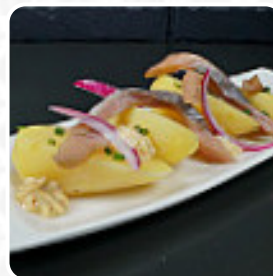




## ***Menu Le Raton Buveur 13e***

<https://lacarte.menu>

31 Rue Marie-Andree Lagroua Weill-Halle, Paris, France  
(+33)0186995715



**La carte** du **Le Raton Buveur 13e de Paris** contient environ 148 différents menus et boissons. En moyenne tu paies environ 34 € pour un plat / une boisson. La grande choix de *spécialités de café et de thé* rend une visite au Le Raton Buveur 13e encore plus intéressante, Au bar, tu peux te détendre avec une **tirée à la pression** ou d'autres boissons alcoolisées et non alcoolisées. Il y a également des savoureux menus disponibles, typiques de l'Europe.

# Menu Le Raton Buveur 13e



## Süße Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT 10 €

## Dessert

CAFÉ GOURMAND 10 €

## Boissons alcoolisées

JÄGERBOMB 10 €

## Cocktails ohne Alkohol

VIERGE MOJITO 7 €

## Alkoholfreie Cocktails

VIERGE COLADA 7 €

## Aus der Daniel Moser

### Kaffeebar -

### Kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CRÈME 5 €

## Arabische Spezialitäten

FALAFELS 9 €

## Wein, Sekt und Spirituosen

JÄGERMEISTER 6 €

## Special Long Drink's

GIN FIZZ 10 €

## Hauptgerichte - Bento Menü

KARAAGE 11 €

## Entree

PLAT DE LA SEMAINE

## Poissons

RILLETTES DE SAUMON 10 €

## Boissons Chaudes

GROG 4 CL 6 €

## NOS PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE 17 €

## Plat Principal

CÔTE DE COCHON 20 €

## ENTRÉES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE 19 €

## Desserts

GAUFRE BANOFEE 9 €

## Boissons non alcoolisées

SÉLECTION DE THÉS 5 €

## Les Alcools

KIR 12 CL 7 €

## Dranken

COCA-COLA ZÉRO 33CL 5 €

## Nos boissons fraîches

PERRIER 33 CL 5 €

# Menu Le Raton Buveur 13e



## Entrecôtes

ENTRECÔTE DU CHEF 24 €

## Les grands classiques de la pâtisserie

MILLE-FEUILLES 10 €

## Menu de midi : Entrée + Plat OU Plat + Dessert (menu adapté en fonction de l'arrivage des produits frais)

ENTRÉE DE LA SEMAINE

## Les Softs

LIMONADE ARTISANALE 33 CL 6 €

## Bières, Cidres-25cl

BIÈRE DU MOIS 9 €

## Alcools - Digestifs

IRISH COFFEE 4 CL 10 €

## Menu de midi : Entrée + Plat OU Plat + Dessert (menu adapté en fonction de l'arrivage des produits frais) €15

DESSERT DE LA SEMAINE

## Hot Chocolate "Monbana"

CHOCOLAT CHAUD 6 €

## First Course

STEAK HACHÉ (AVEC FRITES MAISON  
OU MOUSSELINE DE PATATE DOUCE)

POULET FRIT (AVEC FRITES MAISON OU  
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE)

## Café

LATTÉ 6 €

CAFÉ

## NOS BOISSONS CHAUDES

CAFÉ NOISETTE 3 €

CAFÉ ALLONGÉ 3 €

## Bières & Cidres - Cidres

LE SAUVAGE BIO FILS DE POMME  
5.5° 33 CL 8 €

L'ÉPATANT POIRÉ BIO FILS DE  
POMME 4.5° 33 CL 8 €

## Cocktails - Nos Sours

AMARETTO SOUR 5 CL 12 €

SAINT GERMAIN SOUR 5 CL 12 €

## Alcool Fort - Tequila

SAN JOSÉ 35° BOUTEILLE 70 CL 85 €

JOSE CUERVO SILVER 38°  
BOUTEILLE 70 CL 110 €

## Aperitifs

RICARD 45 ° 6 €

PASTIS 45 ° 6 €

MARTINI 14.4 ° 6 €

# Menu Le Raton Buveur 13e



## Coffee

EXPRESSO	3 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
CAPPUCCINO	6 €

## Bières & Cidres - Bouteille

CORONA 4.6° 35 CL	7 €
DESPERADOS 5.9° 35 CL	7 €
BIÈRE SANS ALCOOL 35 CL	6 €

## Vins - Vins Rosés

CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE 75 CL	29 €
CÔTES DE PROVENCE MAURIN DES MAURES 75 CL	35 €
WHISPER ANGEL CHÂTEAU D'ESCLANS 75 CL	45 €

## Vins - Vins Pétillants & Champagnes

PROSECCO MARTINI 75 CL	45 €
CHAMPAGNE G.H. MUMM CORDON ROUGE 45 CL	75 €
CHAMPAGNE MOËT CHANDON IMPERIAL BRUT 45 CL	110 €

## Shots Création

PISTACHE 3 CL	6 €
BAB L OUED 3 CL	6 €
MADELEINE 3 CL	6 €

## Vins - Vins Rouges

CÔTES DU RHÔNE VIEILLES VIGNES SAINT PRIVAT 75 CL	29 €
---	------

MÉDOC CHÂTEAU LES ARTIGUES 75 CL	35 €
----------------------------------	------

BROUILLY FRÉDÉRIC PASTEL 75 CL	40 €
--------------------------------	------

CROZES-HERMITAGE TAIN ROUGE	45 €
-----------------------------	------

## Alcool Fort - Vodka

STOLI RED 40° BOUTEILLE 70 CL	85 €
-------------------------------	------

ABSOLUT 40° BOUTEILLE 70 CL	110 €
-----------------------------	-------

FINLANDIA 40° BOUTEILLE 70 CL	110 €
-------------------------------	-------

GREY GOOSE 40° BOUTEILLE 70 CL	160 €
--------------------------------	-------

## DIGESTIFS

LIMONCELLO 25 °	6 €
-----------------	-----

GET 27 21 °	7 €
-------------	-----

EAU DE VIE (POIRE, MIRABELLE, KIRSCH) 43 °	8 €
--	-----

ARMAGNAC 40 °	8 €
---------------	-----

CALVADOS 20 ANS 40 °	10 €
----------------------	------

## Planches & Tapas

BÂTONNETS D'HALLOUMI FRITS	9 €
----------------------------	-----

'CRISPY FISH'	11 €
---------------	------

MINI PITA KOFTÈ	13 €
-----------------	------

PLANCHE DE FROMAGE	17 €
--------------------	------

ASSIETTE DE TAPENADE D'OLIVES REVISITÉE ET HOUMOUS	13 €
--	------

## Vins - Vins Blancs

RIESLING HENRI WEBER 75 CL	29 €
----------------------------	------

VIOGNIER ARMAND DARTOIS 75 CL	35 €
-------------------------------	------

VIRÉ CLÉSSÉ LES BRUYÈRES VIEILLES VIGNES AOC 75 CL	40 €
--	------

POUILLY FUMÉ BARON FOUCHER 75 CL	45 €
----------------------------------	------

# Menu Le Raton Buveur 13e



MEURSAULT BLANC PHILIPPE  
GERMAIN DOMAINE LAFOUGE 75 CL 65 €

## Alcool Fort - Rhum

SAINT JAMES 40° BOUTEILLE 70 CL 85 €

EMBARGO 40° BOUTEILLE 70 CL 95 €

SAILOR JERRY 40° BOUTEILLE 70 CL 110 €

DON PAPA 7 ANS 40° BOUTEILLE 70 CL 130 €

DIPLOMATICO RESERVA  
EXCLUSIVA 40° BOUTEILLE 70 CL 140 €

## Alcool Fort - Gin

BEEFEATER 40° BOUTEILLE 70 CL 85 €

BOMBAY SAPPHIRE 40°  
BOUTEILLE 70 CL 120 €

HENDRICK'S 41,4° BOUTEILLE 70 CL 140 €

ROKU 43° BOUTEILLE 70 CL 130 €

BARTOLOMEO 44° BOUTEILLE 70 CL 130 €

## Starters

TATIN' D'ÉCHALOTES CONFITES, 9 €

GRAVLAX DE SAUMON BÔÛMLO 12 €

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, 9 €

TARTELETTE AU CONFIT DE  
CANARD 10 €

SALADE CESAR, 18 €

CHORIZO GRILLÉ 9 €

## Bières & Cidres - Pression

RATON BUVEUR 4,8° 50 CL 7 €

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 5,1° 50 CL 9 €

BREW DOG PUNK IPA 5.2° 11 €

BACCHUS KRIEK 5,8° 9 €

DELIRIUM TREMENS 8.5° 9 €

LBF DUBBEL AMBRÉE BIO 7.5° 10 €

## Cocktails - Revisités

MOJITO FRUIT 4 CL 11 €

CAIPIRINHA FRUIT 4 CL 11 €

SAINT GERMAIN SPRITZ 4 CL 11 €

ESPRESSO MARTINI 4 CL 11 €

MAI TAI 4 CL 11 €

BRAMBLE 4 CL 11 €

## Softs

ICE TEA CITRON BIO 33 CL 6 €

JUS DE POMME ARTISANAL BIO  
FOURNIER 33 CL 7 €

JUS DE POMME PÉTILLANT BIO  
FOURNIER 33 CL 7 €

COCA COLA 33 CL 5 €

VERRE DE JUS DE FRUIT 25 CL 5 €

BOUTEILLE EVIAN 75 CL 7 €

BOUTEILLE S.PELLEGRINO 1 L 7 €

## Plats

CROQUE MONSIEUR À L'AROME  
DE TRUFFE 17 €

TATAKI DE SAUMON 18 €

RATON CHEESEBURGER  
'MONTAGNARD' 18 €

RATON CHEESEBURGER VÉGÉ 18 €

CURRY ROUGE AUX LÉGUMES  
D'HIVER 17 €

# Menu Le Raton Buveur 13e



JOUE DE BŒUF EN 'CARBONNADE  
FLAMANDE' 18 €

FILET DE DORADE, 18 €

## Cocktails Signature

L'ATZEKAL 5 CL LONG SPICY  
DRINK 15 €

TIGER EYE 5 CL 15 €

YÔJIMBO 5 CL 15 €

BLOOM 5 CL 15 €

5 MUSES 5 CL LONG SWEET DRINK 15 €

GINGER PEAK 5 CL SPICY SHORT  
DRINK 15 €

COCKTAIL CRÉATION 100%  
EXCLUSIF 5 CL 15 €

## Cocktails - Classiques

MOJITO 4 CL 10 €

CAÏPIRINHA 4 CL 10 €

PIÑA COLADA 4 CL 10 €

APEROL SPRITZ 4 CL 10 €

MOSCOW MULE 4 CL 10 €

TI PUNCH 4 CL 8 €

LONG ISLAND 5 CL 13 €

## ALCOOL FORT - WHISKY

JOHNNIE WALKER 40° BOUTEILLE  
70 CL 85 €

JACK DANIELS 40° BOUTEILLE 70  
CL 110 €

JACK DANIELS HONEY 35°  
BOUTEILLE 70 CL 110 €

JACK DANIELS FIRE 35°  
BOUTEILLE 70 CL 110 €

GENTLEMAN JACK 40°  
BOUTEILLE 70 CL 140 €

BELLEVOYE BLEU 40° BOUTEILLE  
70 CL 130 €

BELLEVOYE BLANC 40°  
BOUTEILLE 70 CL 140 €

BELLEVOYE ROUGE 43°  
BOUTEILLE 70 CL 190 €

BELLEVOYE NOIR TOURBÉ 43°  
BOUTEILLE 70 CL 190 €

TENJAKU BLENDED 40°  
BOUTEILLE 70 CL 140 €

# *Menu Le Raton Buveur 13e*



## *Le Raton Buveur 13e*

31 Rue Marie-Andree Lagroua  
Weill-Halle, Paris, France

### **Heures d'ouverture:**

Lundi 11:30-23:00  
Mardi 11:30-23:00  
Mercredi 11:30-23:00  
Jeudi 11:30-23:00  
Vendredi 11:30-23:00  
Samedi 17:00-23:00

Fait avec [lacarte.menu](https://www.lacarte.menu)

