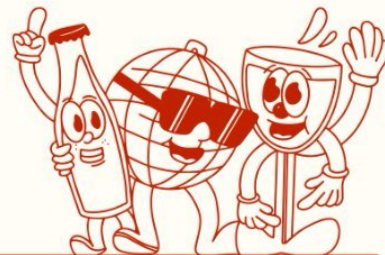


LE MENU

CHOPE MOI

Pigalle



APERERO

TARTINES DE SAISON

Pain grillé accompagné de 3 tartinables maison, selon les envies du chef et les produits du moment.

FRITES

Herbes de Provence

FRITES DE PATATE DOUCE

Paprika

6.00€

4.50€

6.00€

TAPAS

MOZZARELLA STICK

x6 pièces, sauce tomate maison

5.50€

ONION RINGS

x12 pièces, Sauce BBQ

6.00€

TAQUITOS

x6 pièces, Feuilles de Brik, Haricots rouges, Maïs, Poivrons

5.00€

TENDERS POULETS

x6 pièces, Sauce BBQ

6.00€

x12 pièces, Sauce BBQ

11.0€

PORN FOOD

ASSORTIMENT CHOPE-MOI

Mozza stick, Onion Rings, Camembert panés

20.0€

ASSORTIMENT VEGETARIEN

Taquitos, Falafels, Onion Rings

18.0€



PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE MIXTE

Saucisson sec, Coppa, Jambon cru serrano, Pâté en croute, Tomme de Savoie, Chèvre, Camembert

13.0€

PLANCHE CHARCUTERIE

Saucisson sec, Coppa, Jambon cru serrano, Pâté en croute

12.0€

PLANCHE FROMAGE

Morbier, Tomme de Savoie, Chèvre, Camembert

12.0€

BRUSCHETTAS

MARGARITA

Sauce tomate, Mozzarella râpée

8.00€

PARMA

Sauce tomate, Mozzarella râpée, Jambon cru Serrano, Tomates cerises, Basilic

9.00€

ROYALE

Sauce tomate, Mozzarella râpée, Champignons Jambon blanc

9.00€

CALIENTE

Sauce Tomate, Mozzarella râpée, Chorizo Peperoni

9.00€

PIGALIENNE

Crème fraîche, Mozzarella râpée, Jambon cru Serrano, tomates cerises

9.00€

MIELLEUSE

Crème fraîche, Mozzarella râpée, Chèvre, Miel

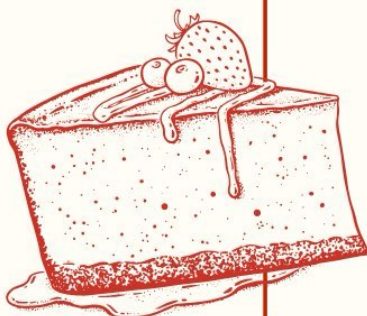
9.00€



DESSERT

LE CHEESECAKE DU CM

5.00€



OUVERT 7J/7
17H-02H

@bar_chopemoi

Scan me



Prix nets, service compris

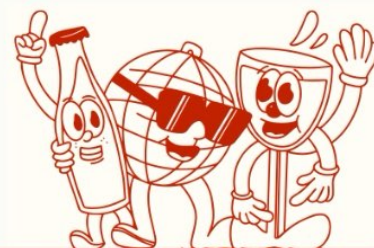
CHOPE MOI



LA CARTE

CHOPE MOI

Pigalle



PRESSIONS

	25cl	50cl	1.5l
			
Super Bock Original (5.2°)	3.50	6.00	18.00
Super Bock Blanche (5°)	4.00	7.50	22.00
Coruja IPA (6°)	4.50	8.00	24.00
Delirium Tremens (8.5°)	4.50	8.00	24.00
Rodenbach Fruitage Red (3.9°)	4.50	8.50	24.00
La Parisienne Pale Ale (5.5°)	4.50	9.00	25.00
Supplément Picon (3cl)	2.00		

BOUTEILLES

	33cl
Corona (4.5°)	7.00
Cidre brut bio(5.5°)	7.00
Super Bock 0°	7.00



VINS

BLANCS

	12cl	75cl
		
Maison Castel 13.5% Chardonnay	5.00	25.00
Maison Castel 14% Viognier - sec et fruité	5.00	25.00

ROSÉ

Maison Castel 13% Gris de Gris - clair et léger	5.00	25.00
Château Sainte Marguerite 13% Symphonie - Vin Bio	8.00	38.00

ROUGE

Chateau du Lort 14% Bordeaux Supérieur AOP riche et raffiné	6.00	30.00
Maison Castel 13,5% Pinot Noir Léger et gourmand	5.00	25.00

LES BULLES

ST Charles du Roy Blanc de Blanc Brut	7.00	35.00
MUMM Champagne AOP Brut		90.00

NOS GIN-TONIC

• Beefeater	8.00
• Malfy Lemon	10.00
• Malfy Classique	10.00
• Plymouth	12.00
• Monkey 47	14.00

SOFTS

	
Coca-Cola (33cl)	4.00
Coca-Cola Zero (33cl)	4.00
Ice tea (25cl)	4.00
Perrier (33cl)	4.00
Limonade avec ou sans sirop	3.50
Jus (25cl): abricot ,fraise, pomme	4.00

LES APÉRITIFS

	
LILLET TONIC (Lillet Blanc, Tonic)	8.50
SPRITZ CLASSIQUE (Cinzano, Prosecco, Perrier)	8.50
LIMONCELLO SPRITZ (Limoncello, Prosecco, Perrier)	9.50
ITALICUS SPRITZ (Liqueur de bergamote, Prosecco, Perrier)	11.00
SAINT-GERMAIN SPRITZ (Liqueur de fleur de sureau Saint Germain, Prosecco, Perrier)	12.00
PASTIS RICARD Ricard, Mauresque, Perroquet (2cl)	3.00
Double Ricard (4cl)	5.50
Pinte Ricard (6cl)	8.00
Mètre de Ricard (x10)	30.00
Perroquet Sauvage (Ricard, Get27)	6.00



LES COCKTAILS



CLASSIQUES

LONG DRINKS

Gin Tonic, Vodka RedBull, Get Perrier, Rhum coca, Whisky coca, JägerBomb

SEX ON THE BEACH

Vodka Wyborowa, Crème de Pêche, Jus d'Orange, Jus de Cranberry

COSMO

Vodka Wyborowa, Triple Sec, Jus de Cranberry, Citron Vert

CUBA LIBRE

Rhum Havana Cuban Spiced, Citron Vert, Coca-Cola

TEQUILA SUNRISE

Tequila Olmeca, Jus d'Orange, Sirop de Grenadine

MOJITO

Rhum Havana, Citron Vert, Perrier, Menthe, Cassonade

LES MULES

Ginger Beer, Citron Vert, Bitter Angostura alcool au choix :

MOSCOW MULE - Vodka Wyborova

LONDON MULE - Gin Beefeater

CARIBBEAN MULE - Rhum Havana Spiced

SCOTCH MULE - Whisky Ballantines

BERLIN MULE - Jägermeister

8.00

8.00

9.00

9.00

9.00

10.00

9.00

SIGNATURES

PINK LADY

Gin Beefeater, Perrier, Grenadine, Citron jaune

9.00

ESPRESSO MARTINI

Recette secrète du chef Marc Bonneton - Cockorico

9.50

MARGARITA (fruit de la passion +1€)

Tequila Olmeca, Triple Sec, Citron vert

10.00

TI PUNCH

Rhum Havana, Sirop de sucre de canne, Citron Vert

10.00

CAIPIRINHA

Janeiro Cachaça, Citron vert, Sirop de Sucre, Cassonade

10.00

BASIL SMASH

Gin Beefeater, Citron Vert, Feuilles de Basilic

11.00

LONG ISLAND

Vodka, Gin, Tequila, Rhum, Triple Sec, Citron Vert, Coca-Cola

12.00

MOJITO CHARTREUSE

Chartreuse verte, Citron vert, Perrier, Menthe, Cassonade

14.00

ALCOOLS AU VERRE (4cl)

ALCOOLS SUPERIEUR

Whisky Jameson
Rhum Havana 7
Gin Malfy

10.00

ALCOOLS DE DEGUSTATION

Whisky Chivas 12
Rhum Bumbu
Gin Plymouth

12.00

NOS COUPS DE ♥

Whisky Nikka from the Barrel
Gin Monkey 47
Rhum Bumbu XO

14.00

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO

(Sirop saveur Rhum, Perrier, Citronvert, Menthe fraîche)

7.50

VIR-GIN TONIC

(Ceder's Gin 0°, Tonic)

7.50

VIR-GIN MULE

(Ceder's Gin 0°, Gingerbeer, Citron Vert)

7.50

SHOTS

2.5cl

x10



Vodka aromatisée

3.50

30.00

Get27

4.50

40.00

Vodka-Get

4.50

40.00

Orgasme

4.50

40.00

Teq-paf

4.50

40.00

Madeleine

5.00

45.00

Baby Guinness

6.00

50.00

Chartreuse

7.00

60.00

Grenade

9.00

75.00