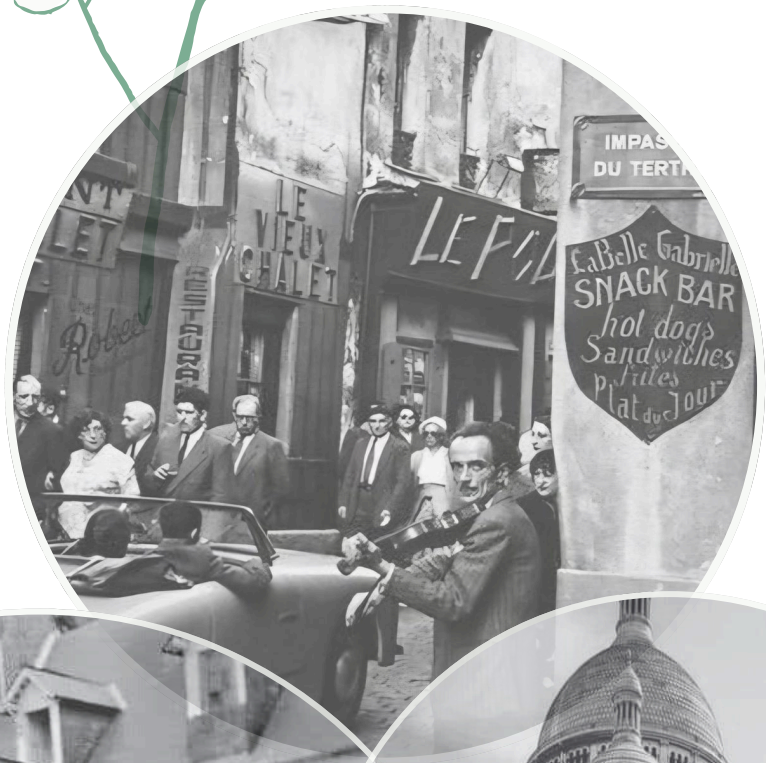
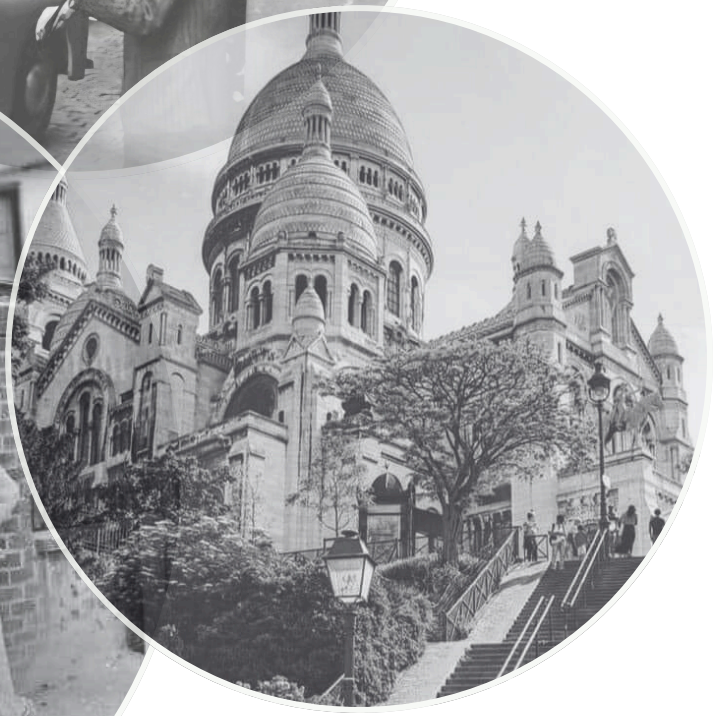
L'AUTRE VALOIS

52 RUE DE DOUAI, 75009 PARIS

06.44.05.17.79







HAPPY-HOUR
19H-23H

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 Canelle

Vin Blanc chaud
Triple Sec, Rondelle d'Orange

Hot Pomme Cannelle
Calvados, Jus de Pomme Chaud, Cannelle

Tout Feu
TOUT FLAMME 12,50€

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 Frappé / Latte Frappé	5,50€
Chocolat	4,80€
Lait Chaud au Miel ou Vanille	4,20€
Chocolat Viennois	5,50€
Matcha	5,50€
Matcha Frappé	5,50€

Thés 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€



Consommation renouvelable toutes les heures



Le Bissap
40CL **DETOX 6€**

NECTARS 4,50€
Mangue ou Banane 40 CL

JUS DE FRUITS 4,50€
Ananas/ Raisin / Tomate / Pomme
Pamplemousse / Orange 40 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	10,50€
Triple sec	10,50€
Chartreuse	12,50€
Génépi	12,50€
Armagnac	12,50€
Get 27	10,50€
Calvados	10,50€
Eau de Vie de Poire	12,50€
Eau de Vie de Mirabelle	12,50€
Liqueur de Café	10,50€
Cognac V.S.O.P.	10,50€
Limoncello	10,50€
Baileys	10,50€



ENERGY DRINK 5,50€ : Red Bull

SODAS 4,50€
7up / Schweppes Agrumes / Orangina / Ice tea
Pepsi Cola / Pepsi Max / Vittel + Sirop

ALCOOLS

	4CL
Chivas	12,50€
Jack Daniel's	12,50€
Whisky Supérieur	12,50€
Vodka Absolut	12,50€
Bombay Saphire	12,50€
Rhum Ambré Supérieur	12,50€
Havana Club 3 ans	12,50€
Téquila	10,50€
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€
IPA 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
Limoncello
30 CL

VINS CUITS 5,00€ 6 CL
Porto Rouge / Suze / Martini Rouge
Martini Blanc / Campari

Consommation renouvelable toutes les heures

Côté Resto

VITE FAIT... BIEN FAIT

Tradition

Soupe à l'Oignon Gratinée	8€
Oeufs Mayonnaise	6€
Terrine de Lapin & Chutney de Figues	6€
Saucisson Sec à Découper	6€

Pourquoi pas

Nems Volailles 5pcs	8€
Mini Salade Végé de Crudités	6€
Quesadillas aux Fromages	6€
Tartine Savoyarde	8€
Bol de Frites	6€

TO SHARE... OR NOT 12€

Ensemble

CAMEMBERT RÔTI
Aromatisé au Miel et Romarin

PANIER DE TAPAS FRITS & VEGGIE
Onion Rings, Mozza Sticks, Jalapeños, Chili Cheese

ASSIETTE DE 3 FROMAGES
Avec Mini Salade, Crudités et Chutney Figues

ASSIETTE DE CHARCUTERIE
Jambon sec, Jambon blanc, Rosette

Solo

QUICHE LORRAINE TRADI.
Servi avec Salade et Crudités

PIZZA FOCACCIA
Margherita Parfumé au Basilic

OEUFS AU PLAT & BACON
3 oeufs et 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 Nous Aimez

RACLETTE CLASSIQUE

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

27€ / pers

Si vous L'Aimez

FONDUE SAVOYARDE

Pommes de Terre et Croûtons

21€ / pers

Foreign Menu

..... ET SI ON MANGEAIT 18€

POÊLON de M. BRIARD
Jambon Fumé, Emmental, Oignons
Poivrons Poêlés et Oeufs Mijotés au Romarin

VOLAILLE GRATINÉE
Gratinée au Cantal,
Pommes de terres sautés

TARTIFLETTE
Recette Traditionnelle

CROZIFLETTE
Servi avec 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
Oignons, Cheddar et Frites

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS
Servi avec Frites et 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 Pommes de Terre

CONFIT DE CANARD
Servi avec Pommes de Terre Écrasées et Salade

MIX-GRILL
Jambon Braisé, Assortiment de Viandes
Sauce Béarnaise et Garni Frites

BRANDADE DE MORUE
Servi avec Salade

FILET DE POULET MARINÉ AU SOJA
Servi avec des Légumes Croquant

ENTRECÔTE 280 G 25€
Frites, Salade Mixte et Sauce Poivre

Si Vous Vous Aimez

PLANCHE MIXTE XXL
Se Partage à 3
Mix de Charcuterie et de Fromages
20€

Les DESSERTS 7€

Mystère Glacé
Crème Brûlée
Tarte aux Pommes Maison
Moëlleux Chocolat, Crème Anglaise
Brioche Perdue Caramélisée
Mousse au Chocolat Maison

Changements de garniture +1€

Supplément 2,50€ : Riz - Frites - Salade - Haricots Verts - Pâtes

Ici ... c'est HAPPY HOUR 19H à 23H

TOUT À ....

5,50€ !!

LES Signatures 10,50€

30 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, Pulco

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€

40CL

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 Mûre, Orange, Ananas

Roland Garros
Ananas, Mangue, Orange, Curaçao

Virgin Mojito
Perrier, Feuilles de Menthe, Citron Vert

Bienvenue à Paris
Bienvenue dans le 9e

Happy Hour
5,50€

PINT KANTER **5,50€**
VIN CHAUD

COCKTAILS 10,50€
30 cl *Classiques*

- Cuba Libre
- Daïquiri Classique
- Daïquiri Fraise
- Pina Colada
- Mojito
- Margarita
- Téquila Sunrise
- Cosmopolitain
- Bloody Mary
- Blue Lagoon
- Caïpirinha

LES *ELIXIRS* 10,50€ 30 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 *Hors Happy Hour* 10,50€

Spritz : Apérol / Hugo / Limoncello / Campari

LONG *Drinks* 10,50€

- Vodka Classique
- Gin Classique
- Rhum Classique
- Whisky Classique

Les SHOOTERS

Vodka + Sirop	4,50€
Shot de Double Alcools	5,50€
Shot d'Alcool Supérieur	6,50€

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€

Verre de Champagne 14 CL

Prosecco 5,50€

Verre de Prosecco 14 CL



(AOP) L'Appellation d'Origine Protégée (IGP) L'Indication Géographique Protégée