

Simone

de Montrouge

NOS COCKTAILS

PUNCH CACAHUÈTE 7,5€

Rhum blanc, cacahuète, cannelle, lait concentré sucré et citron vert.

PORN STAR MARTINI 12€

4cl de vodka infusé à la vanille, 2cl de passoa, 6cl de jus de maracuja.
Shooter de prosecco

ANNA 11€

6cl de birlou (liqueur de pomme/châtaigne), jus de citron vert et prosecco.

MADELEINE DE PROUST 9,5€

1,5cl de cointreau, 2,5cl d'amaretto disaronno et 12cl de jus d'ananas.

EXPRESSO MARTINI 10,5€

4cl de vodka, 2cl de liqueur de café, 1cl de sucre de canne et un expresso.

MALO #2 10,5€

6cl gin, 2cl sirop d'orgeat, 1,5cl de jus de citron vert et eau gazeuse.

DARK'N STORMY 10,5€

2cl de rhum blanc, 2cl de rhum ambrée, jus de citron vert et ginger ale.

NUBE 11€

5cl de tequila infusé au CBD, 3cl de liqueur d'abricot et 4cl de jus d'orange

MOJITO SIMONE 11€

4cl de captain morgan, menthe, citron vert, sirop de fleur de sureau et prosecco.

NOS MOCKTAILS

RED CARPET 7€

Purée de fruits rouges, jus de citron vert et jus de mangue

VIOLETTE 7€

Jus de pomme, eau gazeuse et sirop de violette.

POIRE 7€

Jus de poire, sirop de cassis et jus de citron vert.

Simone et son équipe sont en mesure de vous faire des cocktails classiques, type (mojito, ti-punch, spritz, cosmopolitan ...) selon les produits demandés.

Simone

de Montrouge

Seul ou à partager

Planche du chef	20,5
Jambon de pays, rillettes de poulet, brie, morbier, cantal, saucisse sèche, terrine de campagne maison et crème de feta.	
Le croque Simone <i>Plat signature</i>	18
Pain de campagne, jambon de Paris et gouda truffé.	
Arancini	9,5
Sauce barbecue	
Foie gras	13,9
Cuit au torchon, compotée d'oignon et brioche toastée	
Duo Apéro	14,5
Quesadillas poulet et cheddar, falafel. Crème de feta au curry et sauce barbecue	

Nos plats du jour

Burger Simone	18
Bun's, filet de poulet mariné, mimolette, secret sauce, pickles, oignon rouge, tomate, frites et salade. <i>+Option: Bacon grillé 1,5</i>	
Blanquette de veau	17,5
Carottes, champignons et riz pilaf.	
Velouté	16,5
Panais et clémentine. Panais confit, burrata, huile d'herbe, croûtons de brioche et endive rouge <i>+Option: Jambon Serrano 2,5</i>	

Nos douceurs

Pot de Simone	7,5
Financier amande, confit et crème de myrtille. Crumble aux noix	
Entremet	8
Pain d'épice imbibée au sirop, bavaroise à la cannelle, compotée de clémentine et chantilly tonka	
Tartelette	8
Ganache chocolat et caramel beurre salé à la fleur de sel	

Simone

de Montrouge

Boissons froides et chaudes

Bières Pression	25cl	50cl	Jus de fruits "caraïbos"	25cl
Delirium Tremens	5	9	Jus de Mangue	5
La bière de Simone	4,5	7	Jus d'Ananas	5
IPA de chez L.B.F	5	9	Jus de Maracuja	5
			Jus de Fraise	5

Bières et Cidre Bouteille

Desperados 33cl	7
Heineken <u>ss alcool</u> 33cl	7
Secret des moines 33cl (Bière cerise)	7
Ambrée (L.B.F) 33cl	7
Blanche (L.B.F) 33cl	7
Cidre Fils de pomme bio 33cl	7
Pelforth brune 33cl	7

Boisson Maison

Orange ou citron pressé	5,5	ou	5
Thé glacé au yuzu			5

Eaux Minérales

	50cl	1L
Evian	5	7,5
San Pellegrino	5	7,5

Eaux et Sodas

Coca, Coca Zéro 33cl	4,7
Fanta orange 25cl	4,5
Orangina 25cl	4,5
Perrier 33cl	4,7
Evian 33cl	4,2
Limonade artisanal 33cl	4,7
Three cents tonic 20cl	4,7
Ginger beer 25cl	4,5

Café et Chocolat (*Café Massaya Bio*)

Expresso, décaféiné	2,3
Café Allongé	2,3
Chocolat Chaud	5
Double expresso	4,5
Latte	4,5
Cappuccino	5
Chocolat/café Viennois	5,5
Grand chocolat chaud	5,5
Café noisette	2,4

Thés "maison Richard" 4,8

*Menthe, vert sencha, jasmin,
fruits rouges, détox au maté,
earl grey et verveine*

Simone

de Montrouge

Notre sélection de vin

<u>Rouges</u>	14cl	46cl	75cl
Côtes du Rhône - Ogier (bio)	5,2	17,5	28
Languedoc - Domaine Sauzet - Yin Yang (bio)	6,1	20,2	33
Brouilly - André Vonnier	5,2	17,5	28
Médoc - cru bourgeois 2016 - Château patache d'aux	9	31	50

Blancs

Pays d'oc - Chardonnay - Secret de Lunès	5	17	27
Alsace - Gewurztraminer - Domaine Gsell (bio)	7,1	23,5	38
Mâcon - Domaine Mathias (bio)	7,7	25,3	41
Le blanc de Julie (coup de coeur)	6,2	20,3	33
Montagny 1er cru - Louis Latour - 2022			75

Rosés

Côtes de provence - Esprit Gassier (bio)			40
Pays d'oc - Grenache - Le coq & l'arlequin (HVE)	4,5	16	24,5
Roseberry - 100% Malbec	7,7	25,3	41

Pétillants

Prosecco - Regutta	7	-	40
Champagne - Veuve Pellet			65
Champagne - Mumm			95

Simone

de Montrouge

Nos alcools

Gin	4cl	Vodka	4cl
Gibson's	8	Stolichnaya	8
Hendrick's	9	Grey Goose	11
Whisky	4cl	Rhum	4cl
J&B	8	Dillon	8
Jack Daniel's	10	Captain Morgan	9
Nikka coffey grain	11	Diplomatico	11
Caol ila	11		

Accompagnement alcool (coca, tonic, limonade, jus...) +1,5€

Nos Apéritifs

Kir (14cl)	5,5
Kir prosecco (12cl)	7,5
Martini (4cl)	5
Porto rouge (5cl)	4,5
Ricard (2cl)	4,2
Suze (4cl)	5,0

Nos Digestifs (4cl)

Calvados "Coquerel"	8
Cognac "J&L Charlemagne"	8
Armagnac "Delaitre"	8
Poire William's "Massenez"	8
Mirabelle "Massenez"	8
Amaretto "Disaronno"	9,5
Limoncello	8
Bailey's	8
Get 27	8

Rhums Arrangés

5,5

Mangue vanille et citron

ou

Ananas gingembre

ou

Orange Cannelle