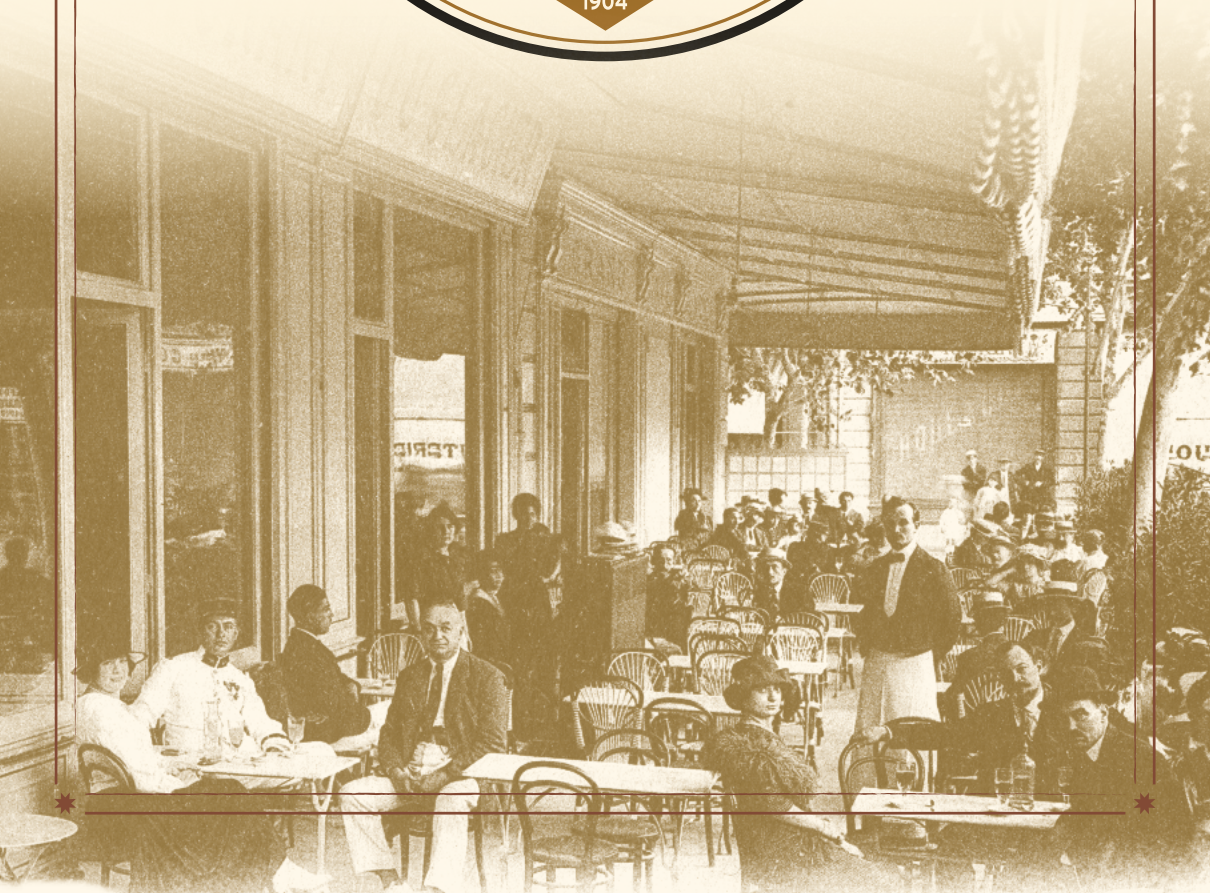




LE SQUARE SUD

BRASSERIE

DEPUIS
1904



COCKTAILS

LES INCONTOURNABLES

Mojito Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier, limonade	11,00	Tequila sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine	11,00
Mojito Royal Rhum blanc, champagne, citron vert, menthe, sucre de canne	16,00	Margarita Tequila, cointreau, citron vert, sirop de canne	11,00
Mai-tai Rhum blanc, rhum ambré, Cointreau, sirop d'orgeat, sirop de grenadine, citron vert	11,00	Gin Fizz Gin, citron vert pressé, sirop de canne, Perrier	11,00
Piña colada 2 boules de glace coco, 1 boule rhum-raisin, rhum blanc	11,00	Pink Lady Gin, citron vert pressé, sirop de grenadine	11,00
Ti-Punch Rhum blanc, citron vert, sucre blanc	9,00	White Lady Gin, Cointreau, jus de citron	11,00
Bloody Mary Jus de tomate, jus de citron, vodka, sel de céleri	11,00	Long Island Rhum blanc, gin, vodka, cointreau, tequila, jus de citron vert, coca	16,00
Blue Lagoon Vodka, curaçao bleu, jus de citron vert	11,00	Sex on the Beach Vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry	11,00
Caipirinha Cachaça, citron vert, sucre blanc	11,00	Moscow Mule Vodka, Ginger Beer, jus de citron	11,00
Caipiroska Vodka, citron vert, sucre blanc	11,00	Cuba Libre Rhum blanc, citron vert, coca	11,00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, jus de citron vert, jus de cranberry	11,00		

TENTEZ L'AVENTURE 12,00

RHUM Jungle Bird Rhum, Campari, citron vert, ananas	GIN Vesper Vodka, Gin, Lillet, citron
Daïquiri Rhum blanc, citron vert, sirop de canne	Martini Dry Gin, Extra dry, olive vert
VODKA Vodka Martini vodka, vermouth blanc, olive verte	Bramble Gin, citron, sirop de canne, crème de cassis
Kamikaze Vodka, Cointreau, citron vert	Hendrich's Garden Tonic Hendrich Gin, citron vert, concombre, basilic, thym, tonic
Sea Breeze Vodka, cranberry, pamplemousse	WHISKY Old Fashioned Bourbon, Angostura, cassonade
Expresso Martini Vodka, café, Kahlua, sirop d'orgeat	

SPRITZ

Original
Aperol ou Aperitivo
Prosecco, Perrier
30 cl 9,00

Campari
Campari,
Prosecco, Perrier
30 cl 9,00

Limoncello
Limoncello,
Prosecco, Perrier
30 cl 9,00

Saint-Germain
Saint-Germain,
Prosecco, Perrier
30 cl 9,00

SANS ALCOOL

Sunset 9,00
Jus d'orange, ananas, abricot, sirop de fraise

Virgin Mojito 9,00
Cassonade, citron vert, feuilles de menthe, soda

Virgin Piña colada 9,00
Jus d'ananas, crème de coco, sucre de canne

Abricot Frozen 9,00
Jus d'abricot, jus de citron, sirop de cerise

Orangeade 6,00

Citronnade 6,00

COCKTAILS
SANS ALCOOL
9.00 € • 7.00 €

Happy
Hour
17h - 20h

COCKTAILS
INCONTOURNABLES
11.00 € • 9.00 €

TAPAS

Tempura de Gambas x 6 <i>King prawns Tempura</i>	12,50
Tempura de Légumes <i>Vegetables Tempura</i>	9,50
Planche de Charcuterie et Fromage <i>Cold cuts and cheese</i>	23,00
Planche de Charcuterie <i>Cold cuts board</i>	16,00
Planche de Fromage <i>Cheese Board</i>	13,00
Nems de poulet x 6 <i>Chicken spring rolls</i>	10,00
Beignets de camembert <i>Camembert fritters</i>	9,50

FRUITS DE MER SEAFOOD

Huîtres FC N°2 <i>Oysters FC N°2</i>	
La demi-douzaine - <i>Half dozen</i>	21,00
La douzaine - <i>Dozen</i>	39,00
Huîtres FC N°5 <i>Oysters FC N°5</i>	
La demi-douzaine - <i>Half dozen</i>	19,00
La douzaine - <i>Dozen</i>	29,00

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Sur Place ou à emporter
Sur commande 48 h à l'avance

LA PLANCHE À PARTAGER 23,00

Nems - Tempura de Gambas - Calamars Frits
Beignets de camembert.
Servie avec ses sauces, menthe fraîche et salade

VINS AU VERRE 14 cl

Rouge

Côtes de Provence AOP 5,00	Côtes du Rhône AOP 7,00	Saint-Emilion Grand Cru Clos des Menuts 9,00	Sancerre 7,00	Minuty Prestige 8,00
-------------------------------	----------------------------	--	------------------	-------------------------

Blanc

Côtes de Provence AOP 5,00	Chardonnay 7,00	Côte de Gascogne Moelleux 7,00	Sancerre 7,00	Pouilly fumé 8,50	Chablis 9,00	Prosecco 6,50
-------------------------------	--------------------	--------------------------------------	------------------	----------------------	-----------------	------------------

Rosé

Côtes de Provence AOP 5,00	Sainte-Marguerite Bio 8,00	Minuty Prestige 8,00	Minuty Rosé Or 10,00
-------------------------------	-------------------------------	-------------------------	-------------------------

APÉRITIFS

Suze <i>5 cl</i>	5,80	Tequila <i>5 cl</i>	
Muscat <i>5 cl</i>	5,80	Cuervo Especiale	8,50
Americano Maison <i>12 cl</i>	8,90	Rhum <i>5 cl</i>	
Porto rouge ou blanc <i>5 cl</i>	5,80	Bacardi Carta Blanca	8,50
Kir au vin blanc <i>15 cl</i>	5,80	Bacardi ambré Oakheart	9,50
cassis, framboise, pêche, mûre		Zacapa 23 ans	14,00
Kir provençal <i>15 cl</i>	5,80	Gin <i>5 cl</i>	
crème de pêche, vin rosé		Bombay Sapphire	9,00
Kir royal <i>10 cl</i>	11,00	Hendrick	11,00
Champagne Coupe Brut <i>14 cl</i>	11,00	Vodka <i>5 cl</i>	
Campari <i>5 cl</i>	6,00	Eristoff	8,00
Campari orange <i>15 cl</i>	6,80	Grey Goose	11,00
Martini rouge, blanc, rosé, dry <i>5 cl</i>	4,80	Eaux-de-vie, Liqueurs... <i>5 cl</i>	9,50
Pastis <i>2 cl</i>	3,70	Cognac, Armagnac, Poire William's	
Ricard <i>2 cl</i>	3,70	Cointreau, Grand Marnier,	
Anisette <i>2 cl</i>	3,80	Get 27, Limoncello	9,00
Perroquet <i>2 cl</i>	3,90	Whiskies <i>5 cl</i>	
Tomate <i>2 cl</i>	3,90	J&B	8,50
Mauresque <i>2 cl</i>	3,90	Jack Daniel's	9,00
		Chivas Régal 12 ans	9,90
		Glenfiddich 12 ans	10,00
		Oban 14 ans	12,00
		Japonais	14,00

BIÈRES PRESSION

Heineken <i>25 cl</i>	5,60	Gomé, Tango... <i>25 cl</i>	3,90
<i>50 cl</i>	7,00	<i>50 cl</i>	7,50
Bière d'Abbaye Leffe <i>25 cl</i>	4,10	Panaché <i>25 cl</i>	3,90
<i>50 cl</i>	7,90	<i>50 cl</i>	7,50
Bière de saison <i>25 cl</i>	4,20	Monaco <i>25 cl</i>	3,90
<i>50 cl</i>	7,90	<i>50 cl</i>	7,50
Bière Blanche <i>25 cl</i>	4,20		
<i>50 cl</i>	7,90		

BIÈRES BOUTEILLE

1664 <i>33 cl</i>	6,00	Duvel <i>33 cl</i>	7,00
Pelforth brune <i>33 cl</i>	7,00	Corona <i>33 cl</i>	7,00
Heineken 0.0° <i>33 cl</i>	5,00	Cidre Brut <i>27,5 cl</i>	5,00
Desperados <i>33 cl</i>	7,00	Magners <i>56,8 cl</i>	8,00

CHAMPAGNES

La coupe <i>14 cl</i>	11	La piscine <i>20 cl</i>	16
Laurent Perrier brut		<i>37,5 cl</i>	51
Laurent Perrier rosé		<i>75 cl</i>	56
Deutz brut		<i>75 cl</i>	74
Ruinart brut		<i>37,5 cl</i>	56
Ruinart rosé		<i>75 cl</i>	68
Ruinart blanc de blancs		<i>75 cl</i>	84
		<i>75 cl</i>	89
		<i>75 cl</i>	106



DEUTZ



BOISSONS FRAÎCHES

	33 cl	4,20	Diabolo	25 cl	4,20
	33 cl	4,20	Sirop à l'eau	30 cl	3,30
	33 cl	4,20	Bitter	10 cl	4,50
fuzetea.	25 cl	4,20	Magners	56,8 cl	8,00
	33 cl	4,20	Cidre brut	27,5 cl	5,00
	33 cl	4,20	Verre de lait	30 cl	3,00
	25 cl	4,20	Jus de fruits "PAGO" 20 cl	4,20	
	25 cl	5,70	Orange, Pamplemousse, Ananas, Abricot, A.C.E, Pomme, Poire, Tomate		
Orangina	25 cl	4,20	Les fruits pressés	30 cl	6,50
Schweppes tonic	25 cl	4,20	Orange		
Schweppes agrumes	25 cl	4,20	Citron		
Limonade	25 cl	4,20	Pamplemousse		
Vichy	33 cl	4,20	Mix des 3 agrumes	30 cl	7,20
Perrier	33 cl	4,20	Café frappé	33 cl	5,20
Badoit rouge	33 cl	4,20	Thé frappé	33 cl	5,20
			Milkshake	30 cl	8,00

* * *

EAUX

Eau Plate	50 cl	4,90
Still water	75 cl	7,00
Eau Gazeuse	50 cl	4,90
Sparkling water	75 cl	7,00

VINS

	Verre by the glass	50 cl	75 cl	150 cl	3 l
ROSÉ ROSÉ WINE					
Côtes de Provence					
AOP Côtes de Provence	5	24	29		
Château d'Esclans - Les Clans			64		
Château d'Esclans - Garus			125		
Minuty Prestige	8	52	42	72	
Minuty Or	10		49	79	
Sainte-Marguerite Bio - Cuvée Symphonie	8		44		
Minuty 281			75	96	181
Bandol					
Domaine Tempier			48		
BLANC WHITE WINE					
Côtes de Provence					
AOP	5	24	29		
Domaine OTT - Clos Mireille			62	105	
Pays d'Oc					
Chardonnay	7		35		
AOC Palette					
Château Simone			59		
Côtes de Gascogne					
Tarquet 1 ^{ère} Grives	7		44		
Vallée de la Loire					
Pouilly Fumé	8,50		44		
Sancerre	7	37,5 cl 26	38		
Bourgogne					
Chablis	9		46		
Italie					
Prosecco	6,50		34		
ROUGE RED WINE					
Côtes de Provence					
AOP	5	24	29		
Minuty Prestige	8	32	42		
Bandol					
Domaine Tempier			48		
AOC Palette					
Château Simone			59		
Côtes du Rhône					
AOP - CDR	7		39		
Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire			58		
Châteauneuf-du-Pape - Château de Beaucastel			98		
Bordeaux					
Saint-Emilion Grand Cru - Clos des Menuts	9		46		
Saint-Emilion Grand Cru - Carillon d'Angélus			180		
Saint-Emilion Grand Cru - Petit cheval blanc			320		
Margaux - La sirène de Giscours			67		
Margaux - Château Giscours			86		
Saint-Julien - Connetable Talbot			68		
Saint-Julien - Château Talbot			89		
Vallée de la Loire					
Sancerre	7		38		

PISCINES

Champagne	20 cl	Laurent Perrier 16,00
Vin	20 cl	9,00

GLACES

Vanille, Chocolat , Café, Rhum Raisin, Pistache
Caramel, Cassis, Fraise, Citron, Coco, Mangue

1 BOULE 3,00 **2 BOULES** 5,50 **3 BOULES** 7,50

COUPES DE GLACES

Dame blanche 8,60
5 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly
3 scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Café ou chocolat liégeois 8,60
2 boules de glace café ou chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce café, chantilly
2 scoops of coffee or chocolate ice cream, 1 scoop of vanilla ice cream, coffee sauce, whipped cream

Banana split 9,20
1 boule de glace vanille, 1 boule de fraise, 1 boule chocolat, sauce chocolat, banane, chantilly
1 scoop of vanilla, 1 scoop of strawberry, 1 scoop of chocolate, chocolate sauce, fresh bananas, whipped cream

Coupe caramel 9,10
1 boule de glace caramel, 1 boule de glace vanille, sauce caramel, chantilly
1 scoops of caramel, 1 scoops of vanilla, caramel sauce, whipped cream

Colonel 12,00
2 boules de glace citron, tranche de citron, vodka 4 cl
2 scoops of lemon ice cream, slice of lemon, vodka 4 cl

MILKSHAKE 33cl

Chocolat Xtrem 8,00
Glace chocolat, lait, chantilly, sauce chocolat
Chocolate ice cream, milk, whipped cream, chocolate sauce

Caribbean shake 8,00
Glace rhum raisin, Glace coco, lait, chantilly
Malaga ice cream, coconut ice cream, milk, whipped cream

CRÊPES & GAUFRES CREPES & WAFFLES

Sucre 4,90
Sugar

Nutella 5,90

Nutella, banane 6,20
Nutella and banana

Confiture (fraise, abricot) 6,10
Marmelade (strawberry, apricot)

Chocolat fondu, chantilly 6,00
Melted chocolate and whipped cream

Coco râpé, banane 7,00
Sauce chocolat, amandes grillées, chantilly
Grated coconut, banana, chocolate sauce, grilled almonds, whipped cream

Demoiselle blanche 8,00
1 boule vanille, sauce chocolat, amandes grillées, chantilly
1 scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce, grilled almonds, whipped cream

Caramel 8,50
1 boule de glace caramel, sauce caramel amandes grillées, chantilly
Caramel 1 scoop of caramel ice cream, caramel sauce, grilled almonds, whipped cream

Crêpe au Grand Marnier 9,00
Grand Marnier's taste crêpe

Prix net en euros taxes incluses service inclus. CB à partir de 15 euros.
La maison n'accepte plus les chèques.
Merci

*Net prices in euros, all taxes and services included.
Credit cards accepted from 15 euros
We do not take check any more.
Thank you.*

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

BOISSONS CHAUDES

Café MALONGO 100% Arabica "La grande réserve"

Formule Express 1 café + 1 Viennoiserie	3,00	Cappuccino	4,40
Café expresso	2,00	Café viennois (<i>chantilly</i>)	4,80
Noisette	2,10	Déca crème	3,80
Américain	2,10	Déca cappuccino	4,60
Déca Bio	2,10	Chocolat	4,00
Déca noisette Bio	2,10	Chocolat viennois (<i>chantilly</i>)	5,00
Déca Américain Bio	2,10	Café gourmand	10,00
Double café	3,70	Chocolat gourmand	10,00
Café crème	3,70	Thé gourmand	10,00

* * *

Pas de boissons chaudes servies en terrasse après 18 heures.

No hot drinks served on the terrace after 6 p.m.

* * *

THÉS

Sélection de Thés et infusions

"DAMMANN" 4,20

THÉS NOIRS

Vanille
English breakfast
Earl Grey
Darjeeling
4 fruits rouges
Ceylan

THÉS VERTS

Gunpowder
Au jasmin,
A la menthe

THÉ DÉTHÉINÉ

Rooibos bio

INFUSIONS

Tilleul
Verveine
Camomille

PETIT-DÉJEUNER BREAKFAST

Servi jusqu'à 11 h 30

A la carte

Croissant	1,50
Pain au chocolat	1,50
Pain beurre confiture	4,20
Œufs au plat	x 3 9,00
Omelette nature ou Jambon-fromage	11,00
Œufs brouillés	10,50
Fruits pressés Orange, citron, pamplemousse	6,50
Mix des 5 agrumes	7,20

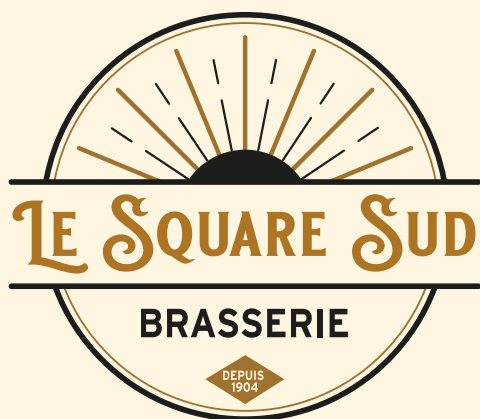
* * *

Formule express 3,00
1 café expresso, 1 viennoiserie

Formule classique 9,50
1 boisson chaude, 1 viennoiserie,
1 jus de fruit pressé

Formule continentale 12,50
1 boisson chaude, 1 viennoiserie, 1 pain beurre,
1 jus de fruit pressé

Formule english breakfast 15,50
1 boisson chaude, œuf bacon, 1 pain beurre confiture,
1 jus de fruit pressé



SERVICE NON-STOP

de 11 h 30 à 22 h 30



HAPPY HOUR

de 17 heures à 20 heures



COCKTAILS ET TAPAS

toute la journée