

Fitzroy

# COCKTAILS SIGNATURE



Fitz Spritz



Espresso Martini



Tchiki Boum



Que Calor



Les mules

## Fitz Spritz 10

St Germain, suze, crémant, perrier, concombre

## Espresso Martini 12

Vodka, espresso de spécialité, liqueur de café, sucre de canne

## Tchiki Boum 12

Rhum ambré, ananas pressé, fruit de la passion, muscade

## Que calor 12

Mezcal infusé au piment oiseau, falernum, ananas pressé, citron vert

## ♥ Melbourne Mule 12

Gin, ginger beer, citron vert

## Jamaïcan Mule 12

Rhum, ginger beer, citron vert

## Mexican Mule 12

Mezcal, ginger beer, citron vert

## Moscow Mule 12

Vodka, ginger beer, citron vert

# CHAMPAGNES



Frerejean Frères - Brut Premier cru

12 75

Ruinart - Brut

90

Ruinart - Blanc de blancs

150

# GIN & TONIC



Hendrick's



Citadelle



Hayman's  
sloe Gin



Four  
pillars



Monkey  
47

## Hayman's sloe Gin 12

Un Gin doux et équilibré avec des notes fruitées & de frangipane

## Citadelle 12

Gin triplement distillé, zesté & sec avec des notes poivrées

## Hendrick's 14

Gin floral bercé par des essences de concombres et de pétales de roses

## Four Pillars 15

Gin australien épicé avec des notes d'agrumes

## Monkey 47 15

Gin équilibré aux 47 botaniques avec des notes fruitées & boisées

## Bombay Sapphire 12

légèrement floral & rafraîchissant avec des notes de poivre

## ♥ Christian Drouin 15

Un Gin français aux saveurs relevées aux 20 variétés de pommes

# VERRES DE VIN



Crozes-Hermitage 100% Syrah

7

Reuilly 100% pinot noir - biodynamie

8

Chardonnay 100% Chardonnay - sans sulfites

7

Pouilly fumé 100% Sauvignon blanc

8

## À PARTAGER OU PAS ...



Trio de mini bacon cheeseburgers 12

Bœuf Charolais français, cheddar & bacon

♥ Trio de mini Byron Bay burger 12

poulet croustillant mariné au saté & miso, avocat, Melbourne Hot Sauce

Trio de mini Tempeh burger 12

tempeh panko & coleslaw asiatique

Frites au couteau 6 9F

Fortement conseillées en accompagnement de nos minis burgers

Planche mixte charcuterie & fromage 14

Halloumi doré 9 9F

♥ Fitz croque 9

pain de mie au lait, vegemite & cheddar

Accras de cabillaud 10 9F

Sauce aux agrumes

Smashed avocado & toasts 12

Houmous du moment & pain pita 9

Melbourne parmigiana stick 10 9F

Melbourne hot sauce

### PETITES PIZZAS

Maggie's 8

Tomates san Marzano, basilic, olives, origan & fior di latte

♥ Queen Liz 10

Tomates san Marzano, jambon, champignons, fior di latte

More cheese 12

Fior di latte, gorgonzola, scamorza, chèvre, parmesan, straciatella & poires

Truffle shuffle 14

Copeaux de truffes, straciatella & parmesan

# BEER ON TAP



25cl

50cl

## FITZROY X GALLIA

**Gallia bohemian pils** 4.7°  
Pilsner légèrement amère & houblonnée

5

8.5

**Gallia Weiss & Versa** 4°  
bière blanche aux notes de fruits frais

5

8.5

**Gallia du moment**  
bière de saison

6

9

♥ **Fitzroy's Lager** 4.2°  
Pils colorée avec une légère amertume

4.5

7.5

**Lagunitas Day Time** 4°  
american IPA légère et desaltérante

5

8.5

**Lagunitas I.P.A** 6.2°  
la vraie I.P.A californienne

5

8.5

**La Vaucelles** 6°  
bière d'abbaye française

6

9

**Murphy's Irish Red** 5°  
bière irlandaise rousse

6

9

**Murphy's Stout** 4°  
bière rousse irlandaise

6

9

**Apple Cider** 4.5°  
cidre sec très rafraîchissant

5

8.5

**Bière de travail** 33cl  
bière avec très peu d'alcool 0.3° type IPA

6

# BIÈRES - 33cl 8

## BOUTEILLES & CANETTES

### GALLIA & SES VOISINES



**Grand mix I.P.A** 5.8°  
4 variétés de houblons

**Oenolager** 5.7°  
cépage melon de Bourgogne

**Bière des vendanges** 3.6°  
cépage Pinot Noir d'Alsace

**Follamour bio** 5.5°  
une lager bonne & bio

**Pils de Pantin** 4.7°  
une Pilsner légèrement amère

**East IPA** 6°  
une IPA exotique

**Lagewurtz** 4°  
cépage Gewurztraminer

**Chauve qui peut** 6.5°  
une sour I.P.A fumée

**Voie lactée** 4°  
une Berliner Weisse onctueuse

**Bière de télétravail** 3.5°  
extra session I.P.A

**Bière de travail** 0.3°  
très peu d'alcool type IPA

**La triple de Vaucelles** 8°  
véritable bière d'Abbaye

**La prima de Vaucelles** 5°  
bière d'Abbaye légère

**Lagunitas Little Sumpin** 7.5°  
American Pale Ale

**Lagunitas IPA** 6.2°  
une IPA californienne

**La débauche Stout** 12°  
une imperial Stout équilibrée

**Fauve Pale Ale** 5°  
une pale ale légère

**Fauve New England IPA** 6.8°  
east coast IPA

**Fauve Sour Fruits Tropicaux** 5.5°  
une jolie Berliner Weisse

**Fauve Sour Fruits Rouges** 6.5°  
pastry sour cerise

# VINS

Les vigneronns que nous avons choisis travaillent dans le respect de la nature et des traditions de la vinification



## ROUGES

<b>Nouvelle vague</b> sans sulfite 100% Syrah - puissant & fruité		<b>29</b>
<b>Crozes-Hermitage</b> 100% Syrah - épicé & soyeux	<b>7</b>	<b>32</b>
<b>St Nicolas de Bourgueil</b> bio 100% cabernet franc - gourmand & élégant		<b>39</b>
<b>Reuilly</b> biodynamie 100% pinot noir - fruité avec du caractère	<b>8</b>	<b>39</b>

## BLANCS & ROSÉ

<b>Muscadet</b> bio 100% Melon de Bourgogne - minéral, fruité & vif		<b>29</b>
<b>Chardonnay</b> sans sulfites 100% Chardonnay - fruité & rond	<b>7</b>	<b>32</b>
<b>Pouilly fumé</b> 100% Sauvignon blanc - complexe aromatique et minéral	<b>8</b>	<b>39</b>
<b>Amountanage</b> bio rosé du Luberon	<b>7</b>	<b>32</b>

## SOFT 25cl

<b>Citronnade</b> citron pressé, gingembre, sirop de miel & sauge		<b>5</b>
<b>Bissap</b> rooïbos, menthe fraîche, verveine & miel		
<b>Iced-T</b> rooïbos, pêche, hibiscus & cranberries		
<b>Kombucha Vivant</b> Thé Ceylan & gingembre ou Framboise & jasmin	<b>6</b>	

# EVENTS PROGRAM



@FITZROYPARIS\_