

APERÔ ?!

| | |
|----------------------------------|-------|
| 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

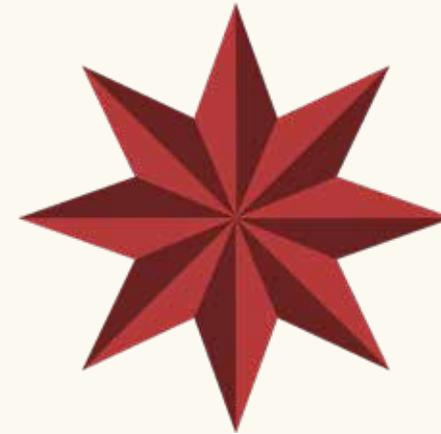
Demandez vos boissons préférées avec du lait végétal : amandes, avoine ou coco !

| | |
|-----------------------------------|-----|
| 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 |

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 !

