

Simone

de Montrouge

NOS COCKTAILS

MOJITO DE SIMONE

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

10,5

CAIPIRINHA IN LOVE

6cl de cachaça, citron vert,
purée de fruits rouges.

8,5

NOS SPRITZ

Selon votre envie !

6cl (Aperol, limoncello, lilet ou liqueur St germain + 1)
eau gazeuse et prosecco.

8,5

MALO

3,5cl de gin, crème de mûre, 2cl de
jus de citron et jus de pomme.

8,5

COLUCCI

4cl de vodka, 2cl de grand marnier,
jus de passion et jus de
cranberry

8,5

KIEV MULE



6cl de vodka stoli, jus de citron vert,
ginger beer.

8,5

SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert,
limonade.

6,5

RED CARPET

Jus de citron vert, jus de mangue et
purée de fruits rouges

7

LE BERNITO

Citron vert, limonade et noisette

6,5

Simone et son équipe sont en mesure de vous faire des cocktails classiques,
type (mojito, ti-punch, cosmopolitan ...) selon les produits demandés.

Simone

de Montrouge

Seul ou à partager

Planche Simone	15,5
Parfait mélange entre la charcuterie et le fromage	
Tartare pesto	9,5
Taillé au couteaux, tomates confites et parmesan	
Croque monsieur	13
Pain de campagne, jambon de Paris et cantal	
Saumon mariné	12
Toasts pain de campagne et sauce aigrette	

Nos plats du jour

Entrecôte de boeuf	19,5
Sauce au bleu.Pomme de terre grenaille et salade	
Burrata crémeuse	15,5
Taboulé de choux-fleur, antipasti de légumes, mesclun de salade et vinaigrette fruits rouges	
+option: (bacon) 1,5	
Filet mignon de porc	16,5
Façon Wellington , champignon et jambon serrano.Purée de patate douce, carotte fane et jus de viande	

Nos douceurs

Mille feuille	7,5
Crème diplomate à la vanille et coulis de griotte	
Brioche perdue	7,5
Sauce praliné	

Simone

de Montrouge

Nos Softs

Bières Pression	25cl	50cl
Delirium Tremens	4,9	8,8
L.B.F blanche	4,8	8,7
La bière de Simone	4,0	6,5

Bières et Cidre Bouteille	
Desperados 33cl	6,5
1664 <u>ss alcool</u> 33cl	6,5
Chouffe cherry 33cl	6,5
(Bière fruits rouges)	
La Parisienne I.P.A 33cl	6,5
"Le Titi Parisien" Bio	
Blue Moon 33cl	6,5
Cidre brut Mauret Bio 33cl	6,5

Eaux et Sodas	
Coca, Coca Zéro 33cl	4,5
Orangina 25cl	4,2
Perrier 33cl	4,5
Evian 33 cl	4,2
Limonade artisanal	4,5
Three cents tonic 20cl	4,5

Jus de fruits Alain Milliat	20cl
Jus de tomate	5
Jus de pomme reinette	5
Jus de grenade	5
Jus de poire	5
Jus de carotte	5

Jus de fruits Meneau Bio	
Jus de fraise	5
Nectar d'abricot 25cl	5

Boisson Maison	
Orange ou citron pressé	5
Thé glacé au yuzu	5

Eaux Minérales	50cl	1L
Evian	5	6,9
San Pellegrino	5	6,9

Café et Chocolat (Café Massaya Bio)	
Expresso, décaféiné	2,2
Café Allongé	2,2
Chocolat Chaud	5
Double expresso	4,4
Latte	4,5
Cappuccino	5
Chocolat/café Viennois	5,5

Thés Palais des thés	4,7
Thé à la menthe, Thé vert sencha, Fruits rouges, détox brésilien, Earl grey, verveine, thé jasmin, English breakfast	

Simone

de Montrouge

Notre sélection de vin

<u>Rouges</u>	14cl	46cl	75cl
Bordeaux - Château Roland La Garde (biodynamique)	6,2	20,4	33,5
Côtes du Rhône - Ogier (bio)	5,1	16,7	27,5
Languedoc - Domaine Sauzet - Yin Yang (bio)	6,1	20,2	33
Pays d'oc - La chevalière - Pinot Noir	4,7	15,4	25
Châteauneuf du pape - Clos de l'oratoire	-	-	75
<u>Blancs</u>			
Vaucluse - Chardonnay - La balade de Coline	5	17	28
Pays d'oc - Viognier - Secret de lunès (bio)	5,4	17,7	29
Alsace - Gewurztraminer - Domaine Gsell (bio)	7,1	23,5	38
Mâcon - Domaine Mathias (bio)	7,5	24,3	39,5
<u>Rosés</u>			
Côtes de provence - Esprit Gassier	7,2	23,6	38,5
Méditerranée - Epure	4,5	14,5	24
<u>Pétillants</u>			
Prosecco - Regutta	6,5	-	40
Champagne - Pascal Lejeune			65
Champagne - Mumm			95