

talaé

Cocktail bar

17h - 00h

Happy hour

18h-20h

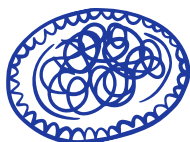
Ginger Beer au verre 25cl	3
Vin au verre 12cl	5
East Paris Lager - Paname 50cl	5.5
Cocktail du moment 25cl	8

lundi - vendredi

Bières

PRESSION

	25cl	50cl
East Paris Lager - Brasserie Paname	6.5	8.5
Barge du canal IPA - Brasserie Paname	7	10
Bière de saison - Brasserie Paname	7	10
Colomba Blanche - Brasserie Pietra	7	10
Supp picon	+1	+1.5



à partager

17h-22h30

Assiette de frites	9
Dips de légumes de saison (houmous et crème aux herbes)	14
Poulet crispy	15
Nachos (cheddar, pickles, cibettes et jalapenos)	16
Saumon gravlax (miel, moutarde, concombre)	19
Grilled cheese & mushrooms (frites, salade)	19
Planche de fromage	19
Planche de charcuterie / mixte	22
Caviar Persicus Maison Kasnodar (10g) servi avec blini XXL à l'aneth, crème d'Isigny, ciboulette	40

Cocktails

CRÉATIONS SUR MESURE

Laissez-vous guider par notre équipe et faites-nous part de vos envies

Sans alcool	10
Avec alcool	15

CLASSIQUES

11

Porn Star Mart'

Vodka Fair / Caramel / Passion / Chamallow / Egg white

Cosmopolitan Vodka

Vodka Fair / Triple sec / Cranberry / Lime

Planteur

Rhum Planteray / Jus d'orange / Jus de goyave / Jus de passion

Margarita

Tequila San Jose / Triple sec / Lime

Gin Tonic

Gin L-N Mattei / Tonic

Suze Tonic

Suze / Tonic / Lime

London Mule

Gin L-N Mattei / Ginger Beer

Moscow Mule

Vodka Fair / Ginger Beer / Lime

Spritz

Vin Montelvini / Liqueur orange / Eau pétillante

Hugo Spritz

Vin Montelvini / Liqueur de sureau / Eau pétillante

Caipirinha

Cachaça / Lime / Sucre de canne

Mojito

Rhum Planteray / Menthe / Lime / Sucre de canne



LES SPÉCIAUX

15

Espresso Martini

Vodka Fair / Liqueur de café / Miel

Old Fashioned Whiskey

Bourbon / Angoustura

Negroni

Gin L-N Mattei / Campari / Fusetti



Pichets (1l)

talaé

Cocktail bar

17h - 00h

Vins

BLANC

	12cl verre	75cl bouteille
Lou de Mer - Maison Le Jeune Languedoc-Roussillon - Chardonnay	6.5	29
Le Petit Conetable Vallée de la Loire - Sauvignon	8.5	39
White Widow - Les Grandes Serres Vallée du Rhône - Clairette, Grenache Blanc, Marsanne	9.5	45
Centenaire - Domaine Lafage Grenache Blanc, Grenache Gris, Roussanne	9.5	45
Château Fouquet - Domaine Filliatreau Saumur - Chenin	9.5	45

ROUGE

La Rétro 1L - Domaine Lafage Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Grenache Gris, Lladoner	5.5	45
Le Petit Conetable Vallée de la Loire - Pinot Noir	6.5	29
Rock'n Rhône - Domaine Les Grandes Serres Vallée du Rhône - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah	8.5	39
Nicolas - Domaine Lafage Languedoc-Roussillon - Grenache Noir, Vieilles Vignes	9.5	45
Château Trébiac Bordeaux - Merlot, Cabernet Sauvignon	10	50

ROSÉ

Miraflors - Domaine Lafage Languedoc-Roussillon - Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre	8.5	39
---	-----	----

*millésimes selon disponibilité

Saké

Kurotonbo Kimoto Junmai - Izumibashi	9
--------------------------------------	---



Bulles

	12cl verre	75cl bouteille
Spumante	10	49
Champagne Brut - Gosset	19	96
Champagne Rosé - Gosset		130
Champagne Blanc de Blanc - Gosset		150
Champagne Blanc de Blanc - Ruinart		250

Softs

EAUX

Evian / Badoit	50cl 6	1l 8
Perrier	33cl 6	
+ sirop		+1.5

FAIT MAISON

Thé glacé	7
Bissap (infusion d'hibiscus, menthe & citron)	7

SODAS

Coca-Cola / Zero	33cl	6
Limonade	25cl	6
Fever Tree ginger beer	20cl	7
Fever Tree sparkling pink grapefruit	20cl	7
Fever Tree tonic	20cl	7

JUS DE FRUITS

Orange / Pamplemousse / Pomme	33cl	5
-------------------------------	------	---

Pour toute réservation ou
privatisation : www.talaebars.com

Instagram @talaeparis

