

## FORMULES ALLIANCE

De midi à 15h. Du lundi au vendredi

*Lunch Service 12.00 til 15.00. Monday to friday*

**Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour 13.00**

*Starter's day + Main courses or Main courses + Dessert's day*

**Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour 16.00**

*Starter's day + Main courses + Dessert's day*

**SUGGESTION  
DU JOUR**

**SUGGESTION OF THE DAY**

Voir l'ardoise *Look at the specials board !*

**VIN DU MOIS  
WINE OF THE MONTH**

Voir l'ardoise  
*Look at the specials board !*

**COUSCOUS  
KABYLE**

**Tous les jeudis**  
sur place ou à emporter

*Every thursday eat in  
or take away*

## NOS BIÈRES BEERS

**À la pression** *On tap*

	25cl	50cl
Stella	3.00	5.50
Budweiser	3.60	6.50
Lefte	3.80	7.00
Hoegaarden	3.80	7.00
Karmeliet Triple	4.50	8.00
Picon bière	4.50	7.00

**En bouteille** *Bottled beer*

Heineken 25cl	4.50
1664 25cl	4.50
Desperados 33cl	6.00
Pelforth 33cl	4.00
Super Bock 25cl	4.00
Kronenbourg 25cl	4.00
Buckler sans alcool 25cl	3.50

## WHISKIES WHISKEY'S (4cl)

J&B, Clan Campbell	6.00
Jameson, Johnny Walker	6.50
Chivas, Jack Daniels, Bourbon	8.80

**Nos Malts**

Lagavulin, Knockando, Singleton, Talisker, Carhu, Caol Ila	10.00
--	-------

## ALCOOLS & DIGESTIFS (4cl)

**ALCOHOLS AND DIGESTIVES**

Calvados, Marc, Armagnac, Cognac	6.00
Poire Williams, Mirabelle, Vieille prune	6.00
Marie Brizard, Grand-Marnier, Get 27-31	6.00
Bailey's, Izarra, Bokha	6.00
Vodka, Gin, Tequila	6.00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

## BOISSONS FRAÎCHES BOISSONS CHAUDES

**COLD DRINKS**

Sirops à l'eau	2.00
<i>Grenadine, menthe, fraise, citron</i>	
Perrier 33cl	3.50
Perrier rondelle ou sirop	4.00
Coca-Cola   Light   Zero 33cl	3.50
Fanta 33cl	3.50
Schweppes 25cl	3.50
Ice Tea 25cl	3.50
Café frappé <i>Ice coffee</i>	3.50
Red Bull 25cl	4.00
Orangina, Limonade 25cl	3.50
Jus de fruits 25cl	3.50
Lait froid	2.50
Lait froid aromatisé	3.50
Orange ou citron pressé	4.50
Vittel, Badoit, San Pellegrino	
25cl   50cl   100 cl	3.50   4.50   6.50

**HOT DRINKS**

Café <b>BIO</b>	2.00
Double express <b>BIO</b>	4.00
Café noisette <b>BIO</b>	2.40
Déca noisette	2.40
Lait chaud <i>Hot milk</i>	2.50
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	3.50
Café crème	3.50
Café ou chocolat Viennois	4.20
Cappuccino	4.20
Grog au rhum ou cognac <i>Hot toddy</i>	4.50
Vin chaud à la cannelle <i>Hot wine</i>	4.50
Thé nature <i>Tea</i>	3.10
Thé parfumé <i>Fruit tea</i>	3.50
Thé au lait ou au citron	3.90
<i>Tea with milk or lemon</i>	
Thé à la menthe	4.00
Croissant ou tartine beurrée	1.40
<i>Croissant or tartine beurrée</i>	
Formule Petit déjeuner	5.50



**BAR • BRASSERIE • RESTAURANT**

112 Avenue Jean Jaurès • 75019 Paris • +33 1 42 41 48 02

Ouvert 7/7 de 7h00 à 2h00

alliance.3@free.fr

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB minimum 15€  
*Credit card minimum fifteen euros*

## NOS APÉRITIFS (4cl)

Ricard, Pastis, Casanis <i>(2cl)</i>	3.00
Anisette, Avezé, Salers, Berger <i>(2cl)</i>	3.00
Martini, Muscat, Suze, Porto	3.50
Americano, Campari	6.80
Kir Sauvignon <i>(Liquors : Peach, Blackberry, Blackcurrant, Raspberry)</i>	4.00
Kir Royal	10.00

*(Champagne + liquors : Peach, Blackberry, Blackcurrant, Raspberry)*

## NOS COCKTAILS

<b>Ti punch</b> <i>Sucre de canne, citron vert, rhum</i> <i>Sugar cane, lime, rum</i>	6.80
<b>Caïpirinha</b> <i>Cachaça, citron vert, sucre de canne</i> <i>Cachaça, lime juice, sugar cane,</i>	6.80
<b>Tequila sunrise</b> <i>Tequila, jus d'orange, grenadine, Cointreau</i> <i>Tequila, orange juice, grenadine, Cointreau</i>	6.80
<b>Mojito</b> <i>Rhum, citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne</i> <i>Rum, lime juice, french mint, Perrier, sugar cane</i>	6.80
<b>Cuba libre</b> <i>Rhum, citron vert, Coca-Cola</i> <i>Rum, lime juice, Coca-Cola</i>	6.80
<b>Mojito sans alcool</b> <i>Mojito without Alcohol</i> <i>Jus de pomme, citron vert, menthe, Perrier, sucre de canne</i> <i>Apple juice, lime juice, french mint, Perrier, sugar cane</i>	5.50
<b>Sex on the beach</b> <i>Vodka, jus d'orange, grenadine</i> <i>Vodka, orange juice, grenadine</i>	6.80

## NOS VINS

En bouteille	75cl	37,5cl	Au verre (14cl)
<i>Bottles</i>			<i>Glass (14cl)</i>
<b>Rouges</b>			
AOP   Côte du Ventoux 2014	16.00		3.60
AOP   Côtes du Rhône A.C <b>BIO</b>	28.00	17.00	
AOP   Château Toutigeac 2014	21.00	12.00	3.90
AOP   Château Les Graves 2012	24.00	15.00	4.20
AOP   Domaine Les Vieux			
Colombiers 2012 Médoc	28.00		
AOP   Cheverny Domaine Pasquier	23.00		

<b>Rosés</b>			
AOP   Gris Uzes Domaine St Firmin	21.00		3.90
AOP   Coteaux d'Aix en Provence	23.00		

<b>Blancs</b>			
IGP   Chardonnay L'Endroit	18.00		3.60
AOP   Bordeaux Château Domaine de Homs	18.00		
IGP   Chardonnay <b>BIO</b>	28.00		
AOP   Bourgogne aligoté	28.00		
AOP   Sancerre	33.00		

<b>En pichet</b>			
<i>Caraf</i>			

<b>Rouge</b>	25cl	50cl	
AOP   Côtes du Rhône	6.50	11.50	
AOP   Bordeaux	7.00	12.50	

<b>Rosé</b>			
AOP   Château d'Aix en Provence	6.50	11.50	

<b>Blanc</b>			
IGP   Chardonnay	7.00	12.50	

## NOS CHAMPAGNES A.O.C (14cl)

AOP   Sélection de la maison <i>Choice of Champagne's Alliance 3</i>	50.00
AOP   Coupe de Champagne (14cl) <i>Glass</i>	9.00

## NOS ENTRÉES STARTERS

Tartare de saumon aux petits légumes <i>Salmon tartare, mini vegetables</i>	7.00
Aubergines grillées à la mozzarella <i>Grilled aubergines and mozzarella</i>	6.00
Avocat aux crevettes <i>Prawn and Avocado Salad</i>	7.00
Croustillant de chèvre au miel et aux raisins secs parfumé au thym <i>Grilled goat cheese with honey and thyme infused raisins</i>	6.50

## NOS PLATS

Entrecôte à la plancha <i>Rib steak</i>	14.50
Brochette de volaille aux cinq épices <i>Chicken kebab seasoned with five spices</i>	12.00
Souris d'agneau parfumée au romarin <i>Lamb shank seasoned with rosemary</i>	14.50
Tartare de bœuf <i>Steak tartare</i>	14.00
Magret de canard sauce laquée <i>Duck breast serve with a Peking Sauce</i>	14.50
Pavé de saumon à l'oseille <i>Salmon steak with sorrel</i>	13.50

## NOS PÂTES PASTA

Pâtes à la carbonara <i>Carbonara</i>	11.50
Pâtes au saumon <i>Smoked salmon in a rich creamy sauce</i>	11.50
Pâtes aux quatre fromages <i>Four Cheeses - Gruyer, Roquerfort, Camembert and Goats Cheese</i>	10.50
Pâtes aux légumes <i>Roasted vegetables</i>	10.50

## NOS BURGERS MAISON

<b>Arizona Burger</b>	13.00
<i>Salade verte, tomates, oignons rouges, steak haché, cornichons, cheddar et sauce maison</i> <i>Cheddar cheese, red onions, tomatoes, green salad with our delicious house dressing</i>	
<b>Burger Bacon</b>	13.80
<i>Bacon, cornichons, cheddar et sauce maison</i> <i>Bacon, pickels, Cheddar cheese, house dressing</i>	
<b>Burger végétarien</b> <i>Veggie Burger</i>	12.80
<i>Salade verte, tomate, oignons rouges, steack végétarien, cornichons, cheddar et sauce maison</i> <i>Soy based vegetarian burger served with red onions, pickels and Cheddar cheese, house dressing</i>	

## NOS GARNITURES

Frites maison   Pommes sautées   Légumes sautés
Riz aux petits légumes   Haricots verts   Pâtes

*Homemade chips, roasted potatoes, fried vegetables, rice and mini vegetables, green beans, pasta*

## NOS SAUCES

Roquefort   Poivre   Échalote   Beurre maître d'hôtel   Béarnaise
---

*Roquefort, Pepper, Shallots, Parsely butter or Bearnaise*

## NOS PLANCHES PAYSANNES

### COUNTRY PLATTERS

Servies avec pain frais et cornichons *All of the above served with pickles and fresh bread*

Fromagère <i>Assortiment de fromages</i> <i>Selection of Cheeses</i>	10.50
Charcutière <i>Assortiment de charcuterie</i> <i>Selection of Cured meats</i>	10.50
Mixte <i>Assortiment de fromages et de charcuterie</i> <i>Selection of Cheese and Cured meats</i>	13.00

## NOS OMELETTES

Omelette nature	6.50
Omelette au fromage <i>Cheese</i>	7.50
Omelette au jambon <i>Ham</i>	7.50
Omelette aux cèpes <i>Wild mushrooms</i>	9.50
Omelette mixte <i>Mixed</i>	11.00

## NOS SALADES REPAS

<b>Salade Alliance 3</b> <i>Salad Alliance 3</i>	13.50
<i>Salade verte, tomates, crevettes marinées, avocat, saumon fumé, citron vert et ses pommes frites</i> <i>Green salad, tomatoes, prawns, smoked salmon seasoned with fresh lime juice, served with chips</i>	
<b>Salade César</b> <i>Classic Chicken Caesar Salad</i>	11.00
<i>Salade verte, tomates, poulet, croutons, copeaux de parmesan et sa sauce César</i> <i>Green salad, tomatoes, chicken and shaved parmesan</i>	
<b>Salade périgourdine</b> <i>Salad Perigordine</i>	15.00
<i>Salade verte, pommes de terre, haricots verts, tomates, gésiers de canard, jambon cru et foie gras</i> <i>Green salad, potatoes, green beans, tomatoes, cured ham, duck gizzards and foie gras</i>	
<b>Salade chèvre chaud</b> <i>Goats Cheese Salad</i>	11.00
<i>Salade verte, tomates, chèvre, lardons, toasts, noix, vinaigre balsamique et huile d'olive</i> <i>Green salad, tomatoes, goats cheese, bacon, walnuts served with a balsamic and olive oil dressing</i>	
<b>Salade à la buffala</b>	13.00
<i>Salade verte, tomates, jambon de pays, tapenade, mozzarella et chorizo</i> <i>Marinated Buffalo Mozzarella and Tomato Salad with cured ham and chorizo</i>	
<b>Salade du soleil</b> <i>Salad du Soleil</i>	11.00
<i>Salade verte, tomates grillées, aubergine grillée, courgette grillée, poivron grillé, copeaux de parmesan et pistou vert</i> <i>Green salad with roasted vegetables, shaved parmesan and green pesto</i>	

## NOS DESSERTS MAISON

<b>Cheese cake</b>	5.50
<b>Tiramisu</b>	5.50
<b>Fondant au chocolat</b> <i>Chocolate cake</i>	5.50
<b>Crème brûlée au caramel beurre salé</b>	5.00
<i>Creme Brulee with salted butter caramel</i>	
<b>Ananas frais</b> <i>Fresh pineapple</i>	5.00
<b>Tarte ou gâteau du jour</b> <i>Dessert of the day</i>	4.50

**CAFÉ GOURMAND 6.90**

## NOS GLACES

<b>Dame blanche</b>	6.80
<i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème chantilly</i> <i>Three scoops of vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
<b>Chocolat ou café liégeois</b> <i>Chocolate or Coffee Liegeois</i>	6.80
<i>3 boules chocolat et vanille, sauce chocolat ou café, crème chantilly</i> <i>Three scoops of chocolate and vanilla ice cream with chocolate sauce and cream</i>	
<b>Banana Split</b> <i>Classic Banana Split</i>	6.80
<i>3 boules vanille, fraise, chocolat, banane, coulis de chocolat et crème chantilly</i> <i>Three scoops of ice cream, strawberry, chocolate and vanilla with a rich chocolate sauce and cream</i>	
<b>Pêche Melba</b> <i>Peach Melba</i>	6.80
<i>2 boules vanille + 1 boule pêche, coulis de fruits rouges, crème chantilly</i> <i>Two scoops of vanilla ice cream, one scoop of peach ice cream with a red berry sauce and cream</i>	
<b>Colonel</b>	7.20
<i>3 boules de citron vert, vodka</i> <i>Three scoops of lime sorbet with vodka</i>	
<b>2 ou 3 boules de crème glacée au choix</b>	4.00 ou 5.80
<i>Choice of three scoops of ice cream</i>	

## MENU ENFANTS CHILDREN'S MENU

<b>Plat + Boisson</b> <i>Plate + drink</i>	<b>8.50</b>
<b>Plat + Boisson + Glace (2 boules)</b> <i>Plate + Drink + Ice cream (two scoops)</i>	<b>10.50</b>

Steack haché *ou* Steack végétarien *ou* Pâtes aux 4 fromages *ou* Pâtes au saumon *ou* Nuggets de poulets  
+ verre de Coca-Cola *ou* verre de jus de fruits

*The choice is : Burger or veggie burger or pasta with four cheeses, pasta with salmon or chicken nuggets + coke or juice*

*Toutes nos glaces sont servies avec crème chantilly et cigarettes russes*  
*All ice-creams are served with sugared whipped cream and cigaraillo wafers*