



themoose
food&
drinks

Follow us & share your story



themooseparis

SNACKS

Beignets de Maïs Thaï- 6.00

Sauce sweet chili, citron vert



Houmous - 7.00

Houmous de beetrave, servi avec des chips de sarrasin

Onion Bhajis - 8.00

Sauce yaourt, menthe et citron vert

Fried Curds - 8.50

Sauce tomate et piment rouge

Welsh Rarebit - 7.50

*Pain de campagne grillé, cheddar mature fondu,
bière & Worcestershire sauce*

Quesadillas:

-Chorizo, pousse d'épinard et comté AOP, Sauce chipotle - 8.50

-Poivron rouge, Champignons., pousse d'épinard et comté AOP,

Oignon rouge, Sauce chipotle - 7.50

Baba Ganoush & Pain Libanais - 8.00

Purée d'aubergine fumée, persil, menthe & grenade

Buttermilk Crispy Chicken - 9.00

Six piece de poulet croustillant, Sauce Thai sweet chili

Hotdog n'Roll - 10.00

*Pain brioché, saucisse de Francfort, choucroute au chorizo
Cornichon sauce moutarde*

Bowl of fries - 5.50

CHICKEN WINGS

6 pour 8,50

12 pour 15,00

24 pour 28,00

36 pour 38,00



Sauce au choix: Sweet Chili, BBQ, Buffalo 🔥 Suicide 🔥🔥

Super Platter

2~3 pers 21.00 / 4~5 pers 32.00

*Assortiment de Fried Curds, Jalapeño
Poppers, Chicken Wings (sauce au choix)*

POUTINES



Classic - 12.50

Frites avec sauce brune et fromage en grains

Canard - 15.00

Confit de canard émincé, compote de cranberry, ciboulette, fond de veau

Chorizo - 16.00

Pimentos, oignons rôtis, zeste de citron jaune, cébette, huile de chorizo, fond de veau

Bacon Fumé - 14.00

Bacon fumé, oignons rôtis, sirop d'érable, ciboulette, fond de veau

Kimchi - 15,00



Kimchi, gochujang mayonnaise, sésame noir, zeste de citron vert, jus de légumes

Poireaux - 14,00



Fondue de poireaux, pousses d'épinard, cresson, zeste de citron jaune, jus de légumes.

Tofu - 14.00



Tofu, brocoli grillé, pimentos, jus de légumes

BURGERS



Moose Burger - 15.50

Bun, boeuf haché, cheddar, bacon, laitue, tomate, oignon, sauce moutarde-ketchup

KFC Burger (Korean Fried Chicken) - 16.00

Suprême de poulet croustillant mariné au lait ribot et épices, kimchi, mayonnaise au gochunjang & zestes de citron vert

Veggie Burger - 14,50



Bun, steak vegan (Beyond Meat ) , laitue, tomates, oignons, sauce tartare,

SALADS



Caesar Salad - 12.50

*Salade romaine, parmesan, tomates cerises, croutons et sauce cesar
Avec poulet rôti + 2.00 / Bacon + 1.00*

Taboule Oriental- 12.50

*Semoule, féta artisanale, tomates confites, coriandre, menthe,
oignons grillés, raisins, amands, tomate confit*

SPECIALTIES



Chili con Carne - 12.50

Servi avec riz, cheddar râpé, crème fraîche et citron vert

Tortilla au Poulet - 15.00

*Effilochée de poulet rôti, sauce aigre-douce, pickles
de légumes, féta*

Fish n Chips - 15.00

Cabillaud pané a la bière, sauce tartare, et frites maison

Curry d'Agneau - 12,50

Gigot d'agneau, riz blanc, raïta et chutney de cranberry

Bavette Angus - 18,50

*Bavette de boeuf Angus, confit eshallot, jus corsé chimichurri,
frites maison et salade*

DESSERTS



Pecan Pie - 7,00

Tarte aux noix de Pécan, glace vanille

Cheese Cake - 7.00

New York cheese cake et oulis de framboise

Brownie - 7,00

Chocolate brownie fondant, glace vanille

BEERS



NOS PRESSIONS

	STYLE	%	IBU	DEMI	PINTE	PICHET
Strange Brew	LAGER	4,3%	10	4,5	7,5	20
Brooklyn Lager	LAGER	5,2%	33	5,5	9,0	24
Guinness	STOUT	4,2%	45	5,5	9,0	24
Barge du Canal	IPA	6,0%	70	5,0	8,5	24
Baron Rouge	RED ALE	4,7%	17	5,0	8,5	24
Vitus	WHEAT	7,7%	17	5,5	9,0	24
Stone IPA	IPA	6,9%	71	5,0	8,5	24
*Bière du moment				5,0	8,5	24

NOS BOUTEILLES

Moosehead 33cl	LAGER	5,0%	13	6,5
Bud 33cl	LAGER	4,6%	35	6,5
Samuel Adams 33cl	LAGER	4,9%	27	6,5
La Rebelle 33cl <small>Gluten Free</small>	SESSION IPA	4,2%	26	6,5
GO to IPA 33cl	SESSION IPA	4,7%	71	6,5
Cidre 50cl	CIDER	5,0%		7,5
FeFe 33cl	SELTZER	5,0%		5,5
Upside Down 33cl	GOLDEN	<small>Sans Alcool</small>		5,5
Run Wild 33cl	IPA	<small>Sans Alcool</small>		5,5
Erdinger 50cl	BLONDE	<small>Sans Alcool</small>		7,0



Happy Hour / Lun-Ven

Strange Brew 5,5 / Autres 6,5 et 7,0

COCKTAILS

Prix Happy Hour
8,5

Aperol Spritz - 9

Aperol, Proseco, Eau gazeuse

Bloody Cesar - 11

Vodka, Jus de Clamato, Epices, Jus de Citron

Moscow Mule - 12

Vodka, Ginger Beer, Jus de Citron

Rossato - 12

Gin, Proseco, Aperol, Pamplemousse, Jus de Citron

Framboise de Luxe - 12

Vodka infusée aux Framboise, Proseco, Cranberry, Jus de Citron

Amor Amor - 12

Gin infusé au Concombre, Pomme, Fruit de la Passion, Jus Citron



Ginclub

Every
Thursday



SOFTS



Coca - 3,8

Coca Zero - 3,8

Sprite - 3,8

Tonic - 3,8

Ginger Beer - 4

Jus de Fruits - 3,8

(Orange, Ananas, Pomme, Cranberry)

Cocktail de Fruits - 7,5

Red Bull - 5

Evian - 3,8

Eau Gazeuse - 3,8

San Pellegrino - 4,8

Double
size it
+ 2€

WINE

rouge



Coteaux de Peyriac / <i>Le Petit Saint Jacques (St. Jacques d'Abas)</i>	5	20
Cahors / <i>Haute Cattel de Fruit (Fabien Jouves)</i>		28
Côtes du Rhône (AOP) / <i>(Elodie Balme)</i>		30
Ventoux (AVC) / <i>Les Estillades (La ferme Saint-Martin)</i>		32
Côtes de Rhone (AOP) / <i>Les Buisserons (Richaud)</i>		34
Morgon (AMC) / <i>Côte dy Py (Jean Follard)</i>		42

blanc

Côtes de Thongue (AGP) / <i>Le Moulin Montarels (Alignon de Vents)</i>	5	20
Muscadet Sèvre er Maine (AOP) / <i>Amphibiolite (Jo Landron)</i>		27
Val de Loire / <i>Sauvignon (Hervé Villemade)</i>		30
Samur (AOP) / <i>(Famille Chancelle)</i>		30
Macon Villages (AOC) / <i>Macon (Julien Guillot)</i>		34

rosé

Harés (IGP) / <i>Mediterranée (La passion en heritage)</i>	5	20
---	---	----

bubbles

Amadéo / <i>Champagne Brut</i>	10	57
Prosecco	7	35