

Simone

de Montrouge

Nos boissons du moment

Thé glacé maison au yuzu 5€

Cocktail bulle, purée de pêche et prosecco 7,5€

Verre de vin rouge "Yin Yang", idéal avec l'échine 6,1€

Nos plats du jour

Tartare de boeuf 19€

Taillé au couteau. Confit de tomate et copeaux de cantal.
Mesclun et frites

Echine de porc 17,2€

Façon vitello tonnato, pommes de terre grenaille et aubergines confites.

Burrata crémeuse 16,9€

Salade de penne au pesto, tomates anciennes, copeaux de parmesan et pickles d'oignon rouge
+Option: Saumon gravlax 3,5€

Poisson du jour

Selon le retour de la criée

Suggestion du chef

Laissez vous guider par l'inspiration du chef

Petite douceur...?

Fraîcheur rouge 8,5€

Soupe de fruits rouges et mascarpone monté

Le pot de Simone 9€

Sablé breton, lemon curd et meringue à l'italienne

Café ou thé gourmand 10€ ou 12,5€

3 douceurs pour accompagner votre boisson chaude

Simone

de Montrouge

Bières et Cidres

Pression 25cl/50cl

La Simone *by stella* 4,5€/7€
Triple karmeliet 5,3€/9,2€
I.P.A (goose island) 5€/9€

Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - LBF blanche 7€
Corona 00% 7,1€ - Desperados 7,2€
LBF ambrée 6,7€
Cidre bio (Alain Milliat) 7€
Secret des moines (bière cerise) 7,1€
Cidre bio 00% (Sassy) 8€

Soft

Sodas

Coca-cola ou Zéro 33cl 4,8€
Perrier 33cl 4,8€
Orangina 25cl 4,5€
Limonade artisanale 33cl 4,8€
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 5,5€/8€
S.Pellegrino 50cl/100cl 5,5€/8€

Boissons maison

Thé glacé au Yuzu 5€
Orange pressée 5,5€
Citron pressé 5€

Boisson chaudes

Café

Espresso 2,3€
Latte 4,5€
Cappuccino 5€
Café viennois 5€
Double espresso 4,6€
Noisette 2,5€

Thé 4,8€

Vert menthe
Vert sencha
Jasmin
Breakfast
Earl grey
Rooibos aux épices

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€

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

Uniquement en bouteille 50€

Blancs

Chablis Un incontournable ! Domaine Laroche, 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€

Gris de gris 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 seulement

Champagne Philipponnat

105€ Bouteille seulement