

# Simone

de Montrouge

## Notre Formule Brunch 26€

1 boisson chaude au choix (café, thé ou chocolat)  
Orange ou citron pressé, viennoiserie  
Oeufs brouillés (supp bacon +1,5€)  
Pommes grenailles et poireaux courgettes et panais  
Stracciatella ail et fines herbes  
Pudding maison et sauce caramel

+option Mimosa orange 7€

## Nos Oeufs

Omelette ou oeufs brouillés 8€  
*+Option: Bacon grillé 1,5€*

## Nos plats du jour

**Petit salé 17€**  
Palette confite, lard, lentilles du puy, carottes et aromates

**Ramen 16,5€**  
Nouilles servies avec bouillon végétarien, pak choi, duo de betteraves et carotte en julienne, pousse de soja et oeuf mariné.

## Nos douceurs

**Riz au lait de notre enfance 8,5€**  
Vanille Bourbon, caramel au beurre salé et speculoos

**Citron intense 8,5€**  
Tartelette citron crème montée basilic gel et zeste de citron confit

# 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

50€ Bouteille uniquement

#### Blancs

**Chablis** Un incontournable ! Domaine Schaller, minérale et agréable

10,5€ - 34,3€ - 56€

**Chardonnay** Pays d'oc du vignoble Jeanjean. Note de fruits frais avec une belle rondeur

5€ - 17€ - 26€

**Le blanc de Julie** Vin du sud ouest du château Lagrezette. Élégant avec longueur en bouche

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 uniquement

**Champagne** Philipponnat

105€ Bouteille uniquement

# Simone

## de Montrouge

### Bières et Cidres

#### Pression 25cl/50cl

La bière de Simone 4,5€/7€

Delirium tremens 5€/9€

Blanche (LBF) 5€/9€

#### Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - Heineken 00% 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€

#### *Nouveauté*

FuzeTea pêche 25cl 4,7€

#### Jus de fruits Bio

Abricot "Meneau" 25cl 5,5€

Ananas "Meneau" 25cl 5,5€

Fraise Framboise "Meneau" 25cl 5,5€

Tomate "Alain Milliat" 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

Rooibos aux épices

Earl grey

Breakfast

#### 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€