pantin)	Sur place	A emporter
La Parisienne Blonde – 6° - 33cl	7€50	3€80
La Parisienne Rousse – 6° - 33cl	7€50	3€80



LA PARISIENNE
NÉE À PARIS, BRASSÉE ET MISE EN BOUTEILLE DANS LE GRAND PARIS

La Débauche (FR Angoulême 16)	Sur place	A emporter
Black Ale (India Stout) – La Débauche (16) – 8° - 33cl	8€50	4€30
IPA – 6° - 33cl	8€	4€
Double Belge – 7° - 33cl	8€50	4€30
Big Boy (Imperial Stout piment) – 12° - 33cl	12€	7€
Cognac Barrel (Ambrée bois de chêne/cognac) – 9.5° - 33cl	11€	6€50
Menestho (Oatmeal Stout) – 5.5° - 33cl	8€	4€



Brasserie Mélusine (Chambretaud 85)	Sur place	A emporter
Mélusine (Blonde à l'angélique) – 33cl - 6.5°	7€	3€50
Puy D'Enfer (Triple à la coriandre) – 33cl – 8.5°	7€50	3€70



NINKASI
LIEUX DE BRASSAGE

Brasserie Ninkasi (Lyon 69)	Sur place	A emporter
Ninkasi Blonde (Pils) – 33cl – 4°	7€	3€50
Ninkasi IPA - 33cl – 5.4°	7€50	3€80

Les (autres) Françaises	Sur place	A emporter
Lager des étoiles (India Pale Lager) – Pleine Lune – 33cl – 6.5°	9€	5€



Dieu du ciel (Canada)	Sur place	A emporter
Péché Mortel (Imperial Stout café) – 34cl – 9.5°	9€50	5€
Rosée d'hibiscus (Blanche à l'hibiscus) – 34cl – 5.5°	8€50	4€50



Les Belges	Sur place	A emporter
Pauwel Kwak (Ambrée) – Bosteels – 8.1° - 33cl	8€	3€50
Tripel Karmeliet – Bosteels – 8° - 33cl	7€50	3€70
Orval (Trappiste) – Abbaye d'Orval (BE, Trappiste) – 6.2° - 33cl	7€50	3€70
Cuvée des trolls – Dubuisson – 7° - 25cl	6€50	2€50
Lindemans Faro (Gueuze au sucre candi) – Lindemans (BE) – 4.2° - 37.5cl	8€	3€70
Gueuze – Cantillon (BE) – 5° - 37.5cl	11€	6€50




Allemagne	Sur place	A emporter
Erdinger Weiss – Erdinger – 50cl – 5.3°	9€	5€



Les Fruitées	Sur place	A emporter
Kasteel Rouge (Brune à la cerise) – Van Honsebrouck (BE) – 8° - 33cl	8€	4€
Bourganel au Nougat – Bourganel (FR 07) – 5° - 33cl	8€	4€
Bourganel Marrons – Bourganel (FR 07) – 5° - 33cl	8€	4€
Bourganel Myrtilles – Bourganel (FR 07) – 5° - 33cl	8€	4€
Maybel (Blonde au miel de châtaigner) – Bourganel (FR 07) – 5° - 33cl	8€	4€
Lindemans Kriek – Lindemans (BE) – 3.5° - 37.5cl	8€	3€70



Autres	Sur place	A emporter
Vagabond (Pale Ale <u>sans gluten</u>) – 4.5° - 33cl – Brewdog (Ecosse) 	7€50	3€70
Nanny State (Pale ale <u>sans alcool</u>) – 0.5° - 33cl – Brewdog (Ecosse)	7€	3€50
Magners (Cidre) – (Irlande) – 4.5° - 33cl	7€50	3€50

SUIVEZ NOTRE ACTUALITE SUR LES RESEAUX

 **MURPHY - Bières et tartines** 

 @Murphybarparis 

QUIZZ ET EVENEMENTS

NOUVEAUTES

FERMETURES exceptionnelles



MURPHYBARPARIS

Réservations de groupe/Privatisations

Vous souhaitez réserver pour un groupe ou privatiser le bar ?

Venez nous en parler directement, par mail à Murphy75011@outlook.fr ou via Facebook