

Simone

de Montrouge

NOS COCKTAILS

PORN STAR MARTINI 12€

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

MADELEINE 9,5€

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

MALO #3 11,5€

4cl de gin infusé à l'hibiscus, 1cl de liqueur de cassis, 4cl de jus d'ananas et prosecco

DARK'N STORMY 10€

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

ALEX TIKI 11€

4cl de cachaça, 2cl liqueur d'abricot, 2cl de purée de kalamansi et jus de mangue

MOJITO SIMONE 12€

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

NUBE 11€

5cl de tequila infusé au CBD, 3cl de liqueur de mandarine et nectar de pêche

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€

Sirop de cassis, jus de citron vert frais et jus de poire

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€

Assortiment de charcuterie du terroir et de fromages affinés

Aiguillette de poulet 11€

Comme des tenders avec aïoli.

Arancini 10€

Boulette de risotto frit . Sauce Bleu d'auvergne.

Quesadillas 9.5€

Galette de blé, cheddar, pico de gallo et sauce aigrelette

Nos plats du jour

Croque Simone 20€

Pain de campagne, jambon de Paris et gouda truffé. Frites et salade

Araignée de porc 17,5€

Purée de pommes de terre, petit pois, fèves et crème parmesan

Dhal de lentilles corail 16,5€

Courgettes, carottes, patates douces, épinards et riz basmati

Petite douceur...?

Pot de Simone 8€

Financier noisette, pommes caramélisées, noisettes façon chou chou et mousse Spéculoos

Mille et une feuilles by Kim 8.5€

Crème diplomate vanille et coulis de fruits rouges

Simone

de Montrouge

Bières et Cidres

Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/9€

I.P.A (LBF) 5€/9€

Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - Heineken 00% 7€

Heineken 00% 7€ - Desperados 7€

LBF blanche 7,2€ - LBF ambrée 6,9€

Cidre bio Alain Milliat 7€

Secret des moines (bière fruits rouges) 7,1€

Cidre bio 00% Sassy 8€

Soft

Sodas

Coca-cola ou Zéro 33cl 4,7€

Perrier 33cl 4,7€

Orangina 25cl 4,5€

Limonade artisanal 33cl 4,7€

Ginger beer 25cl 4,5€

Tonic water 20cl 4,7€

Jus de fruits "caraïbos" 5€

Mangue

Maracuja

Ananas

Fraise

Orange

Pêche

Eaux minérales

Evian 33cl 4,5€

Evian 50cl/100cl 5€/7,5€

S.Pellegrino 50cl/100cl 5€/7,5€

Boissons maison

Thé glacé au Yuzu 5€

Orange pressée 5,5€

Citron pressé 5€

Boisson chaudes

Café

Expresso 2,3€

Latte 4,5€

Cappuccino 5€

Café viennois 5€

Double expresso 4,6€

Noisette 2,5€

Thé 4,8€

Vert menthe

Vert sencha

Jasmin

Fruits rouges

Earl grey

Rooibos aux épices

Chocolat/autre

Chocolat chaud à l'ancienne 5€

Grand chocolat chaud 5,5€

Chocolat viennois 5,5€

Chaï latte 5€

Toutes nos boissons à base sont possibles avec du lait végétal. Supp 0,8€

Simone

de Montrouge

Notre sélection de vins

(Proposé au verre de 14cl, en pichet de 46cl ou à la bouteille)

Rouges

Yin Yang Vin du Languedoc de la maison Sauzet. Puissant et élégant

6,1€ - 20,2€ - 33€

Brouilly Grand cru du Beaujolais de chez André Vonnier. Fruité et gourmand

5,7€ - 18,5€ - 30€

Côtes du Rhône Maison Ogier. Équilibré et profond

5,2€ - 17,5€ - 28€

Château Patache d'Aux Cru bourgeois du Médoc. Subtile et authentique

9€ - 31 - 50€

Blancs

Mâcon Bourgogne du domaine Mathias. Minéral et puissant

7,7€ - 25,3€ - 38€

Chardonnay Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

Le blanc de Julie Vin du sud ouest du château Lagrezette. Élégant avec longueur en bouche

6,2€ - 20,3€ - 33€ *Victime de son succès, bientôt de retour*

L'inédit Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Douceur et moelleux

5€ - 17€ - 26€

Rosés

Esprit gassier Côtes de provence de la maison Gassier. Gourmand et intense

40€ seulement en bouteille

Roseberry 100% Malbec du château Lagrezette. Note d'agrumes et de fleurs

6,9€ - 23€ - 37,5€

Le coq et l'arlequin Pays d'oc des collines du Bourdic. Frais et fruité

4,5€ - 16€ - 24,5€

Pétillants

Prosecco Borgo dei ciliegi

7,5 - 45€

Champagne Veuve Pelletier

65€ Bouteille seulement

Champagne Mumm

95€ Bouteille seulement

Simone

de Montrouge

Spiritueux

Gin

Citadelle 9€
Hendrick's 9,5€

Rhum

Charette 8€
Captain Morgan 9€
Diplomatico 11€

Vodka

Stolichnaya 8€
Grey Goose 11€

Whisky

J&B 8€
Jack Daniel's 10€
Coal ila 11€
Nikka coffey grain 11€

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

Apéritifs

Martini blanc 5€
Martini rouge 5€
Porto rouge 5€
Suze 5€
Ricard 4,2€
Campari 7€

Digestifs

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

Rhums Arrangés

5,5€

Mangue-Vanille