



# SPEAK ART

**La Carte**



# Cocktails

ÉCLATS DE SAVEURS



# Cocktails

## AVEC ALCOOL

### MOJITO 11€

Rhum 4cl, citron, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura

### JAMAICAN MULE 13€

Rhum 4cl, citron vert, sucre de canne,  
Ginger beer, Angostura

### BLACK M 12€

Rhum 4cl, jus de mangue, citron, sirop d'orgeat

### PEACH AND BEACH 13€

Vodka 4cl, liqueur de Chambord, jus de pêche

### PICCOLO SARAH 13€

Limoncello 4cl, sirop de sucre de canne,  
Prosecco, limonade

### SAINT GERMAIN SPRITZ 15€

Saint Germain 6cl, Prosecco, Perrier

### APEROL SPRITZ 13€

Aperol 6cl, Prosecco, Perrier

### LONDON MULE 13€

Gin 4cl, jus de citron, Ginger beer

### MOSCOW MULE 13€

Vodka 4cl, jus de citron, Ginger beer

### MR. BRONGNIART 13€

Rhum 4cl, Amaretto,  
purée de fruit de la passion, jus d'ananas

### VIOLA 14€

Gin 4cl, blanc d'oeuf, sirop de violette, jus de citron

### PINA COLADA 12€

Rhum Havana 4cl, jus d'ananas, crème de coco

### ART'S COCKTAIL 13€

Whisky 4cl, Kahlúa, sucre de canne, crème de cacao

## SANS ALCOOL 10€

### L'INDIEN

Jus d'orange, de mangue & sirop de grenadine

### SAN FRANCISCO

Jus d'ananas, d'orange, sirop de pêche, citron

### COPPINO

Jus d'ananas, cranberry, sirop de grenadine, de pêche

### ART DETOX

Jus de pomme, de kiwi, de pomme,  
tranche de concombre, menthe fraîche, citron

### VIRGIN MOJITO

citron, sucre de canne, eau gazeuse, Angostura

# Boissons

SOFTS ET ALCOOLS



# Alcools

## BIÈRES

DESPERADOS 7€ / 33cl

1664 BLANCHE/BLONDE 7€ / 33cl

HEINEKEN 6€ / 10€ *pression en 25cl ou 50cl*

AFFLIGEM 7€ / 10€ *pression en 25cl ou 50cl*

PANACHÉ 5€ / 9€ *pression en 25cl ou 50cl*

MONACO 5,50€ / 9,50€ *pression en 25cl ou 50cl*

## APÉRITIFS 5cl

PASTIS HENRI BARDOUIN 6€

PASTIS 51 6€

RICARD 6€

MARTINI BIANCO 7€

MARTINI ROSSO 7€

MARTINI FIERO 7€

MARTINI AMBRATO 7€

MARTINI RUBINO 7€

PORTO SANDEMAN 7€

PORTO CALEM 7€

SUZE 7€

## DIGESTIFS 4cl

AMARETTO 11€

POIRE WILLIAMS 12€

FRAMBOISE SAUVAGE 12€

MIRABELLE 12€

GET 27 12€

BAILEY'S 10€

CALVADOS DROUIN 12€

ARMAGNAC L. VOSP 12€

ARMAGNAC H. D'HAGE 14€

COGNAC HENNESSY VS 14€

# Vins

15cl / 75cl

## - ROUGE -



VIGNERONS PARISIENS AFFRANCHIS 2020 10€ / 30€

DOMAINE DES AIGLES pinot noir 2022 10€ / 50€

MAISON CHAMPY 2020 13€ / 60€

MÉDOC PATACHE D'AUX 2019 14€ / 60€

DOMAINE HENRI BOURGEOIS SANCERRE LES BARONNES 2020 14€ / 65€

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BIO L'ÂME 2022 70€ 75cl

PESSAC LÉOGNAN L'ARRIVET HAUT BRION 2016 95€ 75cl

## - BLANC -



VIGNERONS PARISIENS AFFRANCHIS 2020 10€ / 30€

DOMAINE DES AIGLES LIMOUX CHARDONNAY 2022 13€ / 50€

MAISON CHAMPY VIRÉ-CLESSÉ 2022 13€ / 60€\*

DOMAINE DES MARINIERS POUILLY-FUMÉ 2022 14€ / 65€

DOMAINES LAROCHE CHABLIS 1ER CRU VAUCOUPINS 2022 15€ / 70€

## - ROSÉ -

LA CAVE DE SAINT-TROPEZ MAGIC IGP 2022 10€ / 30€

MINUTY PRESTIGE CÔTES DE PROVENCE 2023 14€ / 65€

## - CHAMPAGNE -

LAURENT PERRIER 18€ / 150€

TSARINE BRUT PREMIUM 15€ / 85€

PROSECCO BRUT 12€ / 70€

KIR ROYAL 15€ 15cl

# Spiritueux

4cl / 70cl

## - RHUM -

RHUM HAVANA 10€ / 170€

RHUM DIPLOMATICO 14€ / 240€

RHUM PACTO NAVIO 14€

## - VODKA -

VODKA ERISTOFF 9€

VODKA ABSOLUT 12€ / 200€

VODKA GREY GOOSE 14€

## - WHISKY -

WHISKY J&B RARE 10€

JACK DANIEL'S 12€ / 190€

FOUR ROSES 12€

WHISKY CANADIAN CLUB 12€

CHIVAS 12 ANS 13€

WHISKY JAMESON BLACK 16€

TALISKER PORT RUIGHE 16€

## - GIN -

GIN GIBSON'S 10€

GIN BOMBAY SAPPHIRE 12€ / 200€

GIN TANQUERAY 12€ / 200€

## - TEQUILA -

OMELCA 14€ / 240€

## - CACHAÇA -

CACHAÇA 10€

(1 bouteille = 4 softs offerts)



# Boissons

## EAUX

VITTEL 5€ 50cl

SAN PELLEGRINO 5€ 50cl

PERRIER 5€ 33cl

Supplément sirop - 1,50 €

## SOFT

GRANINI 5€ 25cl

*Tomate, Orange, Abricot, Ananas, Pamplemousse, Pomme*

FANTA ORANGE 5€ 25cl

ORANGINA 5€ 25cl

COCA COLA 5€ 33cl

COCA COLA ZÉRO 5€ 33cl

SPRITE 5€ 25cl

FUZE TEA PÊCHE 5€ 25cl

RED BULL 6€ 25cl

SCHWEPES TONIC 5€ 25cl

SCHWEPES AGRUME 5€ 25cl

## BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO 2,50€

DOUBLE EXPRESSO 4,50€

DÉCAFÉINÉ 2,50€

ALLONGÉ 3€

CAPPUCCINO 4,50€

CAFÉ CRÈME 4€

CHOCOLAT CHAUD 4€

PALAIS DES THÉ AU CHOIX 3,50€

CHOCOLAT VIENNOIS 5€



# Food

ART DE LA TABLE



# À partager



## CROQUE COMTE TRUFFE 15€

*Tranche de pain croquante, Comté, Mozzarella & Truffe  
avec sa salade  
Jambon Serrano +2euros*



## MAGIC FISH 20€

*Cabillaud, zeste de citron & sauce tartare*

## PLANCHES

*Charcuterie ou Fromages 16€ / Mixte 19€*



## PANIER GRIGNOTAGE 15€

*Wings, oignon rings & mozza stick*



## TARTINES DE PAIN DE CAMPAGNE 15€

*Tartinade de poisson, fromage & chorizo  
Guacamole*

## ASSIETTE DE FRITES 6€

*Frites Patate douce*



## Plats – Fait Maison

### SALADE CESAR 17€

*Salade, tomates cerises, pommes grenaille, poulet, parmesan, croûtons & sauce César*



### OMELETTE

*Nature 13€ / Végétarienne 15€ / Fromage & salade 15€*

### MAGIC FISH 18€

*Cabillaud, zeste de citron, sauce tartare & frites de patate douce*

### WRAP CURRY 16€

*Poulet ou végétarien & salade*

### PÂTES TRUFFÉES 18€

*Crème fraîche, crème de tartufata avec Poulet & Parmesan*

### BURGER SPEAKART 19€

*Boeuf limousin 180g ou poulet mariné 180g, Tomates, Comté avec ses frites de patate douce*



## Desserts

### BANANA SPLIT 12€

*Banane, chantilly, & boules de glace*

### MI-CUIT AU CHOCOLAT 10€

*Accompagné de sa boule vanille*

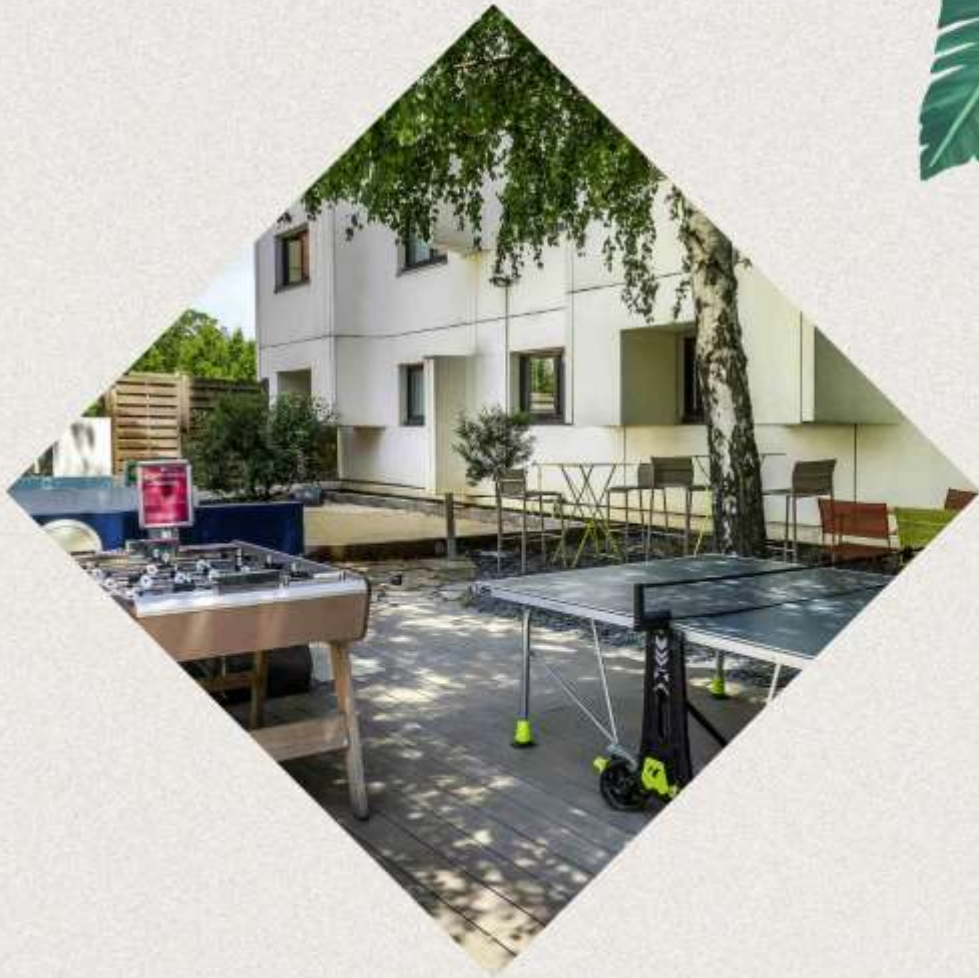
### LE MARYLIN 10€

*3 Boules de glaces au choix*

### SALADE DE FRUITS 8€

*Selon la saison*





*HOTEL MERCURE PARIS MONTMARTRE*  
*3 Rue Caulaincourt, 75018 Paris*  
*01.44.69.70.70*

*CUISINE – De 12h à 14h puis 19h à 22h*  
*BAR - OUVERT 7/7 DE 12h à 00h*