

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
Légumes sautés et salade.

- Avocado Toast

Avec oeuf poché

- Petit cookie au chocolat

HAPPY HOUR

de 16H à 22H

Jusqu'à 23h pour les abonnés insta

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 pomr
Faker face

MENU DU JOUR

Uniquement le midi
du mardi au vendredi

- Entrée du jour + Plat du jour

18€

- Plat du jour + Dessert
Dessert au choix sur la carte
+1€ pour le café gourmand

18€

- Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert
Dessert au choix sur la carte
+1€ pour le café gourmand

21€

- Plat du jour seul

14€

NOS TAPAS

Produits frais et faits maison

Tapas du jour	6 €
Falafels, crème ciboulette	7 €
Velouté du moment en fonction des arrivages	7 €
Camembert Pané Servi avec salade	7,5 €
Croquetas Cheddar, jambon de pays	7,5€
Oeufs de Lompe Crème, citron et toast	8 €
Tenders de poulet	8 €
Burratta crémeuse	8 €
Houmous au potimarron Servi avec des toasts chauds	7 €
Trio du P'tit bourg Houmous au poivrons, rillettes de saumon, Guacamole	8 €
Toast chèvre chaud herbes de provence, miel	7 €
Rillettes de saumon toast	7,5 €
Frites Cheddar Bacon	7 €
Frites de patates douces, paprika	6 €
Frites	5€

NOS PLANCHES

- Planche de Fromage Chèvre, Cantal, Camembert, Gouda à la truffe	15€
- Planche de Charcuterie Jambon de Parme 24 mois, viande de grison, saucisson,chorizo, terrine de campagne	15€
- Planche Mixte Assortiment de fromage et de charcuterie	18€
- Assortiment Découverte Tenders de poulet, Toast de chèvre, Houmous, Camembert pané et falafels	28€



NOS TARTINES

L'Italienne Jambon de parme 24 mois, mozzarella, pesto, frites, salade	14,5€
La Nordique Gravlax de saumon, crème aux herbes, oeufs de lompe, frites, salade	15 €
Avocado Toast Avocat, crème aux herbes, oeufs poché, frites, salade	14,5 €

NOS PLATS

- Tagliatelle au Saumon Saumon gravlax, crème de tomate, cebette, parmesan	15€
- Tartiflette au gouda truffé	14,5€
- Gaufre salée, crème de ciboulette salade de légumes rôtis Saumon (+1€) ou Bacon	14,5€
- Risotto à la crème de butternut Julienne de légumes, cebette, parmesan.	14,5€
- Salade César Salade romaine, parmesan, oeuf, croûtons de pain, poulet	14 €
- Bagel au Saumon (Gravlax) Pain artisanal, Avocat et crème aux herbes, frites.	15 €
- Bagel Végétarien Pain artisanal,oeuf poché, galette de légumes, frites, champignons, crème ciboulette, tomates, légumes rôtis.	14€
- Chicken Burger Bacon, sauce tartare, cheddar, oignons confits, frites, salade.	15,5€

Réservation par SMS au 06.23.56.93.95
Privatisation du club de 25 à 120 personnes

Tout nos plats sont faits maison
Le p'tit bourg, 3 rue du bourg tibourg, 75004 Paris
Prix TTC, Service inclus

NOS DESSERTS

Produits frais
et faits maison

Brioche perdue à la
Cannelle
Caramel épicié
7 €

Mi-Cuit Chocolat
Chantilly
7 €

Tarte tatin poire
Caramel épicié
7 €

Café Gourmand
8,5€



NOS BOISSONS RECONFORTANTES

Bien Chaud

- Matcha 6,5€
- Charcoal 6,5€
- Chaï Latte 6,5€
- Chocolat chaud maison 6€
- Chocolat viennois 6,5€
- Cappuccino 6€
- Café viennois 6,5€
- Latte Caramel 6,5€
- Lait moussoux au miel 5€

Glacé

- Iced Matcha 6,5€
- Café frappé 5,5€
- Frappuccino Caramel 6,5€

Alcoolisé

- Grog 6€
- Vin chaud (à l'orange) 6€
- Irish coffee 8€
- Mon chéri à l'orange 8€
- (Chocolat chaud, cointreau)

Les classiques

- Café: décafeiné, allongé 2,4€
- Café noisette 2,6€
- Double espresso 4€
- Café crème 4,2€
- Thé (vert ou noir) 4,5€

NOS VINS

Vins Rouges:

- | | | |
|---|------|----------------------|
| - Syrah, Pays D'Oc, Cuvée Cayenne, 2022 | 4,2€ | Verre Bt 75cl
22€ |
| Domaine de Castelnaud | | |
| - Côte du Roussillon, Arago 21, 2021 | 4,5€ | 25€ |
| Gerard Bertrand | | |
| - Lalande de Pomerol, 2015, | / | 55€ |
| Chateau Grand ormeaux | | |

Vins Blancs:

- | | | |
|---|------|------|
| - Art de Vivre, Clairette du languedoc, 2019 | 5 € | 28 € |
| Gérard Bertrand, Demi-sec | | |
| - Pays d'Hérault, IGP, Cuvée l'Epicerie, 2021 | 4,2€ | 25 € |
| Domaine de Castelnaud | | |

Vins Rosés:

- | | | |
|-----------------------------------|------|-----|
| - Gris, Le Coq & L'Arlequin, 2022 | 4,5€ | 25€ |
| Maison Lejeune, Pays d'OC IGP | | |

Champagne:

- | | | |
|----------------------------------|-----|-----|
| Maison Louis Constant cuvée brut | 10€ | 60€ |
|----------------------------------|-----|-----|

BOISSONS FROIDES

- | | | | |
|---------------------------|-------|--------------------------|-------|
| - Sodas | 4,2 € | - Thé glacé maison | 4,2 € |
| Coca-cola, Coca zero, | | - Limonade | 4€ |
| Orangina Schweppes Tonic, | | - Jus de Fruit | 4€ |
| Ginger Beer) | | (orange, pomme, abricot, | |
| - Eau bouteille 33 cl | 4€ | tomate, cranberry) | |
| Badoit Rouge, Evian | | - Sup. sirop Monin | 0,5€ |
| - Badoit 1L, Evian 1L | 6€ | avec une boisson | |
| - Jus pressé | 6,5 € | | |
| (orange ou citron) | | | |

Réservation par SMS au 06.23.56.93.95

Privatisation du club de 25 à 120 personnes

Tout nos plats sont faits maison

Le p'tit bourg, 3 rue du bourg tibourg, 75004 Paris
Prix TTC, Service inclus

ALCOOLS

- 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€
- Amarretto	5€
- Bailey's	6€
- Limoncello	6€
- Cointreau	6€
- Supplément soft	2€

4CL



NOS COCKTAILS

- La P'tite Bourg	8,5€
Triple sec, prosecco, citron, hibiscus	
- Spritz	8,5€
Cinzano, Prosecco, Eau Gazeuse	
- Mojito	
Rhum, Citron vert, Menthe, Sucre de Canne	8,5€
- Bloody Mary	
Vodka, Jus de tomate, citron, sel de celeri, tabasco, sauce worcestershire	8,5€
- Moscov Mule	8,5€
Vodka, Jus de Citron, Ginger Beer	
- Capirinha	
Cachaca, Citron Vert, Sucre de Canne	8,5€
- Cuba Libre	
Rhum, Jus de Citron, Coca-Cola	8,5€
- Gin Fizz	
Gin, Jus de Citron, Sucre de Canne, Eau Gazeuse	8,5€
- Daiquiri	
Rhum, Jus de Citron, Sucre de Canne	8,5€
- 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° (sans alcool)	4,2€	
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



APERITIFS

- Martini Blanc, Rouge	4€
- Porto Rouge	4€
- Ricard	4€
- Kir	4,5€
(Cassis, Pêche, Mûre, Framboise)	

Réservation par SMS au 06.23.56.93.95

Privatisation du club de 25 à 120 personnes

Tout nos plats sont faits maison

Le p'tit bourg, 3 rue du bourg tibourg, 75004 Paris
Prix TTC, Service inclus