

## COCKTAILS

<b>SPRITZ</b>	7
<i>Martini bitter, prosecco, eau gazeuse, tranche d'orange</i>	
<b>MARTINI &amp; TONIC</b>	6
<i>Martini Bianco, Tonic, citron vert</i>	
<b>MARTINI AMBRATO ROYALE</b>	7
<i>Martini Ambrato, Prosecco, tranche de citron vert et feuilles de menthe</i>	
<b>BACARDI MOJITO</b>	10
<i>Rhum Bacardi, feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse</i>	
<b>NIKKA SOUR</b>	11
<i>Whiskey japonais Nikka Red, jus de citron, sucre</i>	
<b>GREYGOOSE FIZZ</b>	10
<i>Vodka Greygoose, liqueur de fleur de sureau St Germain, jus de citron et eau gazeuse</i>	
<b>CAIPIRINHA LEBLON</b>	10
<i>Cachaça Leblon, citron vert, sucre de canne, glace pilée</i>	
<b>OLD FASHIONED BOURBON MAKERS MARK OU BACARDI 8 ANS</b>	10
<i>Sirop d'érable, Angostura bitter, tranche d'orange, cerise Maraschina</i>	
<b>LE GIN TONIC</b>	10
<i>Bombay Sapphire, Tonic water Fever Tree, zestes de citron</i>	
<b>TOMMY'S MARGARITA</b>	11
<i>Tequila Patron, Sirop d'agave, jus de citron frais</i>	
<b>PLANTEUR'S PUNCH</b>	9
<i>Bacardi Oakheart, liqueur Mangalore, Angostura bitter, jus d'orange et citron frais</i>	
<b>GINGER TI PUNCH</b>	8
<i>Rhum Bologne, citron vert, sucre de canne et ginger cordial</i>	

## COCKTAILS SANS ALCOOLS

<b>COCKTAILS DE FRUITS</b>	6
<b>VIRGIN MOJITO FRAISE</b>	
<b>VIRGIN MOJITO</b>	<b>VIRGIN COLADA</b>

## VINS

### ROUGES

	verre 12cl	pot 50cl	Bout
<b>SYRAH - LANGUEDOC</b>	4	15	21
<i>Paul Mas</i>			
<b>CHINON</b>	4,5	17	24
<i>Les Lutinières</i>			
<b>CÔTES DE BOURG</b>	5	19	26
<i>Château Escalette AB</i>			
<b>CÔTES DU RHONE</b>	6	21	33
<i>« Un coup de dés » sans sulfites AB</i>			
<b>PINOT NOIR - BOURGOGNE</b>	6,5	23	36
<i>Frédéric Magnien</i>			
<b>SAINT EMILION</b>	6,5	23	36
<i>Château Robin des Moines AB</i>			
<b>MERCUREY - BOURGOGNE</b>			45
<i>Domaine Voarick 2010</i>			
<b>HAUTES CÔTES DE BEAUNE - BOURGOGNE</b>			47
<i>Château de Chassagne 2013</i>			
<b>SICILIA - NERO D'AVOLA</b>	5	19	26
<i>Alcesti (Italie)</i>			
<b>MAREMMA TOSCANA</b>	5,5	20	29
<i>Le Focaie, Sangiovese (Italie)</i>			

### ROSES

	verre 12cl	pot 50cl	Bout
<b>IGP MÉDITERRANÉE</b>	4	15	21
<i>La Demoiselle Sans Gêne AB</i>			
<b>CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES</b>	4,5	17	24
<i>Gris Gris Vin Porte Bonheur, Ch. Corneilla</i>			
<b>CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE</b>	5,5	20	29
<i>Aix, Château d'Aix</i>			

MAGNUM AIX 55€ !

### BLANCS

	verre 12cl	pot 50cl	Bout
<b>CHARDONNAY PAYS D'OC</b>	4	15	21
<i>Domaine d'Astruc</i>			
<b>CHENIN - ANJOU</b>	4,5	17	24
<i>Petit Chenin du ch. De la Roulerie AB</i>			
<b>VIOGNIER - PAYS D'OC</b>	4,5	17	24
<i>Paul Mas</i>			
<b>QUINCY</b>	5,5	20	29
<i>Domaine Adèle Rouzé</i>			
<b>SANCERRE</b>	6,5	23	36
<i>Cuvée Silex, domaine Serge Laloue</i>			

### MOELLEUX

<b>CÔTES DE GASCOGNE</b>	4,5	17	24
<i>Cuvée des Filles, domaine de Ouardère</i>			

### CHAMPAGNE

	Coupe 12cl	Bout
<b>MERCIER BRUT</b>	9	49
<b>DEUTZ</b>		56
<b>DRAPPIER</b>		89
<i>Grande Sèndrée Rosé 2006</i>		

AB VINS ÉLEVÉS EN BIODYNAMIE

WWW.LAPETITEHALLE.COM

211, AVENUE JEAN JAURÈS  
75019 PARIS 0982259181

**LA  
PETITE  
HALLE**  
COMPTOIR - SCÈNE - TABLE

## BIERES PRESSION

	25cl	50cl
GROLSCH <i>(Pays Bas)</i>	4	7
GROLSCH WEIZEN <i>(blanche, Pays Bas)</i>	4,5	8
SINT STEFANUS <i>(Belgique)</i>	4,5	8
PERONI <i>(Italie)</i>	4	7
APERITIVO PERONI		12
<i>2 bières 25cl et une assiette d'antipasti</i>		

## BIERES BOUTEILLES

BAPBAP IPA ORIGINALE <i>(Paris - 33cl)</i>	6	CUBANISTO <i>(Caraïbes - 33cl)</i>	6
BAPBAP TOAST <i>(Paris - 33cl)</i>	6	CORONA <i>(Mexique - 35,5cl)</i>	6
BROOKLYN LAGER <i>(USA - 35,5cl)</i>	6	BUCKET DE 5 CORONAS	25

## ALCOOLS

	3cl	5cl
ERISTOFF, WILLIAM LAWSON, CAMINO REAL, BOMBAY DRY BACARDI, OAKHEART	4	7
JACK DANIELS, KRAKEN, BOMBAY SAPPHYRE,	5	9
GREYGOOSE, DIPLOMATICO, DON PAPA, NIKKA RED, DICTADOR, MAKERS MARK, HENDRICKS, CLEMENT VSOP	6	11
42 BELOW, ABERFELDY, GLEN DEVERON, NIKKA FROM, THE BARREL, MONKEY 47	7	12
OBAN 14 ANS	9	16
<i>Accompagnements : Soft+1€, Redbull+3€</i>		

## APERITIFS

MARTINI BIANCO	4,5	KIR	4
ROSSO, ROSATO <i>(6cl)</i>		<i>(cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	
BITTER, RUBINO	4,5	KIR ROYAL	8
AMBRATO <i>(6cl)</i>		<i>(cassis, mûre, pêche, framboise)</i>	
RICARD <i>(2cl)</i>	3		

## DIGESTIFS & LIQUEURS

GRAPPA, LIMONCELLO, SAMBUCA, AMARETTO	8	CALVADOS	9
GET 27, GET 31, MARASCHINO	8	COGNAC OTARD VSOP,	
FRANGELICO, POIRE	8	PRUNE DE SOUILLAC	9

## SODAS

COCA, COCA ZERO, COCA LIGHT <i>(33cl)</i>	4	LEMONAID+ BIO <i>citron vert ou orange sanguine</i>	4,5
ORANGINA <i>(25cl)</i>	4	CHARITEA BIO <i>Green tea gingembre ou mate sparkling</i>	4,5
ICE TEA <i>(25cl)</i>	4	BUNDABERG <i>(37,5CL) Ginger Beer</i>	5
FEVER TREE <i>(20cl) Indian Tonic, Ginger Ale</i>	3,5	REDBULL <i>(25CL)</i>	5
ELIXIA BIO <i>limonade au sirop d'agave</i>	4,5		

## EAUX

PERRIER <i>(33cl)</i>	3,5	EVIAN, BADOIT <i>(75cl)</i>	4,5
EVIAN <i>(33cl)</i>	2,5		

## JUS DE FRUITS

PAMPYRL <i>(25 cl) Orange, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Pêche, Tomate, Fraise, Cranberry</i>	3,5	MARCEL BIO <i>(25cl) Cocktail de fruits rouges ou Cocktail de Provence</i>	5
		ORANGE ou CITRON PRESSE	4,5

## CAFETERIA

EXPRESSO, RISTRETTO, DECAFEINE	2,4	CHOCOLAT CHAUD	4,5
ALLONGE, NOISETTE	2,6	VAN HOUTEN	
CREME, DOUBLE	3,5	CAFE FRAPPE	4
CAPUCCINO	4	CAFE OU CHOCOLAT VIENNOIS	5
		LATTE FRAPPE	4,5

## THÉS « Tea Forté »

EARL GREY, SENCHA,	4
--------------------	---

LA  
PETITE  
HALLE

COMPTOIR - SCÈNE - TABLE