

Simone

de Montrouge

Nos oeufs

Omelette ou oeufs brouillés (3 oeufs)	8
+option (bacon grillé 1,5 ou saumon mariné 3)	

Nos plats du jour

Burger de Simone	15,9
Bun's, steak de boeuf, tomate, oignon rouge, cheddar salade et "secret sauce"	
	+option (bacon grillé) 1,5
Saucisse au couteau	15,2
Purée de pomme de terre, jus de viande et pomme rôti	
Croque Monsieur	15,8
Pain de campagne, gouda truffé et jambon de Paris Salade et frites.	
Avocado toast	14,7
Pain de campagne, oeuf mollet, guacamole, sauce hollandaise. Pomme de terre grenaille	
	+option (jambon serrano) 2,5
	+option (saumon mariné) 3,5

Nos douceurs

Brookie	7,5
Mi-cookie, mi-brownie, caramel beurre salé et glace vanille.	
Panna cotta	7,5
A la vanille, coulis de mangue	

Boissons chaudes

Expresso, allongé	2,1
Chocolat chaud	4,2
Double expresso	4,2
Latte	4,3
Cappuccino	4,5

Jus de fruit

Jus de carotte A.Millat (20cl)	5,0
Nectar d'abricot <i>BIO</i> (25cl)	5,0
Jus pomme cox A.Millat (20cl)	5,0
Jus fraise-framboise <i>BIO</i>	5,0
Jus de myrtille A.Millat (20cl)	5,0

Simone

de Montrouge

Notre sélection de Vins

	14cl	46cl	75cl
Rouges			
● Bordeaux - Château Roland La Garde	5,2	17	28
● Côtes du Rhône - Ogier Artesis	5,5	18	29,5
● Pays d'OC - Yin Yang by Sauzet	5,7	18,5	29,9
Anjou village - Le Moulin Joli	5,4	17,9	28,5
Blancs			
Côtes de Gascogne - Terres Basses	4,9	16,9	24,5
Aoc Touraine - Domaine du Rin du Bois	5,7	19,2	28,5
● Mâcon Villages - Domaine des Gandines	6,9	23,5	35,5
Alsace Gewurztraminer - Domaine Gsell - 2016	6	20	31
Rosés			
AOC Côtes de Provence - Esprit Gassier	5,9	20,5	29,5
IGP Méditerranée - Epure	4,6	15,5	23
Champagne et Pétillant			
Prosecco	6,5	-	38
Champagne - Pascal Lejeune	-	-	65

- Bio
- Agriculture raisonnée
- Biodynamique