

# Simone

de Montrouge

## Nos boissons du moment

Thé glacé au yuzu 5€

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

Verre de rouge le “ Yin yang”, idéal avec le faux filet 6,1€

## Entrée du jour

**Samossa** 12€

Poulet, curry et légumes. Sauce BBQ maison.

## Nos plats du jour

**Chicken burger** 17,5€

Bun's, aiguillette de poulet frit, tomate, oignon rouge, pickles, sauce césar et cheddar.

Salade et frites

+Option: Bacon grillé 1,5€

**Hampe de boeuf** 18€

Mousseline de panais, pomme de terre grenaille et sauce poivre

**Lasagne “végé”** 16,5€

Tombée d'épinard, champignon de Paris et ricotta. Mesclun de salade

+Option: saumon gravlax 3,5€

## Petite douceur...?

**Pot de Simone** 8€

Panna cotta fruit de la passion

**Choux craquelin** 8.5€

Chocolat, diplomate praliné et coulis de fraises

# 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€

## 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€

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

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€

**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