SERVICE AU BAR

Fait avec soif, amour & imagination.

LES SIGNATURES - 9€
Happy Hours *18h-21h* **- 7€**

LA GRANDE OURSE

Vodka infusée aux baies roses / Sirop de rose / Chartreuse jaune / Jus de citron / Ginger beer

28 CL

MIEUX MOUTARDE QUE JAMAIS

Pisco / Dolin Dry / Sirop de moutarde à l'ancienne-poivre de timut fait maison / Jus de citron jaune / Blanc d'oeuf / Baies de Macéron

25 CL

GREEN HOT CHILI PEPPER

Mezcal / Noilly Prat / Jus de citron vert / Jus de poivron vert maison / Sirop de sucre / Sauce mexicaine / Ginger beer

28 CL

LITCHIBE DICH

Gin / Litchis frais / Fleur d'oranger / Jus de citron jaune / Sirop de sucre / Blanc d'oeuf

25 CL

JARDIN ANGLAIS

Gin / Jus de concombre maison / Sirop de concombre / Citron vert

25 CL

BALOO

Rhum ambré / Sirop d'épices / Citron vert / Tabasco

25 CL

POINT VERT

Rhum vénézuelien / Liqueur de pêche / Jus de citron vert / Sirop de basilic / Blanc d'oeuf

12 CL

DRY ME A RIVER

Whisky / Dolin Dry / Bénédictine / Sirop de sucre / Angostura / Zeste de citron vert

25 CL

PORTOTATIS

Rhum ambré / Porto / Pulpe de passion / Sirop de Vanille / Jus de citron vert

28 CL

LES SIGNATURES

Fait avec soif, amour & imagination.

LES CLASSIQUES - 9€
Happy Hours *18h-21h* **- 7€**

AMARETTO SOUR
PISCO SOUR
WHISKY SOUR
CAIPIRINHA
LE VIEUX DÉMODÉ
NEGRONI
MARGARITA
MARIE SANGLANTE
DAÏQUIRI
GIN FIZZ *& THE OTHERS...*

NOS SPIRITUEUX - 4CL
DE 9€ À 14€

Dégustez aussi nos signatures et nos classiques avec l'alcool premium de votre choix. Ça se passe derrière le bar sur l'étagère du haut.

DEMANDEZ À L'ÉQUIPE !

Fait avec soif, amour & imagination.

SANS ALCOOL - 6€

LE VIRGIN BALOO

Citron vert / Sirop d'épices / Tabasco / Jus de pomme

LA BRUME D'ÉTÉ

Jus de concombre / Jus de citron / Sirop de concombre / Ginger beer

EN DOUCEUR

Jus de fraise-pastèque fait maison / Sirop de sucre de canne / Jus de citron jaune / Perrier

BUBU

Jus de carotte / Jus de citron jaune / Jus d'orange pressée / Sirop spicy / Sirop de poivron jaune fait maison / Tabasco

COCA COLA 4€

COCA ZERO 4€

PERRIER 4€

SCHWEPPES 4€

JUS DE FRUITS 3€

LES CLASSIQUES & LES SANS ALCOOL

LE GRAND MANITOU A CRÉÉ LES ANIMAUX
DU MONT DE TALLAC EN LEUR DONNANT
DES FORMES DIFFÉRENTES,
ET SI ON PREND LES OURS PAR EXEMPLE
CERTAINS SONT ÉNORMES MAIS SE RÉGALENT
EN MANGEANT DES FRUITS ET DU MIEL
ALORS QUE D'AUTRES SONT DES BÊTES FÉROCES
QUI DÉCIMENT LES TROUPEAUX.
SI BOUBA APPARTIENT AU DEUXIÈME GROUPE,
CELUI DES BÊTES FÉROCES,
IL CONTINUERA À ATTAQUER LES TROUPEAUX
JUSQU'À LA FIN DE SES JOURS C'EST CERTAIN.
ALORS LA SEULE CHANCE POUR LUI DE RESTER EN VIE
C'EST DE S'EXILER DANS UN ENDROIT
OÙ LES HOMMES NE VONT JAMAIS
ET OÙ IL NE RISQUERA PAS D'ÊTRE ABATTU COMME UNE
BÊTE MALFAISANTE.

BOUBA LE PETIT OURSON - *1977*

LA SUITE & NOS ASSIETTES

Fait avec soif, amour & imagination.

LA SUITE

BIÈRES

PRESSION

KALYS BLONDE LAGER
DEMI 3€ *PINTE* 6€

BOUTEILLE 6€

PERRONI
PIETRA
CORONA
HOEGAARDEN
DUVEL

CHAMPAGNES

MERCIER 60€

MOET & CHANDON 90€

VEUVE CLICQUOT VINTAGE 2008 120€

DIVERS

TI PUNCH 6€

SHOTS 4€

SHOTSUP 6€

VIN

ROUGE: LUBERON CONTRÔLÉ (SYRAH/GRENACHE)
BLANC: IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSERT (VIOGNIER)
ROSÉ: IGP ILE DE BEAUTÉ (SCIACCARELLO)

BOUTEILLE 25€ **- VERRE DE VIN** 4€

LISTE DES ALLERGÈNES: LACTOSE / ŒUF / PÂTE DE SÉSAME / SOJA / ŒUF DE CABILLAUD

Fait avec soif, amour & imagination.

NOS ASSIETTES

FUET CATALAN 8€

PÂTÉ BASQUE 8€

HOUMOUS 7€

SÉLECTION DE FROMAGES DE "FROMAGES ET RAMAGE" 9€

TARAMA AU PIMENT D'ESPELETTE 7€

TOUS LES PRIX SONT SERVICE COMPRIS

@ANIMAUXBARS

8 RUE DE PARADIS
PARIS X

WWW.ANIMAUX.BAR

L'OURS

Bar à cocktails d'ivrogne