

# Simone

de Montrouge

## NOS COCKTAILS

### **PORN STAR MARTINI 12€**

4cl de vodka infusé à la vanille, 2cl de passoa, 6cl de jus de maracuja. Shooter de prosecco

### **MADELEINE 9,5€**

1,5cl de cointreau, 2,5cl d'amaretto disaronno et 12cl de jus d'ananas

### **MALO #3 11,5€**

4cl de gin infusé à l'hibiscus, 1cl de liqueur de cassis, 4cl de jus d'ananas et prosecco

### **DARK'N STORMY 10€**

2cl de rhum blanc, 2cl de rhum ambrée, jus de citron vert et ginger ale

### **ALEX TIKI 11€**

4cl de cachaça, 2cl liqueur d'abricot, 2cl de purée de kalamansi et jus de mangue

### **MOJITO SIMONE 12€**

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

### **NUBE 11€**

5cl de tequila infusé au CBD, 3cl de liqueur de mandarine et nectar de mangue

## NOS MOCKTAILS

### **RED CARPET 7€**

Purée de fruits rouges, jus de citron vert et jus de mangue

### **VIOLETTE 7€**

Jus de pomme, eau gazeuse et sirop de violette

### **POIRE 7€**

Sirop de cassis, jus de citron vert frais et jus de poire

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

# Simone

## de Montrouge

### Seul ou à partager

#### **Planche du chef 20€**

Assortiment de charcuterie du terroir et de fromages affinés

#### **Quesadillas 9.5€**

Au cheddar et crème guacamole

#### **Accras de poisson 9€**

Petit beignet d'églefin aux herbes accompagné d'une sauce aïoli

#### **Croque Simone taille S: 9,5€ / taille L: 17,5€**

Pain de campagne toasté, jambon de Paris et gouda truffé

+Option: portion de frite 2€

### Nos plats du jour

#### **Burger Italien 18,5€**

Bun's, steak de bœuf, mozzarella, pesto rosso cacahuète, tomate, roquette, pickles et oignon rouge.

Mesclun de salade et frites

+Option: Bacon grillé 1,5€

#### **Filet de daurade 18,9€**

Mousseline de topinambour, tombée de poireaux, pomme de terre grenaille et sauce vierge gremolata

#### **Chili Sin Carne 15,5€**

Haricot rouge, maïs, riz basmati, crème fraîche, guacamole et quesadillas au cheddar

### Petite douceur...?

#### **Galette des rois 9€**

Frangipane

#### **Le pot de Simone 8€**

Dacquoise noisette, suprême d'orange, crème patissière au marron et ganache chocolat blanc

# Simone

## de Montrouge

### Bières et Cidres

#### Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/7€

I.P.A (LBF) 5€/7€

#### Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - LBF blanche 7€

1664 00% 7€ - Desperados 7€

LBF ambrée 6,9€

Cidre brut **bio** (Sassy) 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

Breakfast

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

**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 seulement

**Champagne** Philipponnat

105€ Bouteille seulement

# Simone

## de Montrouge

### Spiritueux

#### Gin

Citadelle 9€  
Hendrick's 9,5€

#### Vodka

Stolichnaya 8€  
Grey Goose 11€

#### Rhum

Charette 8€  
Captain Morgan 9€  
Diplomatico 11€  
Rhum vieux "Clément" 10,5€

#### Whisky

J&B 8€  
Jack Daniel's 10€  
Coal ila 11€  
Nikka coffey grain 11€

Accompagnement alcool (tonic, coca, jus...) +1,5€

### Apéritifs

Martini blanc 5€  
Martini rouge 5€  
Porto rouge 5€  
Suze 5€  
Ricard 4,2€  
Campari 7€

### Digestifs

Poire William's "Massenez" 8€  
Mirabelle "Massenez" 8€  
Calvados "Coquerel" 8€  
Armagnac "Delaitre" 8€  
Cognac "Charlemagne" 8€  
Limoncello 8€  
Amaretto "Disaronno" 9,5€  
Get 27 8€  
Bailey's 8€

### Rhum Arrangé

5,5€

Mangue et vanille