

Fitzroy

## 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

Frerejean Frères - Brut Premier cru

R de Ruinart Brut

Ruinart - Blanc de blancs



12.5cl

75cl

12

75

90

150

prix nets en euros - service compris

## GIN & TONIC



Hendrick's



Citadelle



Hayman's  
sloe Gin



Tanqueray



Monkey  
47

### Hendrick's 14

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

### Citadelle 13

Gin triplement distillé, zesté & sec avec des notes poivrées

### Hayman's sloe Gin 15

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

### Tanqueray 12

London Dry équilibré.

### Monkey 47 15

Gin équilibré aux 47 botaniques avec des notes fruitées & boisées

### Bombay Sapphir 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

Rosé Corse Vegan - IGP Île de beauté

Coteaux d'Aix en Provence Bio - Hecht & Bannier

Chardonnay Sans sulfites - Domaine Paul Mas

Pouilly fumé Domaine Barillot

Reuilly Biodynamie - Denis Jamain



12.5cl

7

8

7

8

8

## À PARTAGER OU PAS ...

Trio de mini bacon cheeseburgers 12

Boeuf Charolais français, cheddar & bacon

Trio de mini Byron Bay burger 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 GF

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

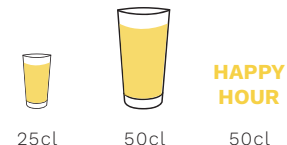
Copeaux de truffes, stracciatella & parmesan

### GRANDS DESSERTS

Le fameux Carrot cake 8 GF - Cheesecake 8 GF

Mousse au Chocolat 7 - Tarte citron meringuée 9

## BIÈRES PRESSION



Gallia Champ libre 5.8°

brassée avec du seigle

25cl

5

50cl

8.5

HAPPY  
HOUR

50cl

7

Gallia Weiss & Versa 4°

bière blanche aux notes de fruits frais

25cl

5

50cl

8.5

7

Gallia West I.P.A 6.2°

une délicieuse I.P.A aux notes florales

25cl

6

50cl

9

7.5

Fitzroy Lager 4.2°

Pils colorée avec une légère amertume

25cl

4.5

50cl

7.5

5

Lagunitas Day Time 4°

american IPA légère et desaltérante

25cl

5

50cl

8.5

7

Lagunitas I.P.A 6.2°

la vraie I.P.A californienne

25cl

5

50cl

8.5

7

Lagunitas Hazy Wonder 6°

notes fruitées & herbacées

25cl

6

50cl

9

7.5

La Vaucelles 6°

bière d'abbaye française

25cl

6

50cl

9

7.5

Apple cider 4.5°

cidre sec, très rafraîchissant

25cl

5

50cl

8.5

7

BIÈRE DE TRAVAIL - 0.3°

Bière avec très peu d'alcool type IPA

25cl

6

BIÈRES BOUTEILLES - 33cl Gallia & ses voisines 8

Plus de 30 références dans notre super "Beer Fridge"

**HAPPY HOUR**

Du Lundi au Vendredi de 15:00 à 20:00

# BIÈRES BOUTEILLES - 33cl 8



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

**Gallia Oenolager** 5.7°  
cépage melon de Bourgogne

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

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

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

**Gallia East IPA** 6°  
une IPA exotique

**Gallia Lagewurtz** 4°  
cépage Gewurztraminer

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

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

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

**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

## SOFT 25cl 6

### Citronnade

citron pressé, gingembre, sirop de miel & sauge

### Bissap

rooïbos, menthe fraîche, verveine & miel

### Iced-T

rooïbos, pêche, hibiscus & cranberries

### Kombucha Vivant

Thé Ceylan & gingembre ou Framboise & jasmin

## VINS

Les vignerons que nous avons choisis 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\_