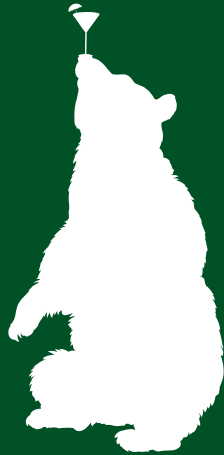


# L'OURS



# nos signatures

## happy hours



### GRANDE OURSE

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



### JARDIN ANGLAIS

*Gin • Sirop de concombre • Jus de concombre maison • Citron vert*



### SOLEIL LEVANT

*Gin à l'algue de Nori et pulpe de wasabi • Umeshu • Eau de coco • Sirop de figue • Jus de citron*



### BALOO

*Rhum ambré • Sirop d'épices • Citron vert • Tabasco*



### BEETEA BOOP

*Gin infusée à la citronnelle • Maraschino • Sirop de thé framboise-litchi-rose • Schrub de betterave maison • Jus de citron*

## 18h-21h



### POINT VERT

*Rhum Blanc • Liqueur de pêche • Jus de citron vert • Sirop de basilic • Blanc d'œuf*



### BROOKLYN

*Whisky • Vermouth rouge • Sirop de poire • Angostura*



### PORTOTATIS

*Rhum ambré • Porto rouge • Pulpe de fruit de la passion • Sirop de vanille • Jus de citron vert*



### BISSAPAPA

*Tequila infusée au poivre de Timut • Bissap • Liqueur de bergamotte • Jus de citron • Sucre liquide • Combava rapé*

10€

8€

SERVICE AU BAR



les classiques

happy hours

18h-21h



10€

8€



AMARETTO SOUR

CAÏPIRINHA

PISCO SOUR

SPRITZ

BLOODY MARY

WHISKY SOUR

NEGRONI

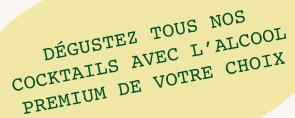
MARGARITA

OLD FASHION

DAÏQUIRI

MOSCOW MULE

& PLEINS D'AUTRES...



DÉGUSTEZ TOUS NOS  
COCKTAILS AVEC L'ALCOOL  
PREMIUM DE VOTRE CHOIX

## nos sans alcool



### LA BRUME D'ÉTÉ

*Jus de concombre • Jus de citron •  
Sirop de concombre • Ginger beer*



### VIRGIN BALOO

*Citron vert • Sirop d'épices •  
Tabasco • Jus de pomme*



### BISSAMAMAN

*Bissap • Jus de citron •  
Tonic*



### LE ROSEBERRY

*Jus de cranberry • Jus de citron •  
Sirop de rose • Soda water*

## softs

BIÈRE SANS ALCOOL

COCA-COLA

COCA-COLA ZÉRO

PERRIER

LA FRENCH TONIC

6.00€

5.00€

5.00€

5.00€

5.00€

7€



SERVICE AU BAR

## bières

KALYS BLONDE LAGER

DEMI

4.00€

PINTE

7.00€

PAILLETTE IPA

BOUTEILLE

7.00€

## vins

VERRE

6.00€

BOUTEILLE

30.00€

ROUGE *AOP Côte du Rhône Bio (Grenache noir / Syrah / Cinsault / Mourvèdre)*

BLANC *IGP Saint-Guilhem Le Désert (Viognier)*

ROSÉ *IGP Île de Beauté (Syrah / Grenache / Cinsault)*



## champagne

MOËT & CHANDON  
*Brut Impérial*

80.00€

## assiettes

HOUMOUS

8.00€

PÂTÉ BASQUE

8.00€

BURRATINA

9.00€

FUET CATALAN

9.00€

SELECTION DE FROMAGE

11.00€

« LA FROMAGERIE GONCOURT »

SERVICE AU BAR

liste des allergènes

lactose - œuf - pâte de sésame -  
soja - chapeure - blé -  
fruits à coques - arachides

**nos bars**



### L'OURS

8 rue du Paradis, 75010 Paris


### LE RENARD


38 rue de Sambre-et-Meuse, 75010 Paris

### LA LOUTRE

46 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

**nos réseaux**

 @animauxbars  
@animauxevent

 @animauxbar

[www.animaux.bar](http://www.animaux.bar)

**nos services**

### ÉVÈNEMENTIEL

*Nous recréons un bar à cocktails sur le lieu de votre choix!  
Pour votre mariage, une summer party d'entreprise  
ou n'importe quelle occasion!  
Nous arrivons sur place avec nos bars, nos alcools,  
nos glaçons... Vous n'avez plus qu'à accueillir vos invités.*

### ATELIERS COCKTAILS

*Nous partageons notre savoir-faire avec vous pendant  
2 heures! Venez apprendre à shaker comme un pro!  
Réalisez et dégustez 2 cocktails derrière notre bar!*

### BOUTEILLES COCKTAILS

*Commandez vos cocktails préférés en bouteille!  
Pour vos soirées à la maison, c'est simple comme bonjour!  
Vous ouvrez, vous versez et vous dégustez!  
1 bouteille = 10 cocktails! Nous vous ajoutons même  
des glaçons et des petits garnishes pour la déco :)*