

BISTRO

DES AUGUSTINS



Bistro des Augustins - 39, quai des Grands Augustins
75006 Paris
Tél: 01 43 54 04 41

BISTRO

DES AUGUSTINS

APERITIFS

Muscat (7cl)	5.20
Kir au vin de pays (mûre, pêche ou cassis) (14cl)	4.30
Martini rouge, blanc, dry (4cl)	4.30
Campari (4cl)	4.30
Porto rouge (4cl)	4.30
Pastis 51, Ricard (4cl)	4.30
Coupe de champagne, Kir Royal (14cl)	12.00

COCKTAILS

Americano Campari, Martini dry, Martini rouge (6cl)	8.00
Barbotage Jus d'orange, Jus de citron, Champagne, Grenadine (14 cl)	
Vodka Martini Vodka, Martini blanc, olive (6cl)	8.00
Mojito spécialité de la Casa Rhum blanc, sucre de canne, soda, menthe fraîche, citron vert (36 cl)	8.00
Black Russian Kahlua, Vodka (8cl)	8.00
BDA Vodka, Get, Perrier (8cl)	8.00
Cosmopolitan Triple sec, Vodka, Jus de fraise (12cl)	8.00
Spritz Aperol, Vin pétillant, Perrier (12cl)	8.00
Ptit Punch Rhum blanc, sucre de canne, citron vert (8cl)	8.00
Cuba Libre Rhum blanc, Coca Cola, citron vert (20cl)	8.00
Irish Coffee Sucre de canne, Whisky, café, crème fraîche	8.00
Gin Fizz Gin, sucre de canne, citron, soda (20cl)	8.00
Caipirinha Sucre de canne, Cachaça, citron vert, glace pilée (8cl)	8.00
Téquila Sunrise Jus d'orange, Téquila, grenadine (20cl)	8.00
Margarita Cointreau, Téquila, citron, glace pilée (8cl)	8.00
Whisky Sour Whisky, jus de citron, sucre de canne (8cl)	8.00
Bloody Mary Vodka, jus de tomate, citron, tabasco, sauce anglaise (28cl)	8.00

LE SANS ALCOOL (20cl) 6.50

Bonne mine Citron, orange, pamplemousse, grenadine

BIERES PRESSION

Affligem (25cl)	4.20
Affligem (50cl)	8.00
Pelforth (25cl)	3.90
Pelforth (50cl)	7.00
Picon bière (25cl)	4.20
Panaché (25cl)	3.90

BIERES BOUTEILLE

Pelforth brune (33cl)	5.50
Carlsberg (33cl)	5.40
Leffe (33cl)	5.50
Corona (37,5cl)	7.00
Blanche (33cl)	5.50
Bière sans alcool (Heineken 0.0) (33cl)	4.50

Red Bull (25cl)	6.00
Cidre Loïc Raison (27,5cl)	5.00

ALCOOLS

Whisky Clan Campbell (4cl)	5.60
Aberlour (4cl)	7.00
Jack Daniel's (4cl)	6.50
Monkey Shoulder (4cl)	6.00
Gin, Vodka, Téquila, Rhum (4cl)	6.00
Rhum Havana Club Especial (4cl)	7.00
Supplément soda, jus de fruit	+1.00

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac (4cl)	7.00
Poire, Vieille prune (4cl)	7.00
Get, Cointreau (4cl)	6.00
Grand Marnier (4cl)	6.00
Bailey's (4cl)	6.00
Marc de Bourgogne (4cl)	5.80
Calvados (4cl)	7.00

JUS DE FRUITS-SODAS-EAUX

1/2 San Pellegrino, Vittel	4.50
1/4 Vittel, Vichy, Limonade	3.80
Perrier, Diabolo (33cl)	4.20
Coca-cola (33cl), Orangina (25cl)	4.20
Schweppes (25cl)	4.20
Café Glacé (25cl)	5.00
Fuze Tea (25cl)	4.20

Fruits pressés:	
(Orange, citron, pamplemousse) (20cl)	5.00

Jus de fruits:	
Orange, tomate, pomme, pêche, fraise (25cl)	4.00
Lait aromatisé (25cl)	4.00

BOISSONS CHAUDES

Café, Déca	2.30
Double expresso, Café crème	4.20
Chocolat	4.00
Cappuccino	4.50
Thé, Infusion	4.00
Thé à la menthe fraîche	4.20
Café, Chocolat viennois	4.80
Lait chaud à la vanille	4.20
Vin chaud à la cannelle	5.00
Grog ou Rhum ou Cognac (4cl)	7.00

- Nous n'acceptons pas les chèques - Prix Net en € -
- Service compris - CB minimum 15 - €

- We do not accept cheques. - Taxes included in € -
- Service included - Card minimum 15€ -

BISTRO

DES AUGUSTINS

ENTREES / STARTERS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / Assortment of cold meats	12.00
Jambon de pays, chorizo, rillettes, saucisson, saucisson à l'ail / Raw ham, chorizo, rillettes, french sausage	
ASSIETTE DE CHARCUTERIE & 4 FROMAGES / Assortment of cold meats with 4 cheeses	16.00
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ Toast, aneth, huile d'olive / Smoked salmon with toast, dill, olive oil	13.00
QUICHE DU JOUR (seulement le week-end) / Quiche of the day (only during week-ends)	10.00

SALADES / SALADS

AUGUSTINE Jambon de pays, cantal, salade, tomates, noix / Raw ham, cantal cheese, nuts, tomatoes, green salad	11.00
ITALIENNE Tomates, mozzarella, olives, salade, basilic / Tomatoes, mozzarella cheese, olives, green salad, basil (vegetarian)	10.00
NEPTUNE Saumon fumé, chèvre frais, salade, tomates, toasts / Smoked salmon, goat cheese, toasted bread, tomatoes, salad	13.00
CUPIDON Jambon, roquefort, salade, pommes fruit, tomates / Cooked ham, roquefort cheese, apple, tomatoes, green salad	11.00
FERMIÈRE Poulet rôti, emmental, maïs, tomates / Roast chicken, emmental, corn, tomatoes, green salad	10.00

TARTINES CHAUDES / TOASTS

served hot on green salad, tomatoes

ITALIENNE Tomates, mozzarella, basilic, huile d'olive / Tomatoes, mozzarella cheese, basil, olive oil (vegetarian)	11.00
PARISIENNE Jambon blanc, emmental / Ham, emmental	10.00
NORVÉGIENNE Saumon fumé, aneth, citron, huile d'olive / Smoked salmon, dill, lemon, olive oil	12.00
PROVENÇALE Jambon blanc, emmental, tomates, anchois, herbes / Cooked ham, emmental cheese, tomatoes, anchovy	12.00
SANCERROISE Crottin de chèvre / Goat cheese (vegetarian)	11.00
+ saumon fumé ou jambon de pays ou magret de canard / + smoked salmon or raw ham or duck breast	+3.00

GRATINS CHAUDS / CHEESE GRATIN

VÉGÉTARIEN crème, pommes de terre, ratatouille, tomates, emmental, ail, herbes de provence cream, potatoes, mixed vegetables, tomatoes, emmental cheese, garlic, herbs	13.00
FERMIER poulet, crème, pommes de terre, ratatouille, emmental, ail, herbes de provence chicken, cream, potatoes, mixed vegetables, emmental cheese, garlic, herbs	14.00
NICOIS pommes de terre, ratatouille, crème, jambon blanc, oeuf, anchois, emmental, ail, herbes de provence potatoes, mixed vegetables, cream, cooked ham, herbs, garlic, egg, anchovy, emmental cheese	14.00
BISTRO pommes de terre, crème, tomates, lardons, herbes de provence, ail, emmental potatoes, cream, tomatoes, bacon, herbs, garlic, emmental cheese	14.00
PAYSAN pommes de terre, crème, oeuf, lardons, herbes de provence, ail, emmental potatoes, cream, egg, bacon, herbs, garlic, emmental cheese	14.00
NORDIQUE pommes de terre, crème, saumon, oeuf, aneth, ail, emmental potatoes, cream, smoked salmon, dill, garlic, emmental cheese, egg	15.00
LANDAIS Pommes de terre, crème, oeuf, chèvre, tranches de magret de canard, ail, emmental, herbes de provence potatoes, cream, egg, goat cheese, slices of duck breast, garlic, emmental cheese, herbs	15.00

FROMAGES / CHEESES

Cantal / Hard cheese (Auvergne)	6.00
Saint Nectaire / Soft cheese (Puy de Dôme)	6.00
Roquefort / Blue cheese (Aveyron)	6.50
Chèvre frais / Goat cheese	6.50
Le plateau de fromages / Assortment of cheeses	12.00

DESSERTS

Tarte du jour - Pie of the day	5.00
Fondant au chocolat, crème fouettée Chocolate cake, whipped cream	5.00

BISTRO

DES AUGUSTINS

CARTE DES VINS

VINS ROUGES

Château Coucheroy

Pessac-Léognan 2017

Verre (14cl)

8,00

Tête à tête (46cl)

27,00

Bouteille (75cl)

40,00

Château La Coste BIO

Coteaux d'Aix en Provence 2016

35,00

Chinon

Les Picasses 2018

5,50

17,00

30,00

Brouilly

Domaine Crêt des Garanches 2018

5,00

16,00

27,00

Côtes de Blaye

Château des Tourtes 2017

4,70

14,50

24,00

Côtes du Rhône

Sol'Acantaiys 2018

4,30

14,00

22,00

Madiran

Fruit Noir 2017

4,10

13,50

20,00

Syrah

Ardèche IGP 2018

3,90

13,00

19,00

VINS BLANCS

Sancerre

Pierre Morin 2018

7,00

25,00

38,00

Château La Coste BIO

Coteaux d'Aix en Provence 2016

35,00

Bourgogne Aligoté

La Chablisienne AOC 2019

5,00

16,00

27,00

Chardonnay

G. Duboeuf Pays d'Oc IGP 2019

4,20

14,00

22,00

VINS ROSES

Château La Coste BIO

Coteaux d'Aix en Provence 2016

35,00

Côtes de Provence

Hermitage Saint-Pons 2019

4,50

15,00

25,00

VINS EN PICHETS

25 cl

50 cl

Uniquement pendant les repas / Only during the meal

Rouge vin Pays d'Oc

5,00

10,00

Rosé vin Pays d'Oc

5,00

10,00

Blanc vin Pays d'Oc

5,00

10,00

CHAMPAGNE

La coupe (14cl)

La bouteille (75cl)

Bleu brut

Besserat de Bellefon

12,00

60,00

Nous n'acceptons pas les chèques - Prix Net en € - Service compris - CB minimum 15€