

# 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 pomme  
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 €
Rillette 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  
Canelle  
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<br>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

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

## APERITIFS

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



## NOS COCKTAILS

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



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