

Alcools forts - 4cl

WHISKY

Aberlour - Single Malt Scotch, Speyside 10 ans, Écosse...	11.0
Monkey Shoulder - Blend Malt, Écosse	10.0
Nikka from the Barrel - Blend Malt, Japon	12.0
Jack Daniel - Tennessee Whiskey, États-Unis	10.0
Chivas - Blend Malt, 18 ans, Écosse	18.0
Jameson - Blend Malt, Ireland	8.0

RHUM & CACHAÇA

Diplomatico - Reserva Exclusiva, Venezuela	11.0
Eminente Reserva - 7 ans, Cuba	14.0
Planteray Original Dark - Trinidad et Barbade	11.0
Neisson Blanc 55° - Martinique	12.0
Three Stars White - Jamaïque, Barbade, Trinidad	11.0
Thoquino - Brésil	8.0

GIN

Bombay Original - Angleterre	10.0
Citadelle - France	11.0

TEQUILA

Don Julio 100% agave - Mexico	12.0
Vecindad Reposado 100% agave - Mexico	12.0
Madre Mezcal - Mexique	14.0

LIQUEUR

Adriatico 0% - liqueur d'amandes sans alcool	9.0
--	-----

DIGESTIFS

Cognac Camus - Fine Island - Île de Ré	12.0
Cognac Martell VSOP	14.0
Armagnac Domaine Laballe Resistance	12.0
Poire William Miclo	12.0

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur

1 chr - V - 17494

LES CAUSEURS

CARTE DES BOISSONS

"Causer ! Qu'est cela ?

Causer, c'est jadis, l'art d'être homme ou femme du monde, l'art de ne pas être jamais ennuyeux, de savoir tout dire avec intérêt, de plaire avec n'importe quoi, de séduire avec rien du tout.

Aujourd'hui on parle, on raconte, on chipote,
on potine, on cancan... on ne cause plus,
on ne cause jamais." »

C'est avec cette inspiration que nous
abordons la cuisine des Causeurs :
Une cuisine inspirée d'un art de vivre
à la parisienne, d'un esprit brasserie
de la Belle Époque adapté à un monde
qui bouge et à une approche contemporaine.

170 rue Montmartre, 75002 Paris
reservationlescauseurs@gmail.com
01 83 95 14 95

Boissons Chaudes

Café Espresso	2.5
100% Arabica - Massaya Café	
Décaféiné	2.5
100% Arabica	
Double espresso	4.5
Lait chaud aromatisé	4.5
caramel, vanille, noisette, miel, amaretto	
Café noisette	2.8
Chocolat chaud	4.5
Café crème	4.5
Café viennois	5.0
Chocolat viennois	5.0
Cappuccino	5.2
Irish Coffee	12.0
Café glacé	5.0
Thés & Tisanes	4.7

Boissons Fraîches

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Orangina	5.5
Schweppes Agrumes / Indian Tonic	5.5
Fuze Tea Pêche	5.5
Limonade à la pression	5.5
Evian / Badoit Rouge 33 cl	5.5
Eau plate Thonon 75 cl avec le repas	7.5
Eau pétillante Vals 75 cl avec repas	7.5
Cidre Magners pomme 33 cl	7.0
Jus de fruits	5.0
ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, pomme, tomate, passion	
Jus de fruit pressé	7.0
Supplément sirop	0.5

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur

Champagne

	12 cl	75 cl
Prosecco DOC	7.5	38.0
Rocca dei Forti brut		
Champagne AOP	13.0	80.0
H. Richard - cuvée Henri		
Champagne AOP	-	160.0
Ruinart		

Apéritifs

Martini Bianco, Rosso - 5 cl	7.0
Pastis / Ricard - simple 2 cl / double 4 cl	5.0 / 9.0
Campari - 5 cl	9.0

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur

Vins Blancs White Wines

VIFS ET BIEN SECS

14 cl 28 cl 75 cl

LIVELY AND VERY DRY

Sauvignon IGP - Côtes de Gascogne . 7.0 .. 13.0... 33.0
Fumées Blanches Lurton

Chenin - Anjou blanc AOC 7.0 .. 13.0... 35.0
Le P'tit Chenin Bio

Alsace Riesling AOP 8.5 .. 16.0... 40.0
Cave de Ribeauvillé - Collection

Sancerre AOC. 11.0 .. 19.0... 52.0
Les Broux

SOUPLES ET FRAIS

SOFT AND FRESH

Bordeaux AOC 7.0 .. 13.0... 33.0
Château Gantonnet

Viognier IGP - Pays d'Oc 7.0 .. 13.0... 32.0
Domaine des Salices

Chardonnay - IGP Pays d'Oc 7.0 .. 13.0... 35.0
Laroche La Chevalière Bio

Petit Chablis AOC 10.0 .. 18.0... 50.0
Domaine Gueguen

Montbazillac 7.0 .. 13.0... 35.0
Château Beurtrand - Villes Vignes

Vins Rosés Rose Wines

14 cl 28 cl 75 cl

Sable de Camargue AOP 7.0 .. 13.0... 33.0
Le Gris du Domaine du Petit Chaumont Bio

IGP Méditerranée 7.5 .. 14.0... 38.0
Studio by Miraval

Côtes de Provence AOC 8.0 .. 15.0... 39.0
Ch. La Tour de l'Évêque - Sainte-Anne Bio

Côtes de Provence AOC - -... 46.0
Minuty Prestige

Bières Pression

25 cl

47 cl

Kanter, blonde 4.5 8.0

1664 Blanche 5.0 9.0

Brooklyn IPA 5.0 9.5

Chouffe 5.5 9.5

Bières Bouteilles

Parisienne blonde 7.0

Desperados / Corona 7.0

1664 0% alcool 5.5

Happy Hour 17h - 00h

Pinte de Kanter 6 €

Le Verre de vin 6 €

Cocktail classique 7 €

Cocktail sans alcool 6 €

Double cocktail classique 13 €

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur



Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur



Cocktails classiques

Mojito	rum, menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	9.0
Negroni	gin, vermouth rouge, campari, tranche d'orange	9.0
Margarita	citron pressé, Cointreau	9.0
Caipirinha	Cachaça, citron vert, sucre de canne	9.0
Cosmopolitain	cranberry, Cointreau, citron vert	9.0
Screwdriver	Vodka, orange	9.0
Tequila Sunrise	Tequila, jus d'orange, grenadine	9.0

Cocktails des Causeurs

Moscow Mule	Vodka, citron vert, Ginger Beer	10.0
Expresso Martini	Vodka, liqueur de café, expresso	12.0
Porn Star Martini	Vodka, prosecco, liqueur de fruits de la passion, sirop de vanille	16.0
Bloody Mary	vodka, jus de tomate, jus de citron	10.0
Whisky Coca / Gin Tonic / Rhum Coca		10.0

Cocktails Signatures

Old Fashioned Les Causeurs	Bourbon, sirop de sucre, bitter et zeste d'orange	10.0
La Petite gâterie	rum épicé, sirop d'érable, blanc d'oeuf, jus de citron	10.0
Diplomatico Passion	Diplomatico reserve, purée de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de canne	12.0

Si vous souhaitez déguster un cocktail avec un alcool premium, le prix sera alors égal au coût de l'alcool fort choisi, auquel s'ajouteront 2,5€ pour le soft qui l'accompagne

Bar à Spritz

Aperitivo Spritz	Aperol, prosecco, eau gazeuse	9.0
Hugo Spritz	Fleur de sureau, prosecco, eau gazeuse	10.0
Campari Spritz	Campari, prosecco, eau gazeuse	10.0
Limoncello Spritz	Limoncello, prosecco, eau gazeuse	10.0

Shooter 5€ - Shooter Premium 7€

Mocktails - cocktails sans alcool

Virgin Mojito	menthe, citron vert, sucre de canne, eau gazeuse	6.5
Virgin Island	citron, ananas, orgeat, curaçao bleu	6.5
Virgin Colada	ananas, lait de coco	6.5
Spritz sans alcool		6.5
Une discrète conversation	sirop de gingembre, menthe, citron, Perrier, sucre	6.5

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur

Vins Rouges Red Wines

SOYEUX, FRUITÉS, FRAIS

14 cl 28 cl 75 cl

SILKY, FRUITY, FRESH

Bordeaux AOC 7.0 .. 13.0 ... 33.0

Pinot Noir - IGP Pays d'Oc - Orchys 7.0 .. 13.0 ... 32.0

Bourgueil AOC 7.0 .. 13.0 ... 35.0

Catherine et Pierre Breton - Trinch Bio

Brouilly AOC 8.0 .. 15.0 ... 40.0

Château de Corcelles - Vieilles Vignes

Mercrey AOP - 58.0

Domaine de la Monette

PLEINS ET VELOUTÉS

FULL-BODIED AND SILKY

Côtes du Rhône Villages AOC 7.0 .. 13.0 ... 35.0

Domaine de la Renjarde bio

Pic Saint-Loup AOP 8.0 .. 15.0 ... 39.0

Puech de Fourques

Crozes Hermitage AOC 7.0 .. 13.0 ... 35.0

Famille Belle - Cuvée du Peizon bio

STRUCTURÉS ET RAFFINÉS

STRUCTURED AND REFINED

Graves AOC 9.0 .. 17.0 ... 45.0

Château Haut-Selve

Saint-Émilion Grand Cru AOC - 48.0

Clos Petit Corbin

Prix nets en euros, taxes et service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. Nous n'acceptons pas les chèques CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander le tableau des allergènes à votre serveur