

CARTE DINER

de la terrasse

ON
PARIS Seine

À PARTAGER !

EN TRIO · 27€ EN QUATRO€ · 35€ OU EN CINQUO · 43€

Trois, quatre ou cinq mezzés revisités ci-dessous au choix

À TRIBORD !

THON TATAKI

Tataki de thon

TEMPURA DE CREVETTES

Tempura de crevettes au charbon végétal

SARDINES À L'HUILE

Sardines à l'huile d'olives et fleur de sel

SAUMON GRAVLAX

Saumon gravlax du chef

À BABORD !

ÉMINCÉ DE BOEUF

Émincé de bœuf marinée façon tataki

CRISPY DE POULET

Poulet mariné façon tenders

CROQUE MONSIEUR

Croque monsieur au jambon de dinde, comté et tartufada

MY VEGGY !

OLIVES MARINÉS ET FETA

Olives marinés et féta

PIMIENTOS GRILLÉS

Pimientos de padron grillés à la plancha et fleur de sel

FRITES MAISON

Frites maison au parmesans

TAPENADE D'OLIVES

Tapenade d'olives noires de Kalamata

MOZZA STICK

Sticks de mozzarella panées

BURRATA TRUFFÉE

Burrata à l'huile de truffe (125g)

FALAFEL A LA CREME

Falafel et son cream cheese

DES DESSERTS *pas comme les autres*

CHEESE CAKE 9€

Cheese cake et coulis de fruits rouges

SALADE DE FRAISE AU BASILIC ... 9€

Salade de fraises au basilic

COOKIE AU NUTELLA 26€

A partager

Cookies cœur coulant au nutella

LE BROWNIE AU CHOCOLAT 9€

Macaron, fondant chocolat et canelé

NOTRE SÉLECTION *de vins*

	verre 12cl	bouteille 75cl	magnum 150cl
<i>ROUGES</i>			
IGP PAYS D'OC - CASSE-CROUTE ROUGE BIO	8€	42€	
<i>BLANCS</i>			
IGP PAYS D'OC - CASSE-CROUTE BLANC BIO	8€	42€	
AOC PETIT-CHABLIS - DOMAINE CHRISTOPHE PATRICE	9€	48€	
POUILLY FUMÉ - LES GREFFEUX - SAUVIGNON	10€	54€	
<i>ROSÉS</i>			
IGP PAYS D'OC - CASSE CROUTE ROSÉ BIO	8€	42€	
COTES DE PROVENCE - M DE MINUTY	10€	54€	92€
ROSÉ BIO FREISSANT - LE CHANT DES CIGALES, CHANDON ...	9€	48€	

The ON Pitcher's

L'AROSEUR À ROSÉ

Rosé, Crème de pêche, Jus de citron jaune, Agrumes, Cannelle, Limonade

1L - **45€**

SO ON

Rhum Fleur de canne Saint James, Sirop de vanille, Jus d'ananas, Purée de Passion

1L - **45€**

NOS BIÈRES *pressions*

GROLSCH

25cl - **6€** 50cl - **9€**

GROLSCH BLANCHE

25cl - **6€** 50cl - **9€**

MEANTIME IPA

5cl - **6€** 50cl - **9€**

NOS BIÈRES *bouteilles*

CORONA

33cl - **8€**

APPIE CIDRE

33cl - **8€**

PERONI

33cl - **8€**

THE WONDERLL ON'S *cocktails*

BASIL LIME 14 €

Gin HTK, citron vert, basilic et eau gazeuse

YUZU ELDER 14 €

Vodka Remyx, yuzu, fleur de sureau et eau gazeuse

PASSION LEMON 14 €

Rhum Saint James Fleur de canne, Fruit de la passion, citron jaune et limonade

SOUR LEMON 14 €

Tequila 1800, sirop de sucre, jus de citron jaune et limonade

GINGER MINT 14 €

Whisky Cutty Sark Prohibition, gingembre, menthe

ON SPRITZ

CAMPARI SPRITZ

Campari, Prosecco, eau gazeuse

13€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, eau gazeuse

13€

FIORENTE SPRITZ

Fiorente, Prosecco, eau gazeuse

13€

CRODINO SPRITZ

*Spritz sans alcool
Aperitivo*

10€

FROZ'ON PARTY

MARGARITA FROZ'ON

Tequila 1800, Triple sec, Citron jaune
15 €

PALOMA FROZ'ON

Tequila 1800, Jus de pamplemousse, Citron vert
15 €

OFF ALCOOL MOCKTAILS

MADAME YANG

*Framboise, Litchi,
Baies Roses*

10€

HIPPIE REBELLE

*Ananas, Passion
Hibiscus*

10€

**COUGAR
PURITAINE**

*Mangue, Citron vert,
Verveine*

10€



nos boissons

NOS *grandes bulles*

BESSERAT DE BELLEFON

coupe 12cl - **15€**

bouteille 75cl - **79€**

NOS *petites bulles*

CAFÉ DE PARIS BLANC DE BLANCS

coupe 12cl - **10€**

bouteille 75cl - **65€**

5 €

**** ON SHOT'S PARIS ****

SPICY PARIS

Cachaça Infusée au Piment

CIMETIÈRE

Pour réveiller les morts !

TROPICAL BABY

Le côté exotique

MADELEINE

Du côté de chez Swann

OUR SOFT'S

LA BOISSONNERIE

*Jus de framboise, jus de tomate,
jus de poire, jus de pomme*

25cl - **7€**

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO

33cl - **6€**

LIMONADE

27,5cl - **6€**

EVIAN, BADOIT ROUGE

33cl - **5€**

75cl - **7€**

RED BULL

classique ou tropical

25cl - **7€**

ORGANICS RED BULL

Ginger beer, ginger Ale, Tonic

25cl - **7€**