

APERERO ?!

Ricard	3,5
Vermouth Blanc ou Rouge- 4 cl	4
Porto Rouge - 4 cl	4
Kir au vin blanc - 14 cl / 20 cl	4 / 6
Salers ou Lillet - 4 cl	4,5
Campari - 4 cl	4
Campari 4 cl et soda	5

LES P'TITS JUS

Coca Rouge ou Zero 33 cl	3,5
Orangina	4
Schweppes tonic 25 cl	4
Thé glacé maison	4 / 6
Limonade artisanale Angéline 25 cl	4,5
Café frappé	5
Fruits frais pressés : orange, citron, pamplemousse	4

LES JUS MAISON

Bissap (Hibiscus) maison	5
Jus du moment maison	5

L'EAU D'LA FONTAINE

Une eau pure, captée et affinée grâce au distributeur à eau incroyable de nos voisins du haut de la butte Montmartre : «Aqua Chiara»

Plate	4
Pétillante	4

LES FINES BULLES

La coupe de champagne Jacquart -10 cl	11
Bouteille Jacquart -75 cl	60
La coupe de Prosecco - 10 cl	9
Bouteille Prosecco -75 cl	45

NOS TASSES CHAUDES

Café de la brûlerie des gobelins

Demandez vos boissons préférées avec du lait végétal : amandes, avoine ou coco !

Expresso / Déca / Noisette	2
Café allongé	2
Double expresso	4
Le grand crème	4
Le grand café noir	2
Cappuccino	4,5
Chocolat chaud à l'ancienne	4,5
Café viennois / Chocolat viennois	6
Vin chaud de Nono	6
Grog au rhum maison	8

Thé et tisanes

Responsables et Solidaires ! Les bénéfices de l'Herbier du Mesnil (Paris 20ème) sont reversés à des associations caritatives.

Camomille / Verveine citronnée / Hibiscus / Thym / Menthe / CBD	4,5
---	-----



**TOUTES NOS GOURMANDISES
SONT A PARTAGER.
CUISINE RESPONSABLE,
100% FAIT MAISON.**

Les Frères papilles vous font découvrir de nouvelles saveurs à l'Escarboucle Montmartre. Un nouveau concept d'exploration culinaire 100% maison aux associations inédites. Des recettes de bières uniques au monde, des cocktails signatures et des petits mets qui accompagnent ces belles découvertes.

 **RETROUVEZ-NOUS
SUR INSTAGRAM**
@lescarboucle


LES FRÈRES PAPILLES
L'ESCARBOUCLE
Le Bar à papilles de Montmartre

PETITS METS

A DECOUVRIR

Les accras de tonton	10
Brochettes de faux-filet Français mariné	12
Velouté de Butternut et croutons 🍃	9

LES INCONTOURNABLES

Os à moelle grillé du Géant	8
Oeuf mollet mariné «Ajitsuke» pané 🍃	6
Brochettes de Dangos 🍃	8
Boursin maison à tartiner 🍃	6
Poulet pané	7
Délice de champignons 🍃	7
La planche des loups	27
Planche Cochonnailles & Fromages	27

DOUCEURS

Cheesecake Signature	6
Tiramisu traditionnel	8
Crumle pommes et poires 🍃	7

🍃 Végétarien 🌿 Végétalien

GRANDS METS

SUR LE FEU

Katsu Curry :	17,5
- Servi avec son riz	
- Brochettes de dangos 🍃	
- Brochettes de faux filet 🍃 Français mariné	

LES IMMORTELS

Notre fameuse création:	15
le croque-dog	
- Jambon l'os Artisanal et comté	
- Végétarien 🍃	
- Végan 🍃	
- Faux filet mariné et sweet chili	

Le burger sauvage	17
- Viande hachée Normande	
- Poulet pané & champi-délice	
- Végan 🍃	

Choix de l'accompagnement 🍃	
- Salade verte	
- Frites maison	
- Délice de champignons	
- Légumes de saison	
- Riz rond vapeur	

BIERES MAISON

Damien, globe-trotter, a passé 15 ans à parcourir le monde à la recherche de nouvelles expériences culinaires, de San Francisco (avec Steve Jobs) à Shanghai. En tant que passionné, il a suivi de nombreuses formations dans les différents arts culinaires : Boucherie (BLO Megève), Cuisine (Paul Bocuse). Il possède maintenant sa propre brasserie (Kosho) proposant des bières uniques au monde.

Découvrez notre sélection du moment au bar !



COCKTAILS SIGNATURES

Arnaud est aussi un aventurier du goût et il a géré de nombreuses affaires sur Paris : Paris Plage, Le Bucheron, Le Roussillon... Passionné par les Cocktails et leur alchimie, il a eu la chance d'être formé par Alain Ducasse. Aujourd'hui, il est reconnu par les meilleurs bartenders de France (Hugo Vasquesse).

Découvrez notre carte au bar !

