

Pour toutes demandes de privatisations

events@offparisseine.com

Musique live les Vendredis et Samedis

Programmation sur les réseaux sociaux



OFF
PARIS SEINE

LES SPIRITUEUX

LES RHUMS

Bacardi 4 ans*	10
Plantation Original dark	12
Sailor Jerry	11
Santa Teresa	17
Coro-coro	11
Bumbu	13

LES VODKAS

Grey Goose*	11
Grey Goose <i>Le Melon</i>	14

LES GINS

Bombay Sapphire *	11
Hendrick's	12
Oxley	12

LES TEQUILAS

Silver Patron *	10
Patron XO café	13

LES APERITIFS

Martini Rouge-Blanc	9
Martini FIERO / Tonic	12
Lillet Rouge-Blanc	9



LES WHISKYS

Aberfeldy 12 ans	13
Bushmills Black Bush	12
Laphroaig 10 ans	14
Jura Journey	13
Kirin FUJI Sanroku	15
Craigellachie 13 ans	14
Jack Daniel's	12
Deward's*	10



Ricard	6
Suze	7

*SHOOTER à 5 €

LES ROUGES

12cl/75cl

VDF – Pinot noir, Mas Bort	6/36
AOP Côtes de Bourg – O de Macô	7/42
AOP Costières de Nîmes – Les Nouvelles, Dom. de la Patience	8/48



LES BLANCS

12cl/75cl

IGP Languedoc – Blanc Posey	6/36
AOP Petit-Chablis, Dom. Millet	7/42
AOP Pouilly-Fumé – Silex, Dom. Renaud	8/48

LES ROSES

12cl/75cl

IGP Languedoc – Rosé Posey	6/36
AOP Côtes du Juras Poulsard – Cuvée des beaux jours	7/42
AOP Côtes de Provence – M de Minuty	9/50



LES BULLES

12cl/75cl

Prosecco Martini	10/65
Taittinger Brut	14/95

LES COCKTAILS	15
<i>(Classiques sur demande)</i>	14

Nos cocktails signature sont des créations de notre Chef mixologue.

L'ALCHIMIE

Rhum Plantation 3 Stars, Bacardi Cuatro, Lime, Ananas, Romarin, Menthe

DON'T TOUCH...

Vodka Grey Goose, violette Cambusier, Lime, Ginger beer SPM

CIAO BELLA

Cachaça Leblon, St Germain, Poire, Passion



LE BOTANISTE

Gin Bombay Sapphire, Lime, Italicus Bergamote, Tonic Hibiscus SPM

EL SIMONE

Tequila Patron, Falernum, Cerise, Ananas

LE SIWOTÉ

Gin Bombay Sapphire, Coco, Tonic Matcha SPM

LE MOCKTAIL <i>(classiques sur demande)</i>	10
Sans alcool pour aujourd'hui	



LES FRAPPES *by Cambusier* 8

LIQUEUR ARTISANALE FRANÇAISE

Pomme de Normandie

Citron de PACA

Framboise de Centre-Val de Loire

Violette d'Occitanie

LES DIGESTIFS

Get 27/Get 31 9

Bailey's 9

Poire Williams 11

Hennessy VS 15

LES TAPAS *à partir de 18h jusqu'à 23h*

Nos tapas sont élaborés à bord par notre équipe de cuisine.

FRITES GOURMANDES 9

patates douces et pommes de terre Bintje



TRIO DE TARTINADES 11

houmous, tapenade, caviar d'aubergines

POULET SATAY 12

filet pané aux épices, sauce cacahuète



BURRATA 15

aux deux pestos et tomates cerises

CREVETTES PANÉES 13

saucés aigre-douce et sriracha

TRIO DE SALADES FRAÎCHEUR 12

taboulé, melon/feta/concombre, tomates/mozza

LEGUMES CROQUANTS 11

tzatziki et tarama truffé



LES DESSERTS

Assiette gourmande 11

Salade melon/pastèque 7

Bâtonnet glacé Toblerone 5

LES PLANCHES

La Détox 15

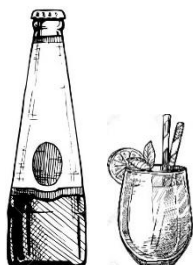
Charcuteries fines 16

Fromages 20

Grande mixte 32

LES SOFTS

Coca Cola, Coca Zéro 33cl	6
Tonic SPM, Tonic Hibiscus SPM, Tonic Matcha SPM 20cl	6
Ginger Beer SPM (<i>piquant</i>), Ginger Ale SPM 20cl (<i>doux</i>)	6
Redbull 25cl	7
Limonade 33cl	6
Jus de fruits (<i>orange, tomate, pomme, ananas, abricot, passion, cranberry</i>)	5



LES EAUX

Evian 33cl	5
Evian 75cl	7
Badoit rouge 33cl	5
Badoit verte 75cl	7

LES BIERES

Peroni Nastro Azzuno 25cl/50cl	7/12
Grolsch Weizen 25cl/50cl	7/12



LE BRUNCH

Notre équipe de cuisine élabore un buffet fait maison, healthy et gourmand à la fois, avec des produits frais de saison.

Brunch Adulte : 39€ / Enfants (de 3 à 12 ans) : 22€

Tous les dimanches et jours fériés de 12h à 15h (dernière commande)

SANS RESERVATION

L'ABORDAGE

Œufs brouillés
Courgettes grillées au thym
Charcuteries et fromages de France
Tzatziki, houmous, caviar
d'aubergine, tarama truffé

LES SALADES

César au poulet
Tomates, mozzarella
Taboulé
Melon/feta/concombre

LA BOULANGERIE

Pains aux noix, baguette, muesli, ...
Croissants, pains aux raisins, pains
au chocolat

LES DOUCEURS

Mousse au chocolat
Cannelés
Tropéziennes
Salade de melon-pastèque
Fruits frais, cocktail de fruits rouges

LES BOISSONS

Inclus : café, thé, chocolat, jus
de fruits
A la carte : champagnes, vins,
sodas ...

LES LAITAGES

Yaourts fermiers
Fromage blanc

*Le gaspillage est contraire aux valeurs du OFF.
Régalez-vous tant que vous voulez, mais sans gaspiller s'il vous plaît, merci !*