

# 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 le filet mignon 6,1€**

## 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 mignon de porc 17,9€**

Façon wellington, purée de pomme de terre, panais rôtis au miel et sauce pruneaux balsamique

**Céleri rôti 14,9€**

Semoule, granny smith, noix torréfiés, grenade et ricotta curry persil

+Option: Brick de saumon fumé 3,5€

**Filet de daurade 18,9€**

Mousseline de carotte, choux de Bruxelles, 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

+Option: Emincé de boeuf à la mexicaine 3€

## 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.

**Café ou thé gourmand 10€ ou 12,5€**

Pancakes, financier noisette et cookie

# 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€ - LBF blanche 7€  
1664 00% 7€ - Desperados 7€  
LBF ambrée 6,9€  
Cidre bio (Alain Milliat) 7€  
Secret des moines (bière cerise) 7,1€  
Cidre bio 00% (Sassy) 8€

## Soft

### Sodas

Coca-cola ou Zéro 33cl 4,7€  
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 à l'ancienne 5,5€  
Chocolat viennois 5,5€  
Chaï 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 Rhônes** 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'orangeraie". Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

**Viognier** Pays d'oc "L'orangeraie". 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

95€ Bouteille seulement