

KARAOKE

# BISTROT DE LA GAITE

Au cœur de Paris, dans le 3ème arrondissement  
Retrouvez-nous au 7 rue Papin



## **FORMULE CARNIVORIA**

### **Plats à volonté**

**Composer votre menu selon vos envies, savourez votre plat autant de fois que vous le souhaitez !**

**Samedi, dimanche midi : Entrée plat ou plat dessert : 20.50**

**Entrée + plat+ dessert : 24.50**

**Le soir : Entrée + plat ou plat+ dessert : 24.50**

**Entrée+ plat+ dessert : 29.50**

#### **ENTREES :**

- **Empanadas de bœuf maison**
- **Brique de chèvre maison au miel**
- **Velouté de légumes**
- **Œuf mayonnaise au curry**

#### **PLATS :**

- **Brochettes de poulet à la New Orléans, sauce barbecue**
- **Pièce du boucher (selon arrivage : poire, merlan, ou araignée)**
- **Contre- filet de bœuf ou Noix d'entrecôte + 6 euros**
- **Fish and chips sauce tartare**

**Tout nos plats sont servis avec des frites maison et salade verte, sauces maison aux choix : sauce chimichurri ou sauce secrète**

#### **DESSERTS :**

- **Moelleux au chocolat maison, crème anglaise, glace vanille.**
- **Tarte fine aux pommes maison**
- **Riz au lait, nappage caramel maison**

**Tous à table et bon appétit.**



## FORMULES DEJEUNER

**ENTREE/PLAT OU PLAT /DESSERT ..... 18.80**

**ENTREE+PLAT+DESSERT ..... 21.00**

### CHOIX DES ENTREES :

- *Oeuf mayonnaise maison au curry*
- *Velouté de légumes maison*
- *Brique de chèvre au miel*
- *Entrée du jour (Voir ardoise)*

### CHOIX DES PLATS :

- *Brochette de Poulet à la New Orléans sauce barbecue, frites maison, salade*
- *Hachis parmentier de bœuf maison, salade verte*
- *Quiche végétarienne maison, salade verte*
- *Plat du jour (Voir ardoise)*

### CHOIX DES DESSERTS :

- *Moelleux au chocolat maison, crème anglaise, glace vanille*
- *Riz au lait maison, nappage caramel*
- *Fromage blanc, coulis de fruits rouges*
- *Café expresso ou café allongé*

**Formule du lundi au vendredi de 12h à 15h**



## A LA CARTE

### LES ENTREES

<b><i>Brique de chèvre maison au miel</i></b> .....	<b>9.00</b>
Homemade goat cheese brick with honey	
<b><i>Œufs mayonnaise maison au curry</i></b> .....	<b>6.50</b>
Homemade curry mayonnaise eggs	
<b><i>Velouté de légumes maison</i></b> .....	<b>8.50</b>
Homemade vegetable soup	
<b><i>Empanada de bœuf maison</i></b> .....	<b>8.50</b>
Homemade beef empanada	
<b><i>Œuf cocotte au gorgonzola</i></b> .....	<b>9.50</b>
Egg casserole with gorgonzola	
<b><i>Escargots</i></b> .....	<b>x6 : 9.50 x12 : 18.00</b>
Snails	

### LES PLANCHES

<b><i>La fromagère</i></b> .....	<b>17.50</b>
Cheese board	
<b><i>La charcutière</i></b> .....	<b>18.50</b>
Charcuterie board	
<b><i>La mixte</i></b> .....	<b>19.00</b>
Charcuterie and cheese board	
<b><i>L'antipasti</i></b> .....	<b>18.00</b>
Marinated vegetable platter	



**LES PLATS :**

**Tartare pur bœuf ..... 18.00**

Pure beef tartare

**Cœur de rumsteak, sauce poivre..... 19.50**

Rump steak heart, pepper sauce

**Brochettes de poulet mariné, sauce barbecue..... 17.00**

Marinated chicken skewers , barbecue sauce

**Entrecôte grillée sauce secrète ..... 21.00**

Grilled entrecote with secret sauce

**Cheeseburger du Bistrot ..... 18.50**

**Hachis parmentier de bœuf maison, salade ..... 17.00**

Homemade beef shepherd's mince, salad

**Pavé de saumon grillé, sauce vierge ..... 19.80**

Grilled salmon steak, virgin sauce

**Fish and chips, sauce tartare ..... 17.00**

**Croque-Monsieur, salade ..... 14.50**

Toasted ham and cheese , green salad

**Croque Madame, salade .....15.50**

Toasted ham and cheese with an egg

**Accompagnement au choix : Frites maison, poêlée d'haricots vert**

**persillés, penne, salade verte.** (Home fries, pan-fried green beans with parsley, penne or green salade **Supp : 2.50**

**Penne à la truffe d'été ..... 17.40**

Penne with truffle cream

**Salade César .....16.00**

Salade verte, tomates, poulet mariné, croutons, copeaux de parmesan, sauce césar

**Salade bergère ..... 16.80**

Salade verte, brique de chèvre chaud, lardons de volaille, tomates, vinaigrette



## DESSERTS :

- ***Tiramisu au café maison***.....8.00  
Homemade coffee tiramisu
- ***Crème brûlée à la vanille maison***.....8.80  
Homemade vanilla crème brûlée
- ***Moelleux au chocolat maison, crème anglaise***.....8.80  
Soft chocolate, custard
- ***Riz au lait maison, nappage caramel***.....6.50  
Homemade rice pudding, caramel topping
- ***Fromage blanc, coulis de fruits rouges*** .....6.00  
Cottage cheese, red fruit coulis
- ***Tarte fine aux pommes maison*** .....8.00  
Homemade apple pie
- ***Café gourmand maison***.....9.00  
Chocolat, crème, thé, double café + 4 euros
- ***Assiette de fromages***.....8.00  
Cheese platter



**VINS**

<b>VINS BLANCS :</b>	<b>14 cl</b>	<b>25cl</b>	<b>50cl</b>	<b>75 cl</b>
<i><b>Pinot Grigio :</b></i>	<b>6.00</b>	<b>8.80</b>	<b>17.60</b>	<b>25.00</b>
<i><b>Chardonnay Ecoterra :</b></i>	<b>7.00</b>	<b>9.80</b>	<b>19.60</b>	<b>28.50</b>
<i><b>Viogner, le versant :</b></i>	<b>7.50</b>	<b>10.30</b>	<b>21.00</b>	<b>34.00</b>

**VINS ROSES :**

<i><b>Demoiselle sans gêne :</b></i>	<b>6.00</b>	<b>8.80</b>	<b>17.60</b>	<b>25.00</b>
<i><b>Minuty presqu'île :</b></i>	<b>8.50</b>	<b>11.30</b>	<b>22.30</b>	<b>41.00</b>

**VINS ROUGES :**

<i><b>Puglia diverso rosso :</b></i>	<b>6.00</b>	<b>8.80</b>	<b>17.60</b>	<b>25.00</b>
<i><b>Pinot noir Altugnac :</b></i>	<b>7.50</b>	<b>10.30</b>	<b>21.00</b>	<b>34.00</b>
<i><b>Côtes du Rhône :</b></i>	<b>7.00</b>	<b>9.80</b>	<b>19.60</b>	<b>28.50</b>

Carte bancaire 10 euros minimum.



**Happy hours :**

<b>Verre de vin rouge puglia 14cl.....</b>	<b>4.50</b>
<b>Verre de vin blanc pinot grigio 14cl.....</b>	<b>4.50</b>
<b>Pinte de Sylver 50 cl.....</b>	<b>6.00</b>
<b>Pinte de 1664 50 cl.....</b>	<b>7.00</b>
<b>Pinte de 1664 blanche 50 cl.....</b>	<b>7.00</b>
<b>Punch.....</b>	<b>6.00</b>
<b>Spritz St Germain.....</b>	<b>9.80</b>
<b>Coupe de Prosecco 14 cl.....</b>	<b>5.00</b>
<b>Moscow mule.....</b>	<b>7.00</b>
<b>Soft 25 cl.....</b>	<b>4.10</b>
<b>Ice Tea, Ginger beer, Coca-cola, Schweppes agrume, perrier</b>	

**Snacks :**

<b>Assiette de frites maison.....</b>	<b>4.50</b>
<b>Assiette de frites de patate douce.....</b>	<b>4.50</b>
<b>Nachos guacamole au cheddar.....</b>	<b>5.50</b>
<b>Crousty chicken, sauce thaï x4.....</b>	<b>7.50</b>
<b>Finger de mozzarella pané x6.....</b>	<b>6.00</b>
<b>Ailes de poulet marinées tex mex x4 .....</b>	<b>8.50</b>
<b>Beignet de calamar à la romaine, sauce tartare x6.....</b>	<b>7.50</b>
<b>Assiette de charcuterie.....</b>	<b>9.00</b>

Tous les jours de 17h00 à 22h00.

Carte bancaire 10 euro minimum.





**Boissons fraiches :**

-Vittel 25 cl.....	4.50
-Perrier, coca, coca zéro, Schweppes tonic, Orangina 33 cl.....	5.60
- Schweppes agrumes, limonade, Ice Tea, Ginger beer 25 cl.....	5.00
-Jus 25 cl .....	4.50
Orange, pomme, pamplemousse, tomate, ananas, abricot	
-Red bull.....	6.00

**Boissons chaudes :**

-Café, déca, allongé.....	3.00
-Café noisette.....	3.20
-Double café.....	5.50
-Café crème ou chocolat chaud.....	5.00
-Cappuccino.....	6.00
-Café ou chocolat viennois.....	6.50
-Thé parfumé ou infusion.....	5.20
-Supplément pot de lait.....	0.30

**Bières :**

- Silver.....	25 cl 4.7/50cl 6
-1664 , 1664 blanche, Monaco.....	25 cl 5.40/50 cl 10
-Panaché.....	25 cl 4.7/50 cl 9
-Demory ipa.....	25cl 5.60/50cl 10.80
-Grimbergen.....	25cl 5.90/50cl 11.20
-Picon bière.....	25 cl 6.40/50cl 11.40

**Bières bouteille :**

-Corona 33cl.....	7.00
-1664 sans alcool.....	6.00

Carte bancaire 10 euros minimum.



**Apéritifs :**

-Ricard, Pastis 51 2 cl.....	5.40
-Porto blanc ou rouge 5cl, coupe de prosecco 14 cl.....	6.40
-Suze, martini blanc ou rouge, campari,5 cl kir maison 14cl.....	6.90
-Americano maison.....	9.90
-Kir royale 14 cl.....	12.40

**Alcools 4 cl :**

-Vodka Eristoff, gin Gordon's, rhum blanc/ambrée Bacardi.....	10.00
-Vodka Grey goose, gin Bombay sapphire.....	12.00
-Rhum Santa Teresa 1796, tequila Patron Anejo, tequila Patron silver.....	14.00
-Bayles,Get 27/31,Lemoncello.....	10.00
-Poire, Cognac, Prune.....	13.00
-J&b, jack daniel's, chivas.....	10.00
-Bourbon wiskie Angel's Envy.....	14.00
-Supplément soda.....	2.50

**Champagnes :**

- Nicolas Feuillatte – Brut réserve champagne aop 75 cl.....	85.00
- Coupe de champagne Nicolas feuillate 14 cl.....	11.80
-Ruinart, R de Ruinart, brut 75 cl.....	120.00

Carte bancaire 10 euros minimum

