

Le Petit Bourg

.....
RESTAURANT / BAR / TAPAS

HAPPY HOUR de 16H à 23H Jusqu'à 00h pour les abonnés instagram

Pintes de Bières :

Blonde: **5€**

IPA Lagunitas: **6,8€**

Blanche Gallia: **6,5€**

Champagne : **45€**

Bouteille Louis Constant brut

Cocktails: **6,5€**

La p'tite Bourg, Mojito, Spritz, Daïquiri,
Moscow Mule, Gin Fizz

Cocktails sans Alcool: **5,5€**

Virgin mojito, Virgin mojito pomme,
Faker face

3 rue du Bourg Tibourg, 75004 Paris
Ouvert du mardi au dimanche
de 12H à 2H sans interruption

tel: 06.23.56.93.95

Reservations par SMS

NOS TAPAS

*Produits frais
et faits maison*

- **Falafels**, crème de menthe 6,5 €
- **Camembert Pané** 7 €
Servi avec salade
- **Croquetas** 6,5€
Cheddar, jambon de pays
- **Oeufs de Lompe** 8 €
Crème, citron et toast
- **Eperlants Frits, Aioli** 6,5€
- **Tenders de Poulet** 7 €
- **Burratta Crémeuse** 7 €
- **Houmous** 6,5 €
Servi avec des toasts chauds
- **Frites Cheddar Bacon** 6,5€
- **Assortiment Découverte** 28 €
Tenders de poulet, Eperlants frits, Houmous, Camembert pané et falafels

NOS TARTINES

- **La Succulente** 13,5€
Butternut, viande de grison, chèvre, oeuf poché, miel, frites, salade
- **L'Italienne** 13,5€
Jambon de parme 24 mois, mozzarella, pesto, frites, salade
- **La Nordique** 14€
Gravlax de saumon, crème aux herbes, oeufs de lompe, frites, salade
- **Avocado Toast** 13,5 €
Avocat, crème aux herbes, oeufs poché, frites, salade

NOS PLANCHES

- **Planche de Fromage** 14€
Chèvre, Cantal, Camembert, Gouda à la truffe
- **Planche de Charcuterie** 14€
Jambon de Parme 24 mois, viande de grison, saucisson, chorizo, terrine de campagne
- **Planche Mixte** 18€
Assortiment de fromage et de charcuterie

BRUNCH 22 €

Le dimanche uniquement

*Produits frais
et faits maison*

- Jus pressé

Orange OU citron

OU mimosa (+3 euros)

- Viennoiserie au choix

- Boisson chaude

Café OU chocolat chaud OU thé

- Assiette Saumon Mariné ou Bacon

Oeufs Brouillés OU au plat

Accompagnés de champignon et
salade.

- Avocado Toast

Avec oeuf poché

- Pancakes

Au sirop d'érable



NOS PLATS

Poké-Bowl Saumon 15€

Saumon mariné à la Thaï, riz rond,
avocat, mangue, concombre,
carottes rapées aux agrumes.

Poké-Bowl Végétarien 14€

Radis noirs, carottes rapées,
concombre, quinoa au basilic, tofu

Salade César 13,5€

Salade romaine, parmesan, oeuf,
croûtons de pain, poulet

Bagel au Saumon (Gravlax) 14,5€

Pain artisanal, Avocat et crème
aux herbes

Bagel Végétarien 14€

Pain artisanal, oeuf poché, galette
de légumes,
champignons, crème ciboulette,
tomates, radis noirs.

Burger du Moment 15,5€

Frites, salade.

Tartare de Dorade 14,5 €

Avocat, mangue, frites, salade.

Croustillant de dorade aux Légumes 15 €

Légumes rôtis et crème de curry
vanille



NOS DESSERTS

*Produits frais
et faits maison*

Cheese Cake 6,5 €

Citron vert et petit beurre,
Coulis de fruits rouges

Mi-Cuit Chocolat 6,5€

Coeur Coulant framboise

Crème Citron Spéculos 6,5€

Café Gourmand 8,5€

BOISSONS CHAUDES

Café: décafeiné, allongé 2,2 €

Café noisette 2,3 €

Double espresso 4 €

Café crème 4,2 €

Thé 4,5 €

Cappuccino 6 €

Chocolat chaud maison 6 €

Grog 6 €

Vin chaud 6 €

Irish coffee 8 €



NOS VINS

Vins Rouges:

- **Syrah**, Pays D'Oc, Cuvée Cayenne, 2022
Domaine de Castelnaud
- **Côte du Roussillon**, Arago 21, 2021
Gerard Bertrand
- **Côtes de Blaye**, Bordeaux, 2020, **Bio**
Chateau la Braulterie de peyraud
- **Pinot Noir**, 2021, **Bio**
Ronde de nuit, Pays d'Oc
- **Lalande de Pomerol**, 2015,
Chateau Grand ormeaux

Vins Blancs:

- **Pays d'Hérault**, IGP, Cuvée l'Epicier, 2021
Domaine de Castelnaud
- **Chardonnay**, Vendredi, 2022,
Pays D'Oc, Maison Lejeune
- **Barathym**, Languedoc, 2020
Chateau Bas d'Aumelas
- **Art de Vivre**, Clairette du languedoc, 2019
Gérard Bertrand, Moelleux

Vins Rosés:

- **Gris**, Le Coq & L'Arlequin, 2022
Maison Lejeune, Pays d'OC IGP
- **A l'Ombre des Oliviers**, terre du midi, 2021
Languedoc IGP

Champagne:

- Maison Louis Constant cuvée brut

Verre Bt 75cl

3,8€ 20€

4,5€ 25€

5€ 28€

4,5€ 25€

/ 55€

3,8€ 20 €

4,5€ 25 €

5€ 28€

5,5€ 30€

4,5€ 25€

4,5€ 25€

10€ 60€

NOS COCKTAILS

- **Spritz** 8,5€

Cinzano, Prosecco, Eau Gazeuse

- **Mojito** 8,5€

Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne

- **Bloody Mary** 8,5€

Vodka, Jus de tomate, citron, sel de celeri, tabasco, sauce worcestershire

- **Moscow Mule** 8,5€

Vodka, Jus de Citron, Ginger Beer

- **Capirinha** 8,5€

Cachaca, Citron Vert, Sucre de Canne

- **Cuba Libre** 8,5€

Rhum, Jus de Citron, Coca-Cola

- **Gin Fizz** 8,5€

Gin, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

- **Daiquiri** 8,5€

Rhum, Jus de Citron, Sucre de Canne

- **Cosmopolitan** 8,5€

Vodka, Triple Sec, Jus de Cranberry, Jus de Citron

NOS BIERES

Pressions: 25cl 50cl

Ancre Blonde 3,5€ 6,5€

Gallia Blanche 4,8€ 8,5€

Lagunitas IPA 5€ 8,8€

Bouteilles:

Heineken 0° 4,2€

(sans alcool)

Cidre Brut 4,2€

Corona 6,5€

Desperados 6,5€

SHOTS 3,8 €

- **Rhum Arrangé Maison**

- **Chartreuse**

- **Ricard/Chartreuse**

VIRGIN COCKTAILS 6,5€

- **Faker Face**

Jus de Citron, Sirop de Grenadine, Jus d'Orange, Eau Gazeuse

- **Virgin Mojito**

Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

- **Virgin Mojito Pomme**

Menthe, Citron Vert, Sucre de Canne, Eau Gazeuse, Jus de pomme

ALCOOLS

4cl

- Whisky Lawson 5€
- Whisky Jack Daniel's 7€
- Whisky Nikka 8,5€

- Vodka Wyborowa 5€
- Vodka Absolut Elyx 9€

- Tequila Tisca Blanco 5€

- Rhum Havana 3 ans 5€
- Rhum Brun Santa Teresa 8,5€

- Gin Gibson 5€
- Gin Bombay Sapphire 7€

- Amaretto 5€

- Bailey's 6€

- Limoncello 6€

- Cointreau 6€

- Supplément soft 2€

BOISSONS FROIDES

- Sodas 3,9€
Coca-cola, Coca zero, Orangina
Schweppes Tonic,
- Eau bouteille 33 cl 4€
Badoit Rouge, Evian
- Thé glacé maison 3,8€
- Limonade 3,5€
- Badoit 1L, Evian 1L 6€
- Jus de Fruit 4€
(orange, pomme, abricot,
tomate, poire)
- Supplément sirop 0,3€

APERITIFS

- Martini Blanc, Rouge 4€
- Porto Rouge 4€
- Ricard 4€
- Kir 4€
(Cassis, Pêche, Mûre, Framboise)

MENU DU JOUR

*Uniquement le midi
du mardi au vendredi*

- Entrée du jour + Plat du jour + Café 18€
ou Poké Végé, Bagel végété, Salade César

- Plat du jour + Dessert + Café 18€
ou Poké Végé, Bagel végété, Salade César
Dessert au choix sur la carte

- Entrée du jour + Plat du jour 21€
+ Dessert + Café
ou Poké Végé, Bagel végété, Salade César
Dessert au choix sur la carte

- Plat du jour seul 13€

Tout nos plats sont faits maison

Privatisation du club de 25 à 120 personnes pour vos
Anniversaire, Afterwork, EVJF, Pots de départs, Diners de
groupes...

Par téléphone : **06.23.56.93.95**

ou

Par e-mail: leptitbourg@gmail.com

