

Parce que la qualité commence à la source, nos produits sont issus de filières françaises, sélectionnés pour leur fraîcheur et le respect du savoir-faire local

Happy Hour - jusqu'à 21h
-2€ sur les cocktails et les pintes



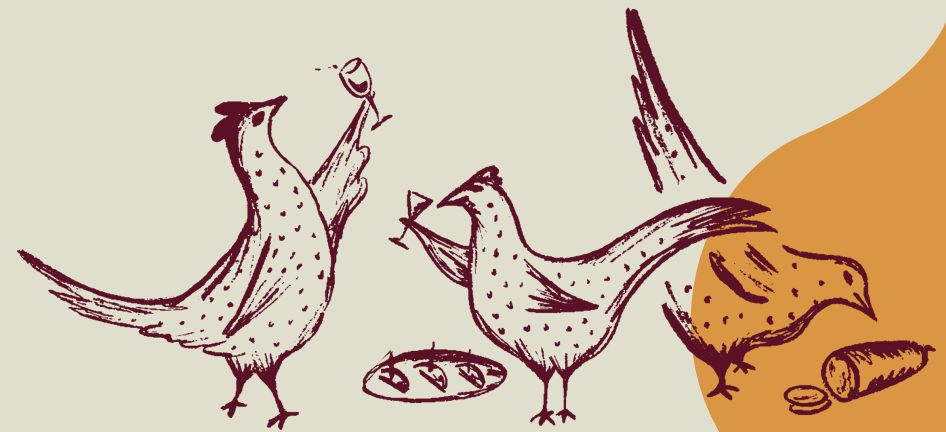
Le bon produit au bon endroit

Insta: [la-galinette-cendree-paris](#)

Réservations et privatisations pour vos événements

[lagalinettecendree.fr](#)

LA GALINETTE *cendrée*



Restaurant - Bar à vins - Bar à cocktails - Bar à tapas

Pour les bons vivants

Réservations et privatisations pour vos événements

[lagalinettecendree.fr](#)

Cocktails signatures - 13€

Pivert - Gin Beefeater infusé au basilic, liqueur de sureau, citron, tonic

Toucan - Rhum Havana, passion, jus d'ananas, perrier

Rouge gorge - Vodka Wyborowa, purée de fruits rouges, menthe, prosecco

Flamant - Gin Beefeater, concombre, sirop d'hibiscus, tonic

Woodcock - Whiskey Ballantine's, liqueur de sureau, jus d'ananas tabasco

Phoenix - Tequila José Cuervo, triple sec, citron, Tabasco

Quetzal - Mezcal, jus d'abricot, sirop d'agave, citron, prosecco

Cocktails classiques

Gin Beefeater tonic - 11

Moscow mule - London Mule - Jamaican Mule - 11

Mojito - Caïpi - 12

Negroni - Espresso Martini - Margarita - Pornstar Martini - 13

Gin premium tonic - 13

Pisco Sour - Whiskey Sour - Amaretto Sour - 13

Spritz

Spritz Classique - Cinzano, Perrier, prosecco - 10

Hugo Spritz - Liqueur de sureau, perrier, prosecco - 12

Limoncello Spritz - Limoncello, Perrier, prosecco - 10

Italicus (bergamotte) spritz - Italicus, perrier, prosecco - 12

Rosé Lillet spritz - Lillet, Perrier, prosecco - 10

Bières & Cidres

demi / pinte

Blonde Pilsner - 4 / 8

IPA Bapbap - 5 / 9

Bière du mois - 5 / 9,5

Cidre Appie - 5 / 9

Apéritifs & Digestifs

Ricard - 5

Menthe Pastille - 9

Whiskey - 13

Rhum plantation - 12

Génépi - 13

Chartreuse - 14

Mocktails - 7,5€

Virgin Hugo Spritz, Virgin Mojito, Virgin Flamant, Virgin Toucan, Virgin Quetzal, Virgin Rouge gorge

Jus & Sodas

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Limonade Voilà, Perrier - 4,5
Jus de fruit bio (multi fruits, pomme, abricot, tomate, ACE) - 5

Le coin barista

Expresso, allongé - 2,5

Double expresso, cappuccino - 5

Latte / Latté glacé - 5

Chai Latte / Chai latté glacé - 5

Matche Latte / Matcha latté glacé - 5

Thé glacé maison - hibiscus, citron ou pêche - 5

Thé - noir & vert - 3

Merci de consulter les annexes
pour notre carte des vins et menus

Happy Hour - jusqu'à 21h

-2€ sur les cocktails et les pintes

Carte des Vins

Vins Blancs

	12 cl	75cl
VDF, Complices de Loire Chardonnay « La Grande Pièce» 2023	6	29
Touraine, Domaine Delobel « Angle Droit » 2023	7	33
Languedoc IGP Coteau du Salagou, Le Mas des Chimères, 2023	7,5	36
Vin de France, Complices de Loire Chenin « Les 2 parcelles » 2023	7,5	38
Montlouis sur Loire, Les Pierres Ecrites « le petit boulay » 2023		42
Côtes du Rhône, Clos du Mont-Olivet 2023		44
Saumur, Arnaud Lambert « Clos du Midi » (Chenin), 2023		46
Saint Veran, Domaine Guillot Broux « Les Rochettes », 2022		55
Sancerre, Domaine Paul Prieur 2023		67
Mercurey, Domaine Prunier Bonheur « Les Crais », 2022		72

Vins Rouges

IGP Méditerranée, Domaine Roucas Toumba 'Pichot » 2024	6,5	30
IGP Cevennes, Mas d'Espagnet « Freesia » 2023	6,5	31
Côtes du Rhône, Stephane Ogier « Le temps est venu » 2024	7	33
AOC Ventoux, Domaine Piéblanc « La Tuilière » 2023	8	36
Saumur, Arnaud Lambert « Mazurique » 2023		39
Terrasses du Larzac, Mas des Chimères «Nuit Grave » , 2022		42
Alsace, Domaine Wassler, Pinot noir, 2023		44
Vacqueyras, Domaine Roucas Toumba « La Grande Terre » 2022.		48
Crozes Hermitage, Domaine Combier, 2022		62
Savigny Les Beaunes, Domaine Frédéric Leprince 2023		77

Vins Rosés

Terre de Camargue, domaine Mas de Rey, "L'esprit", 2024	32
---	----

Les bulles

Saumur pétillant, Bulles de Roches, Domaine Thierry Germain	54
Champagne Bernard, Gaucher réserve	72

Menu du soir

Tapas maisons à partager

Houmous	8
Caviar d'aubergine	9
Rillettes de la mer	8
Aubergine rôtie feta paprika	12
Croustillant de légumes de saison	10
Burrata et tomates anciennes	10
Patate douce rôtie au miel paprika et feta	12
Croquettas au chorizo x3	10
La volaille qui déraille (poulet frit épicé) 🌶️	14
Croque monsieur du Tarn à la truffe	14
Tataki de coeur de rumsteack	21

Nos planches

Du bon, du vrai : nos planches sont garnies avec les trouvailles de petits producteurs et de fromagers qu'on connaît bien.

Planche charcuterie "la cochonette cendrée"	20
Plange végétarienne "la potagère"	20
Planche Mixte "mi vache-mi cochon"	22

Planche Tapas du chef "la galinette à picorer"
un tour du menu en mini bouchées

2 / 3 personnes	35
4 / 5 personnes	60
6 / 8 personnes	90