

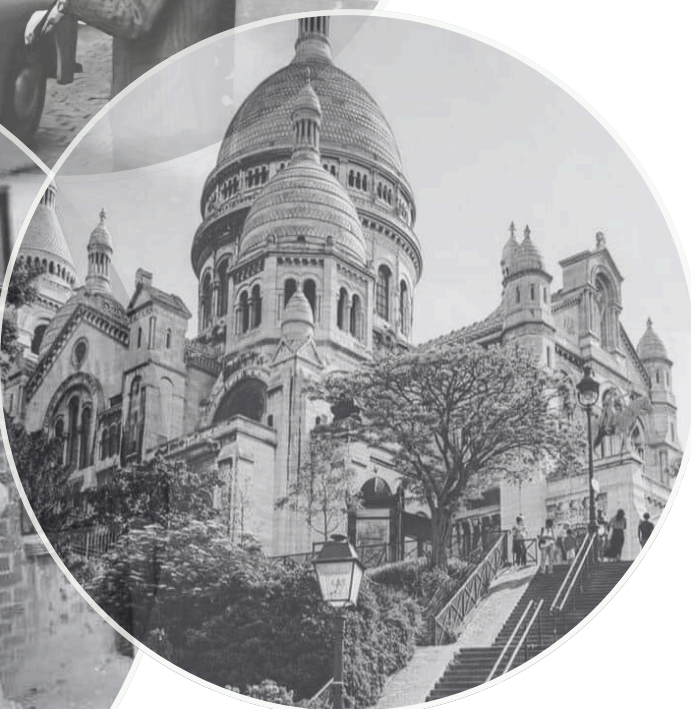
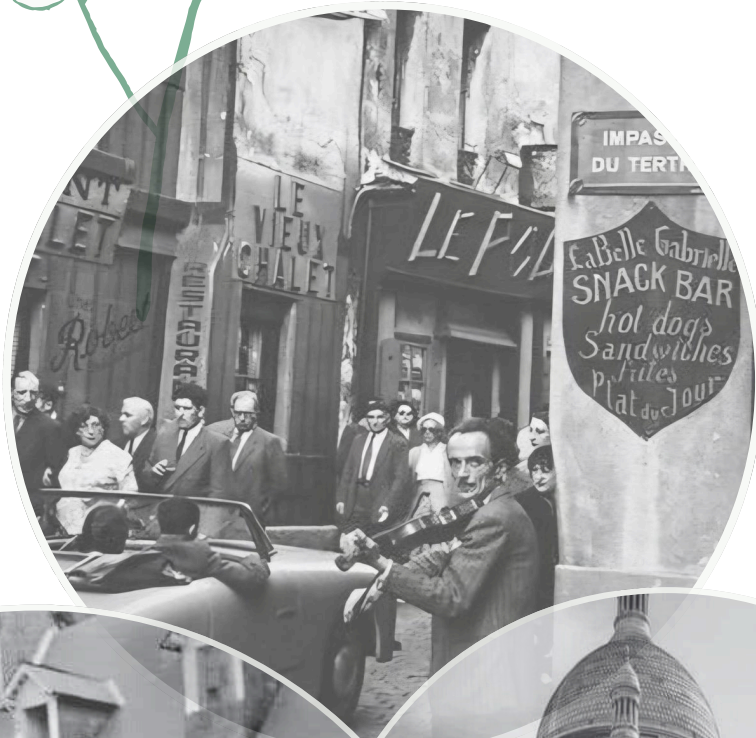


L'AUTRE VALOIS

52 RUE DE DOUAI, 75009 PARIS

06.44.05.17.79

HAPPY-HOUR
19H-22H
SAUF DIMANCHE



Foreign Menu

Côté Boissons Chaudes

Au Coin

DU FEU 10.50€

Le Chamonix

Baileys - Chocolat Chaud

Le Méribel

Genépi - Chocolat Chaud

Grog au Rhum

Citron - Miel

Grog au Calvados

Citron - Miel

Vin Rouge chaud

Cognac - Cannelle - Sirop de Myrtille

Vin Blanc chaud

Triple Sec - Rondelle d'Orange

Hot Pomme Cannelle

Calvados - Jus de Pomme Chaud - Cannelle

Tout Feu

TOUT FLAMME 10.50€

Irish Coffee

Whisky - Café - Chantilly

Café Gascon

Cognac - Café - Chantilly

Boissons CAFETERIE

Expresso LAVAZZA 100% Arabica

2.60€

Café Crème

4.80€

Café Noisette

2.80€

Double Café

5.00€

Café Viennois

5.50€

Café Glacé

5.50€

Chocolat

4.80€

Lait Chaud au Miel ou Vanille

4.20€

Chocolat Viennois

5.50€

Thé et INFUSIONS

Thé Vanille et Pamplemousse

4.30€

Thé Noir (EARL GREY)

4.30€

Infusion Verveine

4.30€

Thé Vert avec ou sans Feuilles de Menthe

4.30€





Le Bissap
45CL **DETOX 6€**

NECTARS 4.50€

Mangue ou Banane 45 CL

JUS DE FRUTTS 4.50€

Ananas/ Raisin / Tomate / Pomme
Pamplemousse / Orange 45 CL

LES EAUX

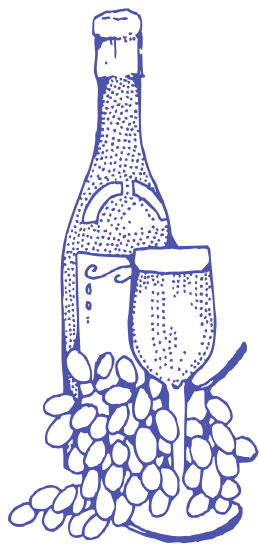
Evian Resto 50CL 6.00€
Badoit Resto 50CL 6.00€
Perrier 33CL 4.50€

CIDRES 7.00€

Cidre Brut 33 CL
Cidre Poiré 33 CL
Cidre Rosé 33 CL

LIQUEURS ET EAUX DE VIE 4CL

Amaretto 10.00€
Triple sec 10.00€
Chartreuse 12.00€
Génépi 12.00€
Armagnac 12.00€
Get 27 10.00€
Calvados 10.00€
Eau de Vie de Poire 12.00€
Eau de Vie de Mirabelle 12.00€
Liqueur de Café 10.00€
Cognac V.S.O.P. 10.00€
Manzana Verde 10.00€
Baileys 10.00€



ENERGY DRINK 5.00€ : Red Bull

SODAS 4.50€

Seven up / Schweppes / Orangina / Ice tea
Pepsi Cola / Pepsi Max / Vittel + Sirop

ALCOOLS

4CL

Chivas 12.00€
Jack Daniel's 12.00€
Whisky Supérieur 12.00€
Vodka Absolut 12.00€
Bombay Sapphire 12.00€
Rhum Ambré Supérieur 12.00€
Havana Club 3 ans 12.00€
Téquila 10.00€
Pastis 2CL 4.00€

B. PRESSIONS

25 CL

50 CL

Kanter Blonde 4.2% 4.00€ 7.00€
Grimbergen Blonde 6.7% 4.50€ 8.50€
Demory Paris IPA 5.5% 4.50€ 8.50€
1664 Blanche 5% 4.50€ 8.50€
Picon Bière 4.50€ 8.50€

BIERES BOUTEILLES

33 CL

Heineken 5% 7.00€
Desperados Classique 5.9% 7.00€
Titi Parisienne IPA Bio 5% 7.00€
Ginger Beer 25CL 5.50€
Bière sans Alcool 5.50€

LE

Spritz

10.50€

Apérol/Hugo/Campari

30 CL

VINS CUIITS 5.00€ 6 CL

Porto Rouge / Suze / Martini Rouge / Martini Blanc
Campari / Muscat / Lillet Blanc

Consommation renouvelable toutes les heures

Coté Resto

**VITE FAIT...
BIEN FAIT 6€**

Tradition

Soupe à l'Oignon Gratinée

Oeufs Mayonnaise

Terrine de Lapin & sa Confiture de Figues

Saucisson Sec à Découper

Pourquoi pas

Nems Volailles 5pcs

Croque Veggie au Pesto et Chèvre

Quesadillas aux Fromages

Burratina, Tomate & Basilic

Tartines Savoyardes 6 pcs

Mini Salade Végé de Crudités

Bol de Nuggets 7 pcs

**TO SHARE ...
OR NOT 12€**

Ensemble

CAMEMBERT RÔTI

Aromatisé au Miel et Romarin

PANIER DE TAPAS FRITS & VEGGIE

Falafels, Mozza Sticks, Jalapeños Cheese

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Avec Mini Salade, Crudités et Chutney Figues

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Assortiment d'Antipasti

Solo

QUICHE LORRAINE TRADI.

Servi avec Salade et Crudités

PIZZA FOCACCIA

Margherita Parfumé au Basilic

OEUFS AU PLAT & BACON

3 oeufs et 3 tranches de bacon

CROQUE MONSIEUR OU MADAME

Servi avec Frites et Salade Mixte & Crudités

*Si vous
Voulez*

RACLETTE GRISONNANTE

Grison et Pommes de Terre
Fromage à Volonté et Non à Emporter

29€ /pers

*Si vous
Aimez*

FONDUE SAVOYARDE

Pommes de Terre et Croûtons

21€ /pers

*Si vous
Nous Aimez*

RACLETTE CLASSIQUE

Charcuterie et Pommes de Terre
Fromage à Volonté et Non à Emporter

27€ /pers



Foreign Menu

..... ET SI ON MANGEAIT 18€

POÊLON de MR BRIARD

Jambon Fumé, Emmental, Oignons
Poivrons Poêlés et Oeufs Mijotés au Romarin

VOLAILLE GRATINÉE

Gratinée au Cantal, Servi sur un Combo
de Légumes Poêlés & Parfumés

TARTIFLETTE

Recette Traditionnelle

TARTARE DE BOEUF

Servi avec Frites et Salade

WOK VEGGIE

Carottes, Soja, Chou Rouge, Brocolis
Pois Gourmands, Courgettes et Huile de Sésame

FISH & CHIPS

Salade, Frites et Sauce Béarnaise

CHICKEN BURGER

Poulet Pané, Oignons, Cheddar et Frites

BURGER SAVOYARD

Bacon, Fromage à Raclette et Frites

CHEESEBURGER

Confit d'oignons, Cheddar et Frites

BRANDADE DE MORUE

Gratinée & Salade

En Salade 18€

SALADE PARISIENNE

Salade, Crudités, Jambon Blanc
Emmental, Œufs

SALADE CAESAR

Poulet Pané, Salade, Parmesan
Croutons, Œufs

SALADE CROUSTI. DE CHEVRE & MIEL

Salade, Crudités
Brick de Chèvres, Arrosé de Miel

JUSTE ... TOI 20€

BOEUF BOURGUIGNON

Accompagné de Salade

CONFIT DE CANARD

Servi avec Pommes de Terre Écrasées et Salade

MIX-GRILL

Jambon Braisé, Assortiment de Viandes
Sauce Béarnaise et Garni Frites

FILET DE POULET MARINÉ AU SOJA

Servi avec des Légumes Croquant dans un Wok

25€

PIECE DU BOUCHER 300 G

Frites, Salade Mixte et Sauce Poivre

*Si Vous
Vous Aimez*

PLANCHE MIXTE XXL

Se Partage à 3
Mix de Charcuterie et Fromage

20€

Les DESSERTS 6€

Assiette de Fromage "Solo"

Crème Brûlée Vanillée

Tarte aux Pommes Maison

Moelleux Chocolat, Crème Anglaise

Brioche Perdue Caramélisée

Mousse au Chocolat Maison

Ici...
C'est **HAPPY HOUR**
19H à 22H

TOUT À
5.50€ !!

LES *Signatures* **10.50€**
33 CL

Anesthesié

Rhum - Orange - Ananas - Sirop de Mangue

Marinette

Rhum - Pulco - Sirop de Vanille - Pomme

Batida de Mangua

Rhum - Sirop D'orgeat - Lait - Mangue

Solénade

Gin - Ananas - Orange - Sirop de Cerise

Love Green

Gin - Tonic - Citron Vert - Sirop de Basilic

Cannelito

Gin - Pulco - Sirop de Cannelle

Casa Sanchez

Gin - Vodka - Pulco - Sirop de Kiwi - Pamplemousse

Brooklyn

Vodka - Sirop de Mûre - Curaçao - Mangue - Citron

Lips & Beach

Vodka - Ananas - Raisin - Sirop de Pêche

Mary Do

Vodka - Sirop de Kiwi - Pomme - Citron Vert

Maya Kiwi

Vodka - Pulco - Sirop de Kiwi - Orange - Citron Vert

Djobi - Djoba

Tequila - Pamplemousse - Sirop de Melon

Margarita Melon

Tequila - Pulco - Triple Sec - Sirop de Melon

Clarinette Bis

Whisky - Pulco - Sirop de Caramel - Liqueur de Café

LES *Sans Alcool* **7.50€**
47CL

Le Valois

Thé Glacé - Sirop de Melon - Menthe - Citron

After Glow

Orange - Ananas - Sirop de Mangue

North Star

Citron - Pamplemousse - Sirop de Kiwi

Apple Cobbler

Pomme - Citron - Sirop de Vanille

Virgin Colada

Ananas - Lait - Sirop de Coco

Atomic Hawaï

Ananas - Mangue - Sirop de Violette

Bella Luna

Orange - Ananas - Sirop de Melon

Coquelimoon

Orange - Pomme - Sirop de Fraise

Jasmin

Mangue - Raisin - Ananas

Iced Mint

Citron - Sirop de Menthe - Thé Glacé - Menthe

Atomic Freeze

Sirop d'Orgeat - Pomme - Ananas

Fruit Tea

Sirop de Myrtille - Orange - Ananas

Roland Garros

Ananas - Mangue - Orange - Curaçao

Virgin Mojito

Limonade - Feuilles de Menthe - Citron Vert

Pas d'Happy Hour au Restaurant

Bienvenue à Paris
Bienvenue dans le 9

Tarif Happy Hour

Sauf Dimanche

COCKTAILS 10.50€

33 cl

Classiques

Cuba Libre

Daïquiri Classique

Daïquiri Fraise

Pina Colada

Planteur

Margarita

Téquila Sunrise

Cosmopolitain

Bloody Mary

Blue Lagoon

Caïpirinha

PRESSIONS 5.50€
50 CL Kanter Blonde Happy

LES ELIXIRS *XXL* **10.50€ 45 CL**

Long Island Ice Tea

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Coca Cola

Electric Ice Tea

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Curaçao - Limonade

Aphrodisiaque

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Sirop de Banane - Limonade

LES

Mojitos

10.50€ 33 CL

Classique / Kiwi / Melon / Fraise / Purple

LONG

Drinks

Vodka Classique

Gin Classique

Rhum Classique

Whisky Classique

10.00€

Les

SHOOTERS

Vodka + Sirop

4.50€

Shot de Double Alcools

5.50€

Shot d'Alcool Supérieur

6.50€

Pas d'Happy Hour au Restaurant

Vins au verre

	V 16 CL	V 25 CL	CARAFE 50 CL
Chardonnay - Pays D'Oc - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Uby N°24 - Blanc Moelleux	6.50€	11.00€	21.00€
Merlot - Pays d'Oc - Label Product Planet - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Brouilly - Vin de Brouilly rouge	6.50€	11.00€	21.00€
Cuvée des Anges - Rosé - Pays d'Oc - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Côte de Provence - Rosé	6.50€	11.00€	21.00€

Bouteilles de VIN BLANC

CHARDONNAY

Domaine Camas - Pays d'Oc - IGP* 23.00€

CÔTES DE GASCogne

Domaine de Millet- IGP* 26.00€

ABYMES

Domaine Phillipe Ravier- AOP* 29.00€

QUINCY

Domaine Lecomte 35.00€

MÂCON VILLAGE

Domaine Eloy 32.00€

UBY N°24

Vin Blanc Moelleux 32.00€

Bouteilles de DE VIN ROUGE

SAUMUR CHAMPIGNY

La Source du Ruault 33.00€

BROUILLY

Domaine des Coteaux de Font de Curé- AOP* 31.00€

JULIENNAS

Les Crots - Pascal Aufranc 37.00€

MERLOT

Vin du Pays d'Oc - Product Planet- IGP* 23.00€

GRAVES

Château Brannens 36.00€

Bouteilles de ROSÉ

CUVÉE DES ANGES

Vin du Pays d'Oc - IGP* 23.00€

CÔTE DE PROVENCE

Cuvé Héritage - Rosé Supérieur - AOP* 31.00€

LE Champagne 75€

NICOLAS FEUILLATE

La Coupe 12.00€

Verre de Champagne 14 CL

Prosecco 5.50€

Verre de Prosecco 14 CL

