

Fitzroy

# SIGNATURE COCKTAILS



Fitz Mule



El Verde



Tchiki Boum



Fitz Spritz



Mornington

## Fitz Mule

Can't tell ya! Recette secrète ;)

12

## El Verde

Mezcal, jus de citron, sirop de piment, jus d'ananas

15

## Tchiki Boum

Rhum ambré, ananas pressé, fruit de la passion

12

## Australian Mule

Southern Comfort, citron vert, ginger beer

12

## Fitz Spritz

Suze, crémant, liqueur de fleur de sureau, Perrier, concombre

12

## Mexican Mule

Mezcal, ginger beer, citron vert

14

## Les Mules

Mebourne, Jamaïcan & Moscow

12

# SOFT

## Virgin Cocktails

Coolangatta : jus d'ananas, framboise, coco

Mornington : pomme, basilic, citron

8

## Citronnade

Citron pressé, gingembre, sirop de miel & sauge

8

## Soft <sup>33cl</sup>

Coca, Coca Zéro, Ice Tea, Perrier, Tonic

Jus Granini (orange, ananas, pomme, cranberry)

5.5

# GIN & TONIC



Bombay Sapphire



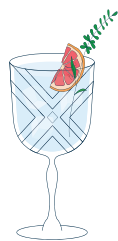
Hendrick's



Tanqueray



Hayman's sloe Gin



Monkey 47

## Bombay Sapphire

12

Légèrement floral, un Gin rafraîchissant avec des notes de poivre

## Tanqueray

12

London Dry équilibré. Son goût dépend de 4 plantes principales : le genièvre, la coriandre, la réglisse et l'angélique

## Hendrick's

14

Puissance aromatique très florale, bercé par des essences de concombres, des pétales de roses & huit autres plantes

## Beefeater

10

London Dry Gin avec de puissantes notes de genièvre & d'agrumes

## Christian Drouin

15

Frais, épicé et floral. Un Gin français aux saveurs relevées aux 20 variétés de pommes

## Monkey 47

15

Gin allemand très équilibré aux 47 botaniques fruitées & boisées

## Hayman's sloe Gin

15

Cueillies à la main, les prunes engendrent un gin suave et léger, au caractère estival

## Generous

15

Gin français avec des tonalités fruitées, hespéridées et florales

## Four Pillard

15

Son origine australienne le rend extraordinaire. Les notes fruitées de raisins, aiguilles de pin, agrumes, genièvre, herbes & framboises

# BEER ON TAP



25cl



50cl

**HAPPY  
HOUR**

50cl

## Fitzroy Lager 4.2°

Bière rafraîchissante, complice de vos moments de détente

5

7.5

5

## Abbaye de Vaucelles 6°

Bière blonde de type Abbaye, non pasteurisée & non filtrée

6

9

7.5

## Apple cider 4.5°

Ce cidre possède un caractère profond avec une belle rondeur en bouche

5

8.5

7

## Gallia Hopla 9.5°

Une mise en avant du cépage Riesling. Tout y est : une attaque sèche, de subtiles notes fruitées.

7

5 25cl

Supplément crème de cassis +2€

## BOTTLE BEERS - 33cl Gallia & ses voisines

8

## Coopers brewery 4.3°

Bière australienne avec un caractère fruité et une saveur robuste

## Gallia Long Courier 7.7°

Bière ambrée & maltée, avec des notes de biscuit et de fruits secs

## Gallia Sanguine 7.7°

bière acidulée, avec un jus d'orange sanguine  
Bt une macération de kumquats frais

# GALLIA BEER



25cl

50cl

**HAPPY  
HOUR**

50cl

## Gallia Champs libre 4.2°

À la créativité et à la richesse de notre terroir français !

6

8.5

7

## Gallia Weiss & Versa 3.8°

Un vent frais souffle sur notre blanche légère !

6

8.5

7

## Gallia Nouveau Western I.P.A 6°

Une bière IPA qui parle d'agrumes, d'herbes fraîches et d'aiguilles de pins.

6

9

7.5

## Gallia Golden Hour 4.8°

Brassée avec du jus de clémentine corse et des kumquats frais.

6

9

7.5

## ALCOHOL FREE BEER - 33cl

8

## Gallia bière de travail 0.3°

Ici, on découvre une bière avec très peu d'alcool, de type IPA, avec des notes houblonnées, florales et une fine amertume



Installée au cœur de la ville de Pantin (Seine-Saint-Denis) depuis 2015, la brasserie se dédie à l'expérimentation et aux brassins éphémères.

Des créations qui sont brassées qu'une seule et unique fois tout aussi bonnes les unes que les autres !

# WINE & CHAMPAGNE

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



## BLANCS

**Chardonnay** sans sulfites

1892 Pays d'Oc, Domaine Paul Mas, Vin Biologique IGP 2020

7 35

**Pouilly fumé**

Domaine Barillot, AOC 2021

8 39

## ROUGES

**Take Off** sans sulfites

Hecht & Bannier, Vin biologique 100% Syrah, 2021

7 35

**Crozes-Hermitage**

Gabriel Meffre, AOP 2021

8 39

## ROSÉS

**Coteaux d'Aix en Provence** bio

Hecht & Bannier, AOC 2021

7 35

**MINUTY PRESTIGE**

AOP Côte de Provence 2021

49

## CHAMPAGNES



**Frerejean Frères - Brut** Premier cru

12 75

**R de Ruinart** Brut

120

**Ruinart - Blanc de blancs**

200

# SPIRITS & SHOTS

## 10 SHOTS VODKA FLAVOUR 35



### HARD SHOT 5

Vodka flavour  
Baileys  
Get 27

### JAGER BOMB 8



### TOP SHOT 7

Chartreuse  
Grey Goose  
Tequila Avi3n +3e

## WHISKY

Johnnie Walker Red label	10
Jack Daniels	12
Redbreast	14
Lagavulin	16
Kilchoman	14
Oban	15
Johnnie walker Black	14

## VODKA

Smirnoff supplément RedBull +2e	10
Grey Goose	12

## RHUM

Pampero Especial	10
Captain Morgan	10
Rhum Clément Agricole	10
Zacapa	14

## TEQUILA

San José	10
Avi3n	17
Mezcal Vida	14

**Demandez à nos Barmans  
toutes nos références  
de digestifs.**

**DU LUNDI AU SAMEDI  
OUVERT JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT**

**@FITZROYPARIS\_**

**EVENTS - PRIVATISATIONS - RÉSERVATIONS**



# HUNGRY

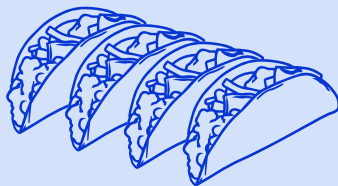
LA PLUPART DE NOS PLATS SONT SANS GLUTEN GF

## À PARTAGER OU PAS...

- |   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>Pimientos de Padrón GF</b><br>& fleur de sel, ni plus ni moins       | 8  | <b>Camembert rôti au miel &amp; romarin GF</b>                 | 13 |
| <b>Halloumi doré et citronné GF</b><br>chapelure sans gluten            | 9  | <b>THE croc-monsieur GF</b><br>jambon de Paris & comté gratiné | 12 |
| <b>Aiguillettes de poulet croustillant GF</b><br>& sa mayonnaise épicée | 11 | <b>Planche mixte GF</b><br>charcuterie & fromage basque        | 16 |

## TACOS & NACHOS

TOUS NOS TACOS SONT SERVIS PAR 4 GF



- |  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>El magnificos Nachos GF</b><br>belle assiette de chips de maïs, guacamole & cheddar | 12 |  |    |
| <b>Vegitos x4</b> 🌱 GF<br>avocats, oignons, coriandre, tomates & citron vert           | 12 | <b>Barbacoa x4</b> 🌱 GF<br>boeuf effiloché aux épices, oignons & coriandre                   | 12 |
| <b>Tinga de Pollo x4</b> 🌱 GF<br>effiloché de poulet grillé, chipotlé & sauce tomate   | 12 | <b>Cochinita pibil x4</b> 🌱 GF<br>porc mijoté à l'achiote mexicaine & pickles oignons rouges | 12 |

## PIZZAS TITES PIZZA - À PARTAGER OU PAS...

- |   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| <b>Maggie's</b><br>tomates san Marzano, basilic, origan & fior di latte             | 9  | <b>Truffle shuffle</b><br>copeaux de truffes, stracciatella & parmesan          | 14 |
| <b>More cheese</b><br>fior di latte, gorgonzola, poire, scarmoza, chèvre & parmesan | 12 | <b>Queen liz</b><br>tomates, jambon blanc de Paris, champignons & fior di latte | 10 |

## LE DESSERT

- |   |   |
|---|---|
| <b>THE carrot cake, glaçage &amp; zestes de citron vert</b> | 9 |
|---|---|

