

LES BLOUSES BLANCHES

COCKTAILS – CAFÉ – GRIGNOTAGE

RÉSERVATION / PRIVATISATION

06 28 55 89 40

01 43 73 70 58

186 RUE DU FAUBOURG SAINT ANTOINE
75012 PANAME



©PABLOSTANLEY

20H C'EST TOUTE L'ANNÉE




ALORS ON VOUT DIT JUSTE MERCI.

BOISSONS FRAICHES

Coca Cola, Coca Zéro, 33cl	4,5
Perrier, Orangina, Sprite, 33cl	4,5
Limonade, Ice Tea, 33cl	4,5
Jus de fruits, orange, ananas, pomme, abricot, tomate	4,5
Orange Pressée, 25cl	4,5
Citron Pressé, chaud ou froid	4,5
Tonic Pressé, citron & orange pressés !	4,5
Citronnade maison, avec ou sans sucre	4,5

BOISSONS CHAUDES

BOISSONS CHAUDES JUSQU'À 18H

 Espresso BIO Massaya Richard,	2
Décaféiné,	2
Grand crème BIO, lait chaud et mousse de lait	4
 Double café BIO,	4
Cappucino BIO, mousse de lait	5
Chocolat chaud,	4
Chocolat Viennois, chantilly	5
Café Viennois, chantilly	5
Lait, chaud ou froid	4
 Tisanes BIO Comptoirs Richard,	4
Thé à la menthe maison	2,5

MOCKTAILS

ABRICOT FRAPPÉ, jus d'abricot, orgeat, menthe	6
GINGERNADE, citronnade au gingembre	6
VIRGIN HIBISCUS, eau d'hibiscus, citron, sucre	6
VIRGIN MOJITO, menthe, citron vert, eau gazeuse	6

HAPPY HOUR

16h - 02h

BIÈRES & COCKTAILS

	small	big	big HH!
Blonde	3	5	4
Triple Karmeliet	4,5	8	7,5
Leffe	4	8,5	7,5
Blanche	4	8,5	6
IPA	4,5	9	7,5
Pils	3	5	4
Artisanale	4,5	9	7,5
Picon	4	7	6

CLASSIQUES Happy Hour 5€

MOJITO, rhum, citron vert, menthe fraîche

TI PUNCH, rhum, citron vert, cassonnade

CAÏPI, cachaça, citron vert, cassonnade

CAÏPIROSKA, vodka, citron vert, sucre

GIN TONIC

WHISKY COCA

CUBA LIBRE, rhum, citron vert, coca cola



VIRGIN HIBISCUS

Jus infusé

Citron

Sucre

5€

*HH ça veut dire Happy Hour, c'est de 16h à 2h du matin!

**Small c'est 25cl, Big c'est 46cl

COCKTAILS

SIGNATURE

10€ AVEC BEAUCOUP D'AMOUR DEDANS



PETIT ORIENTAL, Rhum épicé, sirop de cannelle, romarin
JACK AND ROSE, Gin, citron vert, sirop de rose infusé
TONKAMAMA, Rhum épicé, curcuma, fève tonka, citron
FLOCON FLORAL, Sirop de concombre, gin, poivre, tonic

VIENS VOIR LE DOCTEUR

REMEDES 8€

NEGRONI,
Martini blanc et rouge, campari, gin
MOSCOW MULE,
Citron vert, vodka, ginger beer
SPRITZ,
Aperol, Prosecco, eau gazeuse
SAINT-GERMAIN,
Saint-Germain, Prosecco
LE DOCTEUR,
Amaretto, Triple sec, jus d'ananas

MABOULES 8€

LE POMPIER,
Vodka, cerise, jus de pêche, fruits rouges
PASSION ROYAL,
Vodka, citron, sirop de passion, vin mousseux
COSMO-BLOUSES,
Vodka, triple sec, fruits rouges, citron
ZOMBIE,
Rhum, orange, jus tropical, grenadine
BB BLOUSES,
Vodka, citron vert, jus de fraise


Tous nos prix sont affichés en euros, toutes taxes comprises. CB à partir de 15€. Pas de chèque. Bisous

NOS VINS

Blancs

- | | 12cl | 46cl | 75cl |
|--|------|------|------|
| ● Chardonay , Le Sudiste
Frais et léger au nez de poire et fleurs blanches | 4 | 14.5 | 20 |
| ● Pouilly Fumé , AOC
Élégant, nerveux et ciselé, au nez complexe | | | 35 |

Rouges

- | | | | |
|--|---|----|----|
| ● Saint-Chinian , Les Métaeries
Souple rond, assez charnu, un vin du sud épicé | 5 | 16 | 20 |
| ● Pinot Noir , Le Versant Foncalieu
Léger, souple, nez de griottes et baies sauvages | 5 | 16 | 26 |
| ● Gaillac Bio , Château des Sours 
Des notes de réglisse et de cannelle | | | 26 |
| ● Crozes Hermitage , Ville Rouge
Soyeux et ciselé, au nez de poivre blanc et cerise | | | 45 |

Rosés

- | | | | |
|---|-----|------|----|
| ● Alpilles , IGP
Nez de baies rouges, souple, frais en bouche | 4.5 | 14.5 | 20 |
| ● Rosé d'été ,
Demandez à notre serveur | | | 28 |

Champagne

- | | | | |
|------------------------------|---|--|----|
| ● Champagne BRUT | 9 | | 60 |
| ● Champagne Supérieur | | | 90 |

APÉRO

Ricard, Pastis , 2cl	3.5
Kir , 10cl	3.5
Kir Royal , 10cl	9
Martini , 5cl	4.5
Porto, Suze , 5cl	4.5

NOS LIJOS

Cognac , 4cl	6.5
Calvados , 4cl	6.5
Get 27/31 , 4cl	6.5
Poire, Mirabelle , 5cl	6.5
Bouteille Alcool , 75cl	90

L'abus d'alcool est dangereux, à consommer avec modération. Prix affichés en euros, TTC.

GRIGNOTAGE

vous avez faim?

ASSORTIMENT DE LÉGUMES GRILLÉS , à l'huile d'olive	11
SÉLECTION DE CHARCUTERIES , italiennes	15
SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS ,	14,50
LÉGUMES GRILLÉS & CHARCUTERIES ,	15,50
FOCACCIA GOLOSA , et ses condiments variés	7
BURRATA, NOISETTE À LA TRUFFE , tomates confites	11
PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGE ,	16,50
MOZZARELLA DI BUFALA DOP , tomates	7,50
SAUCISSON À LA TRUFFE Rovagnati, à couper soi-meme!	11
ASSIETTE DE PATATES SAUTÉES	5

PIZZE

MARGHERITA Tomates San Marzano DOP, fior di latte, Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge	10,5€
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomates San Marzano DOP, jambon cuit aux herbes, champignons, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge	13€
4 FORMAGGI Fior di latte, gorgonzola, taleggio, Scamorza fumée, Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge	14€
VEGETARIANA Tomates San Marzano DOP, aubergines, artichaut, champignons, olives de Leccino, fior di latte, Grana Padano, basilic, huile d'olive extra vierge	14€
CALABRESE Taleggio, fior di latte, 'Nduja saucisse piquante, scamorza fumée, Grana Padano, basilic	15€
CAPRICCIOSA Tomates San Marzano DOP, champignons, artichauts, jambon cuit aux herbes, olives Leccino, fior di latte, basilic, huile d'olive extra vierge	16€
PRIMAVERA Tomates San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge, roquette, jambon de Parme, tomates cerises, parmesan, réduction de vinaigre balsamique	17€

- PUGLIESE BURRATA** Tomates San Marzano DOP, burrata, huile d'olive extra vierge, roquette, fior di latte, tomates cerise, parmesan, réduction de vinaigre balsamique **18€**
- CAMPANA bufala** Tomates San Marzano DOP, fior di latte, huile d'olive extra vierge, roquette, bufala, tomates cerise, réduction de vinaigre balsamique **17€**
- VATTELINA** Scamorza, Taleccio, fior di latte, courgette, roquette, bresaola, huile d'olive **18,5€**
- TARTUFATA BURRATA** Crème de truffe, fior di latte, jambon cuit aux herbes, burrata, huile d'olive extra vierge, basilic **20,5€**

PIATTI

- INSALATA VEGGIE** Mesclun, aubergines, courgettes, poivrons, burrata, tomates confites **14€**
- INSALATA CÉSAR** Mesclun, filet de poulet, oeuf dur, croûtons à l'ail, sauce césar et parmesan **14€**
- INSALATA CREMOSA** Mesclun, tomates cerise, melon, jambon de Parme, Capres de Pantelleria, Burrata entière **16,5€**
- INSALATA TONNO** Mesclun, Thon de Cetara, Anchois de Cetara, Capres de Pantelleria, Olives Leccino, tomates confites **15€**
- CARPACCIO DE BOEUF « BLACK ANGUS »** Huile citronnée, roquette, parmesan, capres de Pantelleria réduction de vinaigre balsamique, tomates confites **16,5€**
- TORTELLONI AL TARTUFFO** Pates farices à la truffe et aux cèpes, sauce au beurre et truffe **15€**
- GNOCCHI SORRETINA** Gratinés au four, sauce tomate, fior di latte, parmesan, basilic **13€**
- CHIKEN BURGER** Bun's du boulanger, Émincé de poulet, oignons confits, cheddar, sauce secrète **14,50€**
- CHEESEBURGER** Bun's du boulanger, Steak haché, cheddar, oignons, sauce secrète **11,50€**

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
CB À PARTIR DE 15€

DOLCE

et pour terminer en douceur

PANNA COTTA CON FRUTTA FRESCA fruits du moment	6,5€
TARTARE DE FRUITS de saison, avec amour et passion	6,5€
TIRAMISÙ CAFFÈ DELLA CASA à l'italienne, classique et magnifique	7€
PIZZA NOCCIOLATA à partager, ou pas forcément, enfin tout dépend	10€

**LES BLOUSES BLANCHES
À LA MAISON !
DIRECTEMENT SUR UBEREATS**

**PENSEZ À NOUS POUR
VOS ÉVÉNEMENTS**

<https://www.les-blouses-blanches.fr/>

