

BIÈRES // BEERS

À la pression // Draft	25cl	50cl
Silver	4.50€	7.00€
1664 blanche	5.00€	8.00€
Brooklyn IPA	5.00€	9.00€
Chouffe	5.50€	10.00€

À la bouteille // Bottles

Parisienne	7.00€
Desperados, Corona	6.00€
Kro Pur Malt, 1664, 0% alcool	5.50€

COCKTAILS CLASSIQUES 8.0€

Mojito rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Negroni campari, vermouth rouge, gin

Mai Thai rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat

Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine

Margarita tequila, triple sec, citron vert

Caipirinha cachaca, sucre, citron vert

Cosmopolitan triple sec, vodka, cranberry, citron

Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse



COCKTAILS SIGNATURES // CREATIONS



Long Island 12€
Ice Tea, vodka,
rhum, tequila, gin,
triple sec, citron, coca

Spritz Saint Germain 10€
liqueurs de St-Germain,
prosecco,
eau gazeuse

Moscow Mule 10€
vodka, ginger beer,
jus de citron

Expresso Martini 12€
kahlua, café,
vodka

LES SANS ALCOOLS 7.00€ // ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Virgin Islands ananas, orgeat, curaçao bleu, citron

Virgin Bella Luna jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron



APÉRITIFS & LIQUEURS

Martini Bianco	5.50€
Martini Extra Dry	5.50€
Martini Rosso apéritif à Base de Vin	5.50€
Pastis Henri Bardouin Anis	5.00€
Apérol	8.00€
Campari Bitter	8.00€
Get 27, 31	9.00€
Jagermeister	9.00€
Saint-Germain	9.00€
Cointreau	9.00€
Amaretto	9.00€

HAPPY HOURS DE 16H À 00H

BIÈRES PRESSION // BEERS DRAFT

Pinte de Silver	6.00€
Pinte de 1664 Blanche	7.00€
Pinte de Chouffe	9.00€

COCKTAILS CLASSIQUE 7.00€ DOUBLE COCKTAILS 13.00€



Mojito rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse

Negroni campari, vermouth rouge, gin

Mai Thai rhum ambré, triple sec, jus de citron, sirop d'orgeat

Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine

Margarita tequila, triple sec, citron vert

Caipirinha cachaca, sucre, citron vert

Cosmopolitan triple sec, vodka, cranberry, citron

Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse

VINS HAPPY 6.00€ Rouge, Blanc, Rosé 14cl



TAPAS

Nems de poulet 8.00€
Chicken Spring Rolls

Stick de mozzarella 6.00€
Mozzarella Sticks

Beignets de calamar 8.00€
Calamari Fritters

Nachos classique 7.00€
Classic Nachos

Assiette de frites 8.00€
Plate of fries

Planche de fromages 19.00€
Cheese Platter

Planche de charcuterie 19.00€
Charcuterie Platter

Planche mixtes 20.00€
Mixed Platter



Bistrot JAD

35 Boulevard Bonne Nouvelle
75002 Paris

+33 09 56 15 71 61

reservation.bistrotjad@gmail.com

Prix net TTC en Euros. Taxes et service compris.
Chèques non acceptés.

ENTRÉES // STARTERS

Œuf mayonnaise à la truffe d'été <i>Egg with summer truffle mayonnaise</i>	4.00€
Pâté en croûte condiment cornichon et moutarde à l'ancienne <i>Meat pâté in pastry crust with pickles and whole-grain mustard</i>	5.00€
Soupe à l'oignon gratiné à l'emmental <i>Onion soup with melted Emmental cheese</i>	6.00€
Poireau rôti à la Fourme d'Ambert <i>Roasted leek with Fourme d'Ambert cheese</i>	6.50€
Assiette de saumon fumé sur toasts crème au citron vert et ciboulette <i>Smoked salmon plate with toast, lime cream, and chives</i>	9.00€
Terrine de foie gras confiture de figue <i>Foie gras terrine with fig jam</i>	12.00€

SALADES // SALADS

Salade César poulet crispy, romaine, croûtons, œuf dur, tomates cerise, grana padano <i>Caesar salad with crispy chicken, romaine, croutons, hard-boiled egg, cherry tomatoes, Grana Padano</i>	14.00€
Salade de lentille verte butternut, estragon, lardons fumés, œuf parfait <i>Green lentil salad with butternut squash, tarragon, smoked bacon, soft-boiled egg</i>	15.00€
Salade paysanne pommes sautées, mesclun, œuf, gésier, champignons de Paris, tomate, roquefort, jambon de pays <i>Country salad with sautéed potatoes, mixed greens, mushroom gizzards, tomatoes, Roquefort cheese, cured ham, and egg</i>	16.00€

SNACKING // SNACKS

Omelette nature et salade <i>Plain omelette and salad</i>	8.00€
Omelette au choix fromage ou champignons ou jambon et salade <i>Omelette of Choice (cheese, mushrooms, ham) and salad</i>	10.00€
Croque monsieur sur du pain poilâne	13.00€
Croque Madame sur du pain poilâne	14.00€
Croque au gouda truffée <i>Truffle Gouda croque</i>	16.00€
Tartine d'avocat au saumon fumé <i>Avocado toast with smoked salmon</i>	16.00€



MENU ENFANT - 12.00€ KIDS MENU

Cheeseburger enfant Kids' cheeseburger
Ou

Fish and chips enfant Kids' fish and chips
Ou

Pâtes à la bolognaise Spaghetti bolognese

+ Une eau au sirop et une crêpe au choix
Includes a flavored water and a Choice of crêpe



PLATS // MAINS

Tartiflette lardons, pommes de terre et Reblochon <i>Tartiflette with bacon, potatoes, and Reblochon cheese</i>	14.00€
Lasagne végétarienne <i>Vegetarian lasagna</i>	14.00€
Cheeseburger frites et salade <i>Cheeseburger with fries and salad</i>	15.00€
Chickenburger frites et salade cantal, tomates, oignons, salade, guacamole <i>Cantal cheese, tomatoes, onions, lettuce, guacamole</i>	15.00€
Fish & Chips sauce tartare with tartar sauce	15.00€
Tartare de bœuf thaï coriandre, piment, sésame, gingembre, frites maison <i>Thai beef tartar, coriander, chili, sesame, ginger and fries</i>	16.00€
Andouillette 5A purée maison, sauce moutarde à l'ancienne et estragon <i>Andouillette 5A with homemade mashed potatoes, old-fashioned mustard sauce, and tarragon</i>	17.00€
Saucisse de Toulouse purée maison, jus de viande <i>Toulouse sausage with homemade mashed potatoes and meat jus</i>	17.00€
Pavé de saumon à la plancha riz créole, beurre blanc <i>Grilled salmon steak with creole rice and white butter sauce</i>	18.00€
Bourguignon de joue de bœuf pommes vapeurs, carottes <i>Beef cheek bourguignon with steamed potatoes and carrots</i>	19.00€
Entrecôte grillée sauce au poivre, frites et salade <i>Grilled ribeye steak with pepper sauce, fries, and salad</i>	21.00€
Confit de canard purée de carottes et carotte nouvelle, sauce au porto et orange <i>Duck confit with carrot purée, young carrots, port, and orange sauce</i>	21.00€



PIZZA // PIZZA

Regina sauce tomate, champignons, jambon blanc, mozzarella <i>Tomato sauce, mushrooms, ham, mozzarella</i>	13.00€
Quatro Fromaggi crème, gorgonzola, taleggio, parmesan <i>Cream, gorgonzola, taleggio, parmesan</i>	16.00€
Tartufo crème, champignons, mozzarella, sauce à la truffe d'été, roquette, copeaux de parmesan <i>Cream, mushrooms, mozzarella, truffle sauce, arugula, parmesan shavings</i>	20.00€



DESSERTS // DESERTS

Crème brûlée à la vanille 6.00€
Vanilla crème brûlée

Mousse au chocolat 7.00€
Chocolate mousse

Tarte tatin, glace vanille 8.00€
Tarte Tatin with vanilla ice cream

Café ou thé gourmand 10.00€
Gourmet coffee or tea

Crêpes au sucre / au chocolat 5.50€
Sugar or Chocolate crêpes

Supp chantilly 1.50€
Extra whipped cream €1.50

Supp boule de glace 2.50€
Extra scoop of ice cream €2.50



BOISSONS CHAUDES // HOT BEVERAGES

	BAR	SALLE
Café Espresso 100% Arabica Massaya	1.50€	2.50€
Café Décaféiné 100% Arabica Solela	1.50€	2.50€
Double Café Espresso 100% Arabica Massaya	2.20€	4.50€
Lait chaud aromatisé <i>caramel, vanille, noisette, miel, amaretto</i> <i>Flavored hot milk caramel, vanilla, hazelnut, honey, amaretto</i>	3.20€	4.50€
Café noisette	1.50€	2.80€
Chocolat chaud	3.20€	4.50€
Double café crème	3.20€	4.50€
Café viennois / Chocolat viennois	4.00€	5.00€
Cappuccino	3.60€	5.20€
Irish coffee	/	12.00€
Café Glacé	/	5.00€
Thés & Tisanes Tea & Herbal Tea	3.00€	4.70€

BOISSONS FRAÎCHES // FRESH DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	5.50€
Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic 25cl	5.00€
Orangina, Fustea pêche, Limonade 25cl	5.00€
Evian, Badoit rouge 33cl	5.50€
Evian, Badoit verte 75cl	6.50€
Cidres Magners pomme 33cl	7.00€
Jus de fruits 24cl ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, goyave, pomme, raisin, tomate <i>Juice : pineapple, cranberry, apricot, mango, orange, guava, apple, grape, tomato</i>	5.00€



VINS & BULLES // WINES & BUBBLES

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
Prosecco	9.00€	40.00€
Taittinger	12.00€	90.00€
Veuve Cliquot	/	140.00€

BLANCS // WHITE

	14cl	75cl
Muscadet de Sèvre et Maine AOP <i>Château de la Moucheture 2022/23</i>	7.00€	24.00€
Chardonnay IGP Pays d'Oc <i>Laroche La Chevalière 2023/24</i>	8.00€	30.00€
Alsace AOP <i>Riesling Collection 2021/22</i>	8.50€	38.00€

ROSÉS // ROSES

	14cl	75cl
IGP Méditerranée <i>Studio by Miraval 2023/24</i>	8.40€	38.00€
Coteaux d'Aix en Provence AOP <i>Domaine Saint Julien Les Vignes 2023/24</i>	8.00€	30.00€

ROUGES // RED

	14cl	75cl
Côtes de bourg <i>Château de Barbe 2019</i>	8.00€	30.00€
Bordeaux <i>Château Gantonnet 2021/2022</i>	7.00€	25.00€
Graves AOP <i>Château Pouyanne 2022</i>	8.50€	38.00€

