

Fitzroy

# À PARTAGER OU PAS ...

Trio de mini bacon cheeseburgers 12

Boeuf Charolais français, cheddar & bacon

Trio de mini Byron Bay burgers 12

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

Frites au couteau & mayonnaise maison 6 GF

Fortement conseillées en accompagnement de nos minis burgers

Planche mixte charcuterie & fromage 19

Halloumi doré 9 GF

Accras de cabillaud 10 GF

Sauce aux agrumes

Stracciatella di bufala 11

huile d'olive & basilic

Smashed avocado & toasts 12

Houmous du moment & pain pita 9

## PETITES PIZZAS

Maggie's 8

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

Queen Liz 10

Tomates san Marzano, jambon blanc de Paris, champignons, fior di latte

More cheese 12

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

Truffle shuffle 14

Copeaux de truffes, stracciatella & parmesan

## GRANDS DESSERTS

Le fameux Carrot cake 8 - Cheesecake 8 GF

Mousse au Chocolat 7 GF - Tarte citron meringuée 9

# BIÈRES PRESSION



	25cl	50cl	50cl
<b>Gallia Champ libre</b> 5.8° brassée avec du seigle	5	8.5	7
<b>Gallia Weiss &amp; Versa</b> 4° bière blanche aux notes de fruits frais	5	8.5	7
<b>Gallia West I.P.A</b> 6.2° une délicieuse I.P.A aux notes florales	6	9	7.5
<b>Fitzroy Lager</b> 4.2° Pils colorée avec une légère amertume	4.5	7.5	5
<b>Lagunitas Day Time</b> 4° american IPA légère et desaltérante	5	8.5	7
<b>Lagunitas I.P.A</b> 6.2° la vraie I.P.A californienne	5	8.5	7
<b>Lagunitas Hazy Wonder</b> 6° notes fruitées & herbacées	6	9	7.5
<b>La Vaucelles</b> 6° bière d'abbaye française	6	9	7.5
<b>Apple cider</b> 4.5° cidre sec, très rafraîchissant	5	8.5	7
<b>BIÈRE DE TRAVAIL</b> - 0.3° Bière avec très peu d'alcool type IPA	6		
<b>BIÈRES BOUTEILLES</b> - 33cl Gallia & ses voisines 8 Plus de 30 références dans notre super "Beer Fridge"			

## SOFT

Citronnade-25cl 6 - Bissap-25cl 6 - Ice-T-25cl 6  
Jus pressé à froid-25cl 6 - Kombucha-25cl 6 - Soda-33cl 5.5

# HUNGRY

<b>Buddha Bowl</b>	<b>15 GF</b>
légumes crus & cuits de saison, céréales, salade, falafel de légumes et oeuf bio mollet	
<b>Poke poke</b>	<b>19 GF</b>
saumon Bömlo mariné au Tamari, oeuf mollet au miso, dukkah vert, légumes crus & cuits de saison, avocat, mangue, sur une base de riz	
<b>Chicken caesar salad</b>	<b>17</b>
salade romaine, poulet mariné, crispy bacon, croûtons, parmesan	
<b>Avocado toast</b>	<b>15</b>
toast au levain, avocat, oeufs mollets, menthe, dukkah, citron, accompagné de frites maison & d'une salade aux herbes	
<b>Club avocat</b>	<b>17 GF</b>
pain sans gluten de la Maison Chambelland, filet de poulet mariné, avocat, tomates, bacon, cheddar, accompagné de frites maison	
<b>Club pastrami</b>	<b>19 GF</b>
pain sans gluten de la Maison Chambelland, avocat, tomates, oignon pickles Pastrami Will's Deli (κ), cheddar, accompagné de frites maison	
<b>Bacon Cheese Burger</b>	<b>18</b>
bœuf charolais, sauce au poivre, cheddar, bacon, tomates, cornichons, oignons rouges, accompagné de frites maison	
<b>Byron Bay Burger</b>	<b>17</b>
poulet mariné croustillant au miso, avocat, scamorza, coriandre, oignons rouges, Melbourne Hot sauce, accompagné de frites maison	
<b>Burger Basque</b>	<b>18</b>
boeuf, fromage basque de brebis, pipperrade, chorizo, sauce au piment d'espelette, accompagné de frites au couteau	
Option pain bun sans gluten +2€ <b>GF</b>	

<b>Pavé de boeuf</b>	<b>21 GF</b>
échalote confite, accompagné de frites maison & de notre fabuleux jus de viande	
<b>Tartare de boeuf Charolais</b>	<b>18 GF</b>
assaisonnement maison, accompagné de frites au couteau	
<b>Ceviche de cabillaud sauvage &amp; tartare d'avocat</b>	<b>19 GF</b>
poisson cru et sa marinade du moment, avocat et shiso, accompagné de frites maison ou de salade d'herbes	
<b>Fish &amp; Chips</b>	<b>18 GF</b>
cabillaud sauvage frit, crème acidulée, écrasé de petits pois, frites maison et salade de jeunes pousses	
<b>Chicken parmigiana</b>	<b>17 GF</b>
poulet croustillant, jambon blanc de Paris, avocat, oignons, scamorza, Melbourne hot sauce, accompagné de frites maison	

## DESSERTS

<b>Le fameux Carrot cake</b>	<b>7</b>
glaçage citron vert	
<b>Cheesecake</b>	<b>8 GF</b>
coulis de fruits du moment, sablé sans gluten	
<b>Açaï Bowl</b>	<b>9 GF</b>
baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	
<b>Paleo banana pancakes</b>	<b>10 GF</b>
tombée de bananes, noix & sirop d'érable	
<b>Granola bowl</b>	<b>9 GF</b>
fromage frais, sirop de datte, granola maison sans gluten & fruits frais	
<b>Tarte au citron meringuée</b>	<b>9</b>
<b>Mousse au chocolat &amp; noisettes torréfiées</b>	<b>7 GF</b>

# COCKTAILS SIGNATURE



Chandon



Basil smash



Tchiki Boum



Fitz Spritz



Les mules

## Chandon 11

Le Garden Spritz de l'été

## Basil smash 13

Frais, herbacé & doux

## Tchiki Boum 12

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

## Fitz Spritz 12

St Germain, suze, crémant, perrier, concombre

## Melbourne Mule 12

Gin, ginger beer, citron vert

## Jamaïcan Mule 12

Rhum, ginger beer, citron vert

## Mexican Mule 14

Mezcal, ginger beer, citron vert

## Moscow Mule 12

Vodka, ginger beer, citron vert

# CHAMPAGNES



12.5cl

75cl

Frerejean Frères - Brut Premier cru

12

75

R de Ruinart Brut

90

Ruinart - Blanc de blancs

150

# VINS



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

12,5cl 75cl

## CHAMPAGNES

Frerejean Frères Brut premier cru	12	75
R de Ruinart Brut		90

## ROSÉS

Rosé Corse vegan IGP Île de beauté	6	29
Coteaux d'Aix en Provence bio Hecht & Bannier	7	32
M de Minuty Côtes de Provence		42

## BLANCS

Chardonnay sans sulfites 1892 Pays d'oc, Domaine Paul Mas	7	32
Pouilly fumé Domaine Barillot	8	39
Muscadet bio La Perdrix de l'année		29

## ROUGES

Take Off sans sulfites Hecht & Bannier	6	29
Crozes-Hermitage Gabriel Meffre	7	32
Reuilly biodynamie Denis Jamin		39

**GOOD BEER  
GOOD MOOD  
GOOD SOUND**

@FITZROYPARIS\_