

# LE P'TIT VÉLO

## STARTERS

Herring with potatoes in oil <b>9€</b>	Plate of Rosette or dry sausage <b>6€</b>
Homemade egg mayo <b>6€</b>	Artisanal terrine from Maison Mass <b>8€</b>
Gravlax Salmon with Dill <b>10€</b>	Burrata, fleur de sel, olive oil <b>9€</b>
Marinated Peppers <b>7€</b>	Whole sausage to share <b>9€</b>
pot of rillettes <b>8€</b>	Burgundy snails – 6/12 pcs – 6/12 <b>9€/18€</b>
Tarama, Toasted Bread <b>7€</b>	Acras sauce Rougail <b>8€</b>

## THE ESSENTIALS 21€

<b>Monday</b>	Roasted farm chicken, homemade mash
<b>Tuesday</b>	L'Osso Buco, Tagliatelles
<b>Wednesday</b>	Grilled market fish, mashed potatoes
<b>Thursday</b>	La Parmigiana
<b>Friday</b>	The Fish & Chips home made

## DISHES

Entrecôte, pepper or blue cheese sauce, home fries <b>23€</b>		
Beef tartare with a knife / Pan-fried tartare, home fries <b>19€</b>		
Leg of duck confit, fried potatoes <b>22€</b>		
Andouillette AAAAA, fried potatoes <b>22€</b>		
Sea bream tartare, mango, avocado, homemade fries <b>20€</b>		
Plate of roasted vegetables, olives, lemon <b>18€</b>		
Pan-fried ravioli with mushrooms <b>18€</b>		
Plate of homemade fries <b>5€</b>	Plate of green beans <b>5€</b>	Salade verte <b>5€</b>

\*\*\*\*\* **SUMMER 2024 The big salad of the day 18€** \*\*\*\*\*

## DESSERTS AND CHEESES

<u>Comté</u> <b>6€</b>	Saint Marcellin <b>6€</b>	Saint Nectaire <b>6€</b>
Mixed Plate <b>9€</b>		
Cheesecake home-made <b>8€</b>	Seasonal fruit tart <b>7€</b>	
Crème brûlée <b>7€</b>	Rum baba <b>10€</b>	
Chocolate fondant, custard <b>7€</b>	Ice cream 2 or 3 scoops <b>5€,7€</b>	
Gourmet Coffee <b>11€</b>	Chocolate mousse, Espelette peppers <b>6€</b>	

Tous les jours, découvrez notre FORMULE du Midi

## NOS BONNS VINS / LE VIN DU MOIS A L'ARDOISE

<b>Les vins au Pot</b>	<b>13cl</b>	<b>50cl</b>
Chardonnay Sainte Rose, 2022	5 €	16 €
Syrah Sainte Rose, 2021 (Pays D'Oc)	5 €	16 €
Morgon tradition	5 €	18 €
Côte de Provence, Château Peyrassol	6 €	18 €
<b>Blanc</b>	<b>13cl</b>	<b>50cl</b> <b>75cl</b>
Chardonnay Sainte Rose 2022	5 €	16 € 22 €
Viognier, Domaine Merlet, 2022	6 €	18 € 27 €
Petit Chablis, Domaine d'Elise, 2021	8 €	26 € 36 €
Reuilly, Domaine Luc Tabordet, 2021	8 €	26 € 36 €
<b>Rouge</b>		
Côte du Rhône, Atout Rouge	7 €	22 € 29 €
Syrah Sainte Rose, 2021 (Pays d'Oc)	5 €	16 € 22 €
Brouilly, Les Améthyste	7 €	22 € 29 €
Bourgogne, Pinot Noir, 2021	8 €	27 € 40 €
Languedoc, Les Amourettes	7 €	22 € 29 €
Morgon, Côte de Py		45 €
Bordeaux, Lalande de Pomerol, 2019		45 €
Faugère, Domaine des Prés-Lasses, 2009		45 €
<b>Rosé</b>		
Belle Rose, Bio 2021	6 €	18 € 27 €
Côte de Provence, Château Peyrassol,	6 €	18 €
<b>Bulles</b>		
Prosecco	6 €	27 €
Champagne Vollereau	10 €	50 €
<b>Eaux</b>		
Evian 50cl, San Pellegrino 50cl	4,5 €	Perrier 25cl 4,5 €
<b>Apéritifs</b>		
Bière IPA La Vedette	4,5 € 8,0 €	Kir 7 €
Bière Blanche Super 8	4,5 € 8,0 €	Porto 6 €
Picon Bière	4,5 €	Pastis 5 €
Blonde Mephisto	4,0 € 7,0 €	Martini Rosso/Bianco 6 €
Cidre	5,0 €	Américano 8 €
<b>Softs</b>		
Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina	4,5 €	
Jus Les Guinguettes Pomme/Gingembre	5,0 €	
Jus de Fruit	4,0 €	
Thé 4€ - Espresso 2,3€ - Café Crème 4€ - Noisette 2,4€ - Chocolat Chaud 4€		
<b>Cocktails &amp; Spiritueux</b>		
Spritz Apérol (Apérol, Prosecco, Perrier)		8 €
Spritz St Germain (St Germain, Prosecco, Perrier)		10,5 €
Spritz Campari (Campari, Prosecco, Perrier)		9 €
Gin Tonic, Martini Blanc Tonic, Vodka Tonic		8 €
London Mule, Moscow Mule, Bloody Mary, Cuba Libre		8 €
Cosmopolitan (Vodka, Citron vert, Cranberries, Triple sec)		8 €
El Diablo (Téquila, Crème de Cassis, Ginger Ale, Citron vert)		8 €
Le P'tit Vélo (Tonic, Vodka, Citron vert, Fruits rouges)		8 €
Gin, Tequila, Whisky, Rhum, Get 27		6 €
Alcools supérieurs		10 €

24 rue de Vintimille 76009 Paris Tél. 01 40 34 38 83 lpy9em@gmail.com

