

Simone

de Montrouge

Nos oeufs

Oeufs brouillés 8€

Oeufs au plat 7,5€

+Option: Bacon grillé 1,5€ ou Saumon fumé 3,5€

Assiettes salées

Bagel aux choix

Saumon fumé 12,5€

Poulet 11€

Végétarien 10€

Avocado toast

taille S: 7,5€ / taille L: 13,5€

Pain de campagne toasté, écrasé d'avocat, oeuf mollet et pico de gallo

+Option: Bacon grillé 1,5€ ou Saumon fumé 3,5€

Grilled cheese 7€

Reblochon et compotée d'oignon

Patate douce rôtie 8€

Grenade, fêta en neige et vinaigrette fruits rouges

Nos accompagnements

Mesclun de salade, pomme de terre grenaille, frites ou légumes du jour 3,5€

Assiettes sucrées

Brioche perdue 8€

Brioche artisanal et caramel au beurre salé

Fresh bowl 8,5€

Fromage blanc, granola maison, banane, kiwi, pomme et miel

Pancakes 7,5€

Pâte à tartiner maison ou sirop d'érable

Viennoiseries

Croissant 2€

Pain au chocolat 2,1€

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

Chablis Un incontournable ! Domaine Schaller, minérale et agréable

10,5€ - 34,3€ - 56€

Chardonnay Pays d'oc "L'orangerie". Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

Viognier Pays d'oc "L'orangerie". Doux et élégant

6,2€ - 20,3€ - 33€

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

7,2€ - 23,8€ - 39€

Le coq et l'arlequin Pays d'oc, grenache. Frais et fruité

4,7€ - 15,6€ - 25,5€

Pétillants

Prosecco Borgo dei ciliegi

7,5 - 45€

Champagne Veuve Pelletier

65€ Bouteille uniquement

Champagne Philipponnat

105€ Bouteille uniquement

Simone

de Montrouge

Bières et Cidres

Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/9€

Blanche (LBF) 5€/9€

Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - Heineken 00% 7€

1664 00% 7€ - Desperados 7€

LBF ambrée 6,9€

Cidre bio Alain Milliat 7€

Secret des moines (bière cerise) 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 artisanale 33cl 4,7€

Ginger beer 25cl 4,5€

Tonic water 20cl 4,7€

Jus de fruits *Bio*

Abricot "Meneau" 25cl 5,5€

Ananas "Meneau" 25cl 5,5€

Fraise Framboise "Meneau" 25cl 5,5€

Tomate 20cl 5€

Poire Williams "Alain Milliat" 20cl 5€

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

Rooibos aux épices

Earl grey

Breakfast

Chocolat/autre

Chocolat chaud à l'ancienne 5€

Grand chocolat chaud à l'ancienne 5,5€

Chocolat viennois 5,5€

Chai latte 5€

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