

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

Opéan : **5 €**

Cocktails sans Alcool: **5,5€**

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 sur www.lepetitbourg.fr

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 / oeuf

Brouillés OU au plat

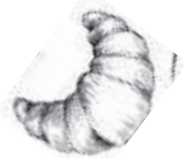
Accompagnés de pommes de terres sautées, gravlax de saumon et salade.

- Avocado Toast

Avec oeuf poché

- Granola

Fromage blanc, muesli et fruits frais



NOS PLATS

Tagliattelles au saumon 14€

Saumon frais, crème citron vert, aneth.

Curry de Tofu au lait de coco 15€

Navets, poireaux, pommes de terre, carottes.

Salade César 13,5€

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

Fish and Chips 14€

Filet de dorade, crème aux herbes

Burger de la maison 15,5€

Steak haché, cheddar, tomates, bacon, oignons confits, frites, salade

Burger Végétarien 14,5€

Bun's, galette de pomme de terre, haricots verts, tomates, demi avocat, sauce cocktail, champignons poêlés

Suprême de poulet 15 €

sauce miel, soja et épices douces
écrasé de pommes de terre
maison



NOS DESSERTS

*Produits frais
et faits maison*

Pain perdu au caramel 6,5 €

Mi-cuit au chocolat 6,5€

Tarte Tatin 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 5 €

Grog 6 €

Vin chaud 6 €

Irish coffee 8 €



NOS VINS

Vins Rouges:

	Verre	Bt 75cl
- Syrah , Pays D'Oc, Cuvée Cayenne, 2018 Domaine de Castelnaud	3,8€	20€
- Côte du Roussillon , Arago 21, 2019 Gerard Bertrand	4,5€	25€
- Valencay , Les griottes, 2020 Domaine des moreaux	/	26€
- Côtes de Blaye , Bordeaux, 2020, Bio Chateau la Braulterie de peyraud	5€	28€
- Vin de France , Landeau, 2019, Nature Le petit chemin	/	32€
- Langedoc AOP , Arboussede 1850, Bio Costeplane	/	28€
- Regnie AOP , Nature Domaine de Franck Chavy	/	35 €
- Lalande de Pomerol , 2015 Chateau Grand Ormeaux	/	55 €

Vins Blancs:

- Pays d'Hérault , IGP, Cuvée L'Épicerie, 2019 Domaine de Castelnaud	3,8€	20€
- Chardonnay , Pont du Gard IGP, 2021, Bio Bee Famous, Domaine de la Patience, Bio	4,5€	25€
- Barathym , Languedoc, 2020 Chateau Bas d'Aumelas	5€	28€
- Art de vivre , Clairette du languedoc, 2019 Gérard Bertrand, Moelleux	5,5€	30€

Vins Rosés:

- Gris , Le Coq & L'Arlequin, 2020 Maison Lejeune, Pays d'OC IGP	4,5€	25€
--	------	-----

Champagne:

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

NOS COCKTAILS

- Spritz Cinzano, Prosecco, Eau Gazeuse	8,5€
- 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€
- Moscow Mule Vodka, Jus de Citron, Ginger Beer	8,5€
- 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 Vodka, Triple Sec, Jus de Cranberry, Jus de Citron	8,5€
- Cointreau Teese Cointreau, Jus de Pomme, jus de Citron, Sirop de Violette	8,5€

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€
Opean (Eau alcoolisée)		6,5€

SHOTS 3,8 €

- Rhum Arrangé Maison
- Chartreuse
- Ricard/Chartreuse

APERITIFS

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

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 Alain Milliat 4€
(orange, pomme, abricot,
tomate, poire)
- Supplément sirop 0,3€

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

MENU DU JOUR

*Uniquement le midi
du mardi au vendredi*

- Entrée du jour + Plat du jour + Café 18€

- Plat du jour + Dessert + Café 18€
Dessert au choix sur la carte

- Entrée du jour + Plat du jour
+ Dessert + Café 21€
Dessert au choix sur la carte

- Plat du jour seul 13€

Tout nos plats sont faits maison

Privatisation du club de 10 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