

LET'S HAVE A DRINK !

* BIÈRES PRESSION & CIDRES BOUTEILLE

-SUPP PICON 1€-

GRÖLSCH BLONDE

WEISSEN BLANCHE

DEMI- 4€ PINTE- 7,5€ PICHET 1L- 14€

YAKIMA RED

MEANTIME IPA

SAINT STEFANUS

DEMI- 5€ PINTE- 9,5€ PICHET 1L 18€

CIDRE -BOUTEILLE 33CL-

APPIE BRUT / APPIE POIRÉ 5

* VINS

ROUGE/BLANC/ROSÉ -VERRE 12,5CL- 4,5€

KIR -VERRE 12,5CL- 5€

VIN BOUTEILLE 25€

* LES VINS DU MOMENT 33€

-LA QUILLE -GRAVES - 2016 -

-XAVIER ET CAROLINE PERROMAT

-DOMAINE ALEXANDRE - PETIT CHABLIS - 2017

IGP BIANCO - 2016 -

PROVINCIA DI PAVIA

* ALCOOLS

BASIC

SEC OU LONG DRINK -9CL- 8,5€

JAMESON / HAVANA 3 / BEEFEATER /

OLMECA / ABSOLUT / GET 27 / JÄGERMEISTER

SUPÉRIEUR

SEC OU LONG DRINK -9CL- 9,5€

JACK DANIELS / FOUR ROSES / PACTO NAVIO /

DIPLOMATICO MANTUANO / BOMBAY SAPPHIRE / ALTOS

PREMIUM

SEC OU LONG DRINK -9CL- PREMIUM 13€

ABERLOUR 15 ANS / CHIVAS / HAVANA 7 /

HENDRICKS / HERRADURAS

* SHOTS

ALCOOL -2CL- 4€

3 SHOTS ALCOOL - 2CL- 10€

* APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD -3CL- 4€

CINZANO -5CL- 4,5€

LILLET ROSÉ / BLANC -5CL- 6€

POIRE / MIRABELLE / CALVA / COGNAC 8€

* CHAMPAGNE & PROSECCO

FLUTE PANNIER -10CL- 11€

BOUTEILLE PANNIER -75CL- 64€

COUPE PROSECCO -10CL- 5,5€

BOUTEILLE PROSECCO -75CL- 35€

* SOFTS

JUS & NECTAR -VERRE 25CL- 3€

SIROP À L'EAU 2€

DIABOLO 3€

GAMME CHARITEA / LEMONAID 4,5€

CANETTE -33 CL- 3€

COCA-COLA, SPRITE, FANTA, FUZETEА, PERRIER

RED BULL / CLUB MATE / APPLETISER 5€

* LES MÉLANGES DÉTOX 5€

FRAICHEUR : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, BASILIC

DOUCEUR : BANANE, KIWI, LAIT D'AMANDE

VITALITÉ : ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE

RÉSISTANCE : POMME, CELERI, MENTHE

* CITRONNADE MAISON 3€

* LES THÉS GLACÉS 4€

PEACHES : THÉ DARJEELING DAMMAN,

SIROP DE PECHE, JUS DE CITRON, MENTHE

BJÖRK : THÉ SENCHA DAMMAN, CONCOMBRE,

JUS DE CITRON VERT

KATY "BERRY" : THÉ FRUITS ROUGES DAMMAN,

SIROP DE CERISE, JUS DE CITRON

* LES JUS PRESSÉS 4,5€

ORANGE, CITRON, PAMPLEMOUSSE,

CAROTTE, POMME

POUR GRIGNOTER C'EST PAR LÀ !

HAPPY HOUR 18H-20H

PINTÉ BIÈRE BLONDE / BLANCHE 5,5€

MOJITO / SPRITZ / CAIPIRINHA 7€

À TABLE !

TAPAS

- * RILLETTES DE CHAPON FERMIER "CA ROULE MA POULE" 7€
- * BURRATA CRÉMEUSE, HUILE DE BASILIC, FLEUR DE SEL 9€
- * BULOTS TERROIR D'AVENIR, MAYONNAISE POIVRE LONG 8€
- * BOL DE FRITES 4€

PLANCHES

- * PLANCHES DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE LA MAISON AITANA 15€
- * PLANCHE DE FROMAGE DE LA FROMAGERIE GONCOURT 15€
- * MIXTE 18€
- * BURGER BOEUF, POITRINE FUMÉE, CHEDDAR AFFINÉ & OIGNONS DOUX CONFITS & CORIANDRE FRAICHE, SAUCE MISO MIRIN CURRY JAUNE 12€

DESSERTS

- * BANANA BREAD, MOUSSE CARAMEL BEURRE SALÉ & NOIX DE PECAN TORRÉFIÉE 4€
- * YAOURT FERMIER AUX FRUITS DU DOMAINE DE BEAULIEU BIO 4€

CARTE DU SOIR

MIDI ET SOIR, VENEZ DÉCOUVRIR
LA CUISINE BISTRONOMIQUE
D'ANIMAL KITCHEN, ICI C'EST
LE TOP DE L'EPT!



ICI C'EST
L'ESPACE
TERRASSE,
COUVERT ET
OUVERT, DE
LA POSITION
DU LOTUS À
CELLE DU
COUDE LEVÉ,
L'ESPACE
ÉVOLUE,
COMME VOUS!

AU RDC, IL Y A UN BAR ET UNE
SUPER BONNE CANTINE, QUI SE
TRANSFORMENT EN CLUB QUAND
LE SOLEIL SE COUCHE



01 43 45 68 07
WWW.EPT.PARIS
HELLO@EPT.PARIS
RESEAUX SOCIAUX : @EPTPARIS