

# CASSE LA CROÛTE

	2 pièces	4	6
CROQUETTES DE MAC & CHEESE .....	4€	7€	10€
CROQUETTES DE FROMAGE COUIC COUIC, BACON, CIBOULETTE .....	4€	7€	10€
CROQUETTES DE CAMEMBERT .....	4€	7€	10€
TENDERS DE POULET .....	4€	7€	10€
STICKS DE CHEDDAR .....	4€	7€	10€
BOL DE FRITES .....			4€

## LA FRINGALE COLLECTIVE

2x Croquettes de mac & cheese  
2x Croquettes de fromage couic couic  
2x Croquettes de camembert  
2x Wings de poulet  
2x Sticks de Cheddar

15€

# LE MIDI

UNIQUEMENT LE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI

POUTINE + BOISSON + DESSERT

LA VRAIE

OU

LA SPÉCIALE DU MOIS

OU

LE BURGER DU MOIS

CITRONNADE MAISON

*au gingembre confit et citron vert*

OU

THÉ GLACÉ MAISON

*au sirop d'érable*

OU

THÉ GLACÉ MAISON

*aux blueberry*

BROWNIE MAISON

*aux pépites de chocolat*

16,50€

# LES POUTINES

LA VRAIE, LA SEULE, L'UNIQUE ..... 10€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy*

LA PARISIENNE ..... 14,40€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy,  
dés de jambon, oignons caramélisés, sirop d'érable*

LA BLONDE ..... 14,40€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy,  
marinade de poulet aux épices cajun (non épicé)*

LA CHUM ..... 14,50€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy,  
bœuf haché façon chili con carne*

LA GROS PORC ..... 14,50€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy,  
porc effiloché cuit à l'étouffé*

LA PÉPETTE ..... 14,50€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy,  
poulet pané au panko*

LA PANAFOLLE ..... 14,90€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy  
aux légumes, aiguillette végétale panée*



LA FALAFOLLE ..... 14,50€

*frites, fromage couic couic, sauce gravy  
aux légumes, mélange de légumes de saison, falafels*



LA MEXIGROS ..... 14,90€

*frites, fromage couic-couic, sauce gravy,  
guacamole maison, bacon grillé, oignons rouges*

LA SPÉCIALE DU MOIS ..... VOIR ARDOISE

*chaque mois nous vous proposons  
une nouvelle recette*

## UN PETIT EXTRA ?

Bacon .....	+2€
Fromage couic couic.....	+1€
Sauce Gravy .....	+0,50€
Mélange de légumes.....	+1€
Oignons caramélisés.....	+1€
Cornichons .....	+1€
Guacamole.....	+1,50€
Sirop d'érable.....	+1€
Poulet pané.....	+2,50€
Aiguillette panée végétale.....	+2,50€

LES POUTINES **XL** ..... +3€

LE P'TIT POUTINIER ..... 11€

*(uniquement pour les enfants)*

*Avec des frites, du fromage couic couic et la sauce gravy.  
Chaque condiment est apporté séparément, le tout servi  
avec un petit dessert et une boisson*

# BALLOUNE ?\*

N'HÉSITE PAS À LE SIGNALER AU SERVEUR

# LES BURGERS

---

## LE SMASH BURGER ..... 14€

*pains buns boulanger, steak de boeuf français, cheddar mûré, cornichon, oignons caramélisés, sauce ketchup moutarde*

## LE POULET PANÉ ..... 14,50€

*pains buns boulanger, poulet pané au panko, cheddar mûré, cornichon, sauce mayonnaise et ail*

## LE VEGGIE ..... 15,00€

*pains buns boulanger, aiguillette pané végétale, cheddar mûré, cornichon, oignons rouges, sauce mayonnaise et ail*



## LE CANADIEN ..... 14,90€

*pain buns boulanger, steak de boeuf français, cheddar mûré, cornichon, sauce barbecue, bacon, sirop d'érable*

# ENCORE UN PEU DE GRAS

supplément bacon ? ..... +2€  
supplément cheddar ? ..... +2€

SI TU VEUX VRAIMENT TE PAQUETER LA FRAISE, IL Y A AUSSI\*

## LE GRAS DOUBLE

1 burger au choix  
+  
1 petite poutine au choix

18€

# À LA DIÈTE ?

---

LA VEGGIE MOUMOUNE ..... 13,50€

salade de jeune pousse, tomate; maïs, oignons caramélisés,  
dés de cheddar, croûtons, oeufs au plat

LA CHICKEN MOUMOUNE ..... 13,50€

salade de jeunes pousses, poulet pané au panko, oignons  
rouges, bacon grillé, pickles, croûtons

# LES DESSERTS

---

TARTE AUX PAGANES MAISON ..... 8€

et sa crème glacée vanille

CLASSIC CHEESECAKE ..... 7€

de chez Rachel's Cake

CAFÉ & BROWNIE MAISON ..... 8€

aux pépites de chocolat

QUEUES DE CASTOR ..... 6€

avec un topping au choix : sirop d'érable,  
coulis de fruits rouges ou Nutella.

## LES BÉBELLES DE LA POUTINERIE

(pour nous ressembler)

T-SHIRT ..... 15€

SWEAT ..... 26€

# TIGUIDOU ?

49 RUE D'ENGHEN - PARIS 10<sup>E</sup>

LAPOUTINERIE.FR

INSTAGRAM : @LAPOUTINERIE\_PARIS

FACEBOOK : @LAPOUTINERIEPARIS

ORIGINE DES VIANDES: UE (VOIR L'ARDOISE)

FAT SAS - 49 RUE D'ENGHEN 75010 PARIS - 09 84 44 68 18

PRIX TTC - TVA 10% ET 20% INCLUSE - SERVICE COMPRIS - N° SIRET: 82834958900022

LES CHÈQUES NE SONT PAS ACCEPTÉS - CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉES UNIQUEMENT LE MIDI UNIQUEMENT LA SEMAINE

DEMANDEZ LA LISTE DES ALLERGÈNES

# LES BREUVAGES

TIRE-TOI UNE BÛCHE POUR PIQUER UNE JASSETTE\*

## LES BROUES

demi (25cl)    pinte (50cl)

DRAFT	LA BLONDE <i>brasserie artisanale Toussaint</i> .....	4,50€	8€
	LA BLANCHE <i>brasserie artisanale Toussaint</i> .....	4,50€	8€
	FRENCH PALE ALE <i>brasserie artisanale Toussaint</i> .....	4,50€	9€
BOUTEILLE	LA FIN DU MONDE (34,1cl) <i>microbrasserie québécoise Unibroue</i> .....		7€
	LA BLONDE (33cl) <i>brasserie artisanale Toussaint</i> .....		6,50€
	CIDRE BRUT (33cl) <i>OU</i> POIRÉ (33cl) <i>100% naturel et Français Appie</i> .....		6,50€

## LES COCKTAILS (25cl ou 50cl)

LES CLASSIQUES • 10€/15€

ÇA FAIT L'JOB • 11€/16€

### GIN FIZZ

*Gin, triple sec, citron vert,  
limonade*

### LYNCHBURG LIMONADE

*Jack Daniel's, triple sec, citron vert,  
limonade*

### VLADIMIR MULE

*Vodka, citron vert, gingembre confit,  
ginger beer*

### COSMOPOLITAIN

*Vodka, triple sec, citron vert,  
cranberry*

### LE CARIBOURÉ

*Whisky, liqueur de noisette, blanc d'œuf,  
citron vert, sirap d'érable*

### LA RAGINETTE

*Gin, liqueur de sureau, citron vert,  
cranberry, rootbeer*

### LE B&B, BROUE & BLEUET

*Vodka infusée aux fleurs de Bleuet,  
purée de myrtilles, citron vert, sirap  
d'érable, bière FPA Toussaint*

### LE RHUM CHUM

*Rhum, liqueur de noisette, citron vert,  
gingembre confit*

\*PRENDS UNE CHAISE ET VIENS FAIRE UN BRIN DE CAUSETTE - PRENDS UNE CHAISE ET VIENS FAIRE UN BRIN DE CAUSETTE

# LES VINS

	verre	50cl	1l
<b>ROUGE</b> <i>Domaine de Ju, Ventoux</i> .....	4€	9€	16€
<b>BLANC</b> <i>Sauvignon Domaine Jean Dellac, Pays d'Oc</i> .....	4€	9€	16€
<b>ROSÉ</b> <i>Domaine Armand Dartois, Ventoux</i> .....	4€	9€	16€

# LES ELIXIRS (4cl)

SI ON PRENAIT DU FORT\*

<b>LE CHIC CHOC</b> <i>Rhum québécois</i> .....	9€
<b>SORTILÈGE</b> <i>liqueur de Whisky au sirop d'érable québécois (6cl)</i> .....	6€
<b>WHISKY CROWN ROYAL</b> <i>Whisky québécois</i> .....	10€
<b>JACK DANIEL'S</b> .....	8€

## SORTILÈGE

*liqueur de Whisky au sirop d'érable québécois*

**LA BOUTEILLE** (70cl)..... **40€**

LA BOUTEILLE DE SORTILÈGE PEUT ÊTRE PRISE À EMPORTER

# LES SOFTS

	25cl	50cl
CITRONNADE <b>MAISON</b> <i>au gingembre confit et citron vert</i> .....	4€	6€
THÉ GLACÉ <b>MAISON</b> SIROP D'ÉRABLE <i>ou</i> CANNEBERGE .....	4€	6€
LIMONADE .....	4€	6€
GINGER BEER .....	4€	6€
ROOTBEER (35,5cl) .....		4€
JUS DE CANNEBERGE (25cl) <i>ou</i> POMME (20cl) .....		4€
COCA, COCA ZERO (33cl) .....		4€
PERRIER (33cl) .....		3,50€
SAN PELLEGRINO <i>ou</i> VITTEL (50cl/1l) .....		4€/6€

# LE CHAUD

ESPRESSO, DÉCAFÉINÉ .....	2,50€
NOISETTE .....	3€
DOUBLE ESPRESSO .....	3,50€
CAFÉ AU LAIT .....	4,00€
THÉ METROPOLITAN <i>ou</i> TISANE DÉLICE BORÉAL .....	3,50€
CHOCOLAT CHAUD ET CHANTILLY .....	4,00€
CAPPUCCINO .....	4,50€
ICED COFFEE <i>pas vraiment chaud mais délicieux</i> .....	3€

# LA SPECIALE DU MOIS

---

PROFITES-EN PENDANT QU'ELLE EST ENCORE LÀ

*SON NOM :*

.....

*SES INGRÉDIENTS :*

*SON PRIX :*

# LE BRUNCH

24,00€

UNIQUEMENT LE SAMEDI ET LE DIMANCHE

CHOISIS TA BOISSON FRAICHE

**CITRONNADE MAISON**  
*au gingembre confit et citron vert*

**THÉ GLACÉ MAISON**  
*au sirop d'érable*

**JUS D'ORANGE PRÉSSÉE**



ENSUITE ON SE RÉCHAUFFE AVEC UNE BOISSON CHAUDE

**CAFÉ**  
*court ou allongé*

**THÉ**  
*sirop d'érable ou bleuets ou canneberge*

**CHOCOLAT CHAUD**

ET MAINTENANT

## LES CHOSES SÉRIEUSES

**LA VRAIE, LA SEULE, L'UNIQUE**  
*frites, fromage couic couic, sauce gravy,*



**LA GROS PORC**  
*frites, fromage couic couic, sauce gravy, porc effiloché cuit à l'étouffé*

**LA BLONDE**  
*frites, fromage couic couic, sauce gravy, marinade de poulet aux épices cajun (non épicé)*

**LA FALAFOLLE**  
*frites, fromage couic couic, sauce gravy aux légumes, mélange de légumes de saison et falafels*

SINON IL Y A TOUJOURS NOTRE

## BURGER

**LE SMASH BURGER**

*pain buns boulanger, steak de boeuf français, cheddar mûré, cornichon, oignons caramélisés, sauce ketchup moutarde*

ET POUR FINIR DE SE PAQUETER LA FRAISE

**BROWNIE**  
*aux pépites de chocolat*

**PANCAKES**  
*sirop d'érable ou nutella*

**FROMAGE BLANC**  
*granola et fruits frais*