

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

Caponata de légumes 9€

Avec sa focaccia

Pressée de volaille 11,5€

Pickles de légumes

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 19€

Bun's, steak de bœuf, tomate, oignon rouge, cheddar et mayonnaise ail et paprika fumé.

Mesclun et frites

+Option: *bacon grillé 1,5€*

Magret de canard 20€

Pomme de terre grenaille façon sarladaise, figues rôties et jus mûre et framboise.

Cannelloni 15,5€

Champignons et ricotta, crumble parmesan et sauce Jean Vignard.

+Option: *saumon gravlax 3,5€*

Petite douceur...?

Namelaka au chocolat 9€

Feuilleté aux épices. Noisettes et zeste de citron

Le pot de Simone 9€

Poire pochée, crème tropézienne et crumble amande.

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 Simone *by stella* 4,5€/7€
Ginette blanche 5,3€/9,2€
I.P.A (goose island) 5€/9€

Bouteille 33cl

Pelforth Brune 7,5€ - Flying fish 6,9€
Corona 00% 7,1€ - Corona 7,2€
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 4,8€
Eau pétillante 33cl 4,8€
Orangina 25cl 4,5€
Limonade artisanale 33cl 4,8€
Ginger beer 25cl 4,5€
Tonic water 20cl 4,7€

Eaux minérales

Evian 33cl 4,5€
Evian 50cl/100cl 5,5€/8€
S.Pellegrino 50cl/100cl 5,5€/8€

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€

Boissons maison

Thé glacé au Yuzu 5€
Citronnade 5€
Orange pressée 5,5€
Citron pressé 5€

Boisson chaudes

Café

Expresso 3€
Latte 6,5€
Cappuccino 7€
Café viennois 7€
Double expresso 6€
Noisette 3,3€

Thé 6,5€

Vert menthe
Vert sencha
Jasmin
Breakfast
Earl grey
Rooibos aux épices

Chocolat/autre

Chocolat chaud à l'ancienne 7€
Grand chocolat chaud 8€
Chocolat viennois 8€
Chaï latte 7€

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

Uniquement en bouteille 50€

Blancs

Chablis Un incontournable ! Domaine Laroche, 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€

Petites Merveilles Rocamadour Château Lagrézette. Note de fleurs et de fruits jaunes

6,6€ - 22€ - 37 €

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€

Gris de gris 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€

Rhum

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

Vodka

Stolichnaya 8€
Grey Goose 11€

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 ou
Ananas et gingembre