

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

Aiguillette de poulet 10,5€

Comme des tenders avec sauce barbecue maison

Mezzé 9,5€

Falafel, houmous, tzatziki et pain pita

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 Simone 18,5€

Bun's, steak de boeuf, tomate, oignon rouge, pickles, cheddar et sauce Simone

Mesclun de salade et frites

+Option: Bacon grillé 1,5€

Echine de porc 17,5€

Croûte de noisette et aneth, épeautre crémeux, betterave marinée et sauce fruit rouge

Lasagne végété 16,5€

Épinard, champignons de Paris et ricotta. Crème béchamel parmesan et mozzarella

+Option: saumon gravlax 3,5€

Petite douceur...?

Choux chantilly 9€

Sauce chocolat, chantilly vanille, éclat de caramel noisette

Le pot de Simone 8,5€

Financier amande, mousse litchi, gel framboise et amandes torréfiées

Café ou thé gourmand 10€ ou 12,5€

3 douceurs pour accompagner votre boisson chaude

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