



## PETIT-DÉJEUNER

Tous les jours de 7h à 10h30

**On the Run** *Un café, thé ou chocolat chaud.* **9€**  
*Un jus de fruits frais. Le panier du boulanger.*

**Buffet** *Œufs, bacon, charcuterie, fromages et yaourts fermiers, lait de soja, fruits frais et secs, céréales, viennoiseries, pains assortis (sans gluten sur demande), beurre et confitures artisanales. Sans oublier café, thé et jus de fruits !* **19€**



## BRUNCH

Les dimanches de 12h à 15h

Adulte **39€**

Enfants (moins de 12 ans) **22€**

*A bord du OFF, nous élaborons une cuisine fraîche, saine et gourmande à la fois.*



## TAPAS

Tous les jours de 18h à 23h

Frites gourmandes (*patates douces et pommes de terre Bintje*) **9€**

Accras de morue (*avec mayonnaise maison et sauce curry*) **9€**

Burrata (*aux deux pestos et tomates cerises*) **12€**

Crevettes panées (*sauces aigre-douce maison et sriracha*) **14€**

Poulet satay (*filet mariné aux épices, sauce cacahuète maison*) **14€**

Tartine de campagne grillée (*serrano, tomates cerises, comté fondu*) **10€**

Foie Gras de canard mi-cuit (*avec confiture de figue et pain grillé*) **26€**

**OFF**  
PARIS SEINE



## PLANCHES

Charcuteries (*jambon, coppa, rillettes d'oie et saucisson*) **18€**

Fromages (*comté, rocamadour, gorgonzola, brebis*) **20€**

Grande Mixte (*charcuteries et fromages*) **26€**

Océane (*saumon fumé, tarama truffé et crème fraîche*) **22€**



## DESSERTS

Assiette gourmande **11€**

Crumble pomme/quetsche,  
glace vanille **9€**

Mini-mousse au chocolat mai-  
son **5€**



## COCKTAILS

**15€**

**BACKSTAGE** (*Vodka Grey Goose, Bailey's, Ananas, Sureau*)

**TIKI TIKI** (*Tequila Patron, Passion, Coco, Lime*)

**WINTER SUN** (*Rhum Bacardi 4 ans, Cointreau, Lime, Ginger Beer SPM*)

**BOTANISTE** (*Gin Bombay Sapphire, Lime, Italicus Bergamote, Tonic Hibiscus SPM*)

**LES CLASSIQUES** (*sur demande*) **14€**



## MOCKTAILS

**20cl 10€**

Nos acts et nos animations sont sur Facebook et Instagram.   
Pour vos privatisations, contactez-nous à [events@offparisseine.com](mailto:events@offparisseine.com)

## "HAPPY AFTER-WORK"

Les jeudis de 17h30 à 20h00

Cocktails classiques 10€

Bière pression 25cl/50cl 5/7€



## LES BULLES

12cl/75cl

Taittinger Brut Réserve

14/88€

Taittinger Prestige Rosé

17/95€

Prosecco Martini

10/65€



## VINS

12cl/75cl

### ROUGE

IGP Pinot noir, Pays d'Oc, L'envolée, 2017 6/34€

AOP Côtes de Bourg, O de Macô, 2014 7/40€

AOP Crôzes-Hermitage, Domaine Mucyn, Les Entrecœurs, 2017 -/65€

### BLANC

AOP Pouilly-Fumé, Domaine Renaud, Cuvée Silex, 2018 8/46€

AOP Petit-Chablis, Domaine Millet, 2018 9/48€

### ROSÉ

AOP Jura, Domaine Rolet, Arbois, 2018 7/42€

AOP Côtes de Provence, M de Minuty, 2018 10/52€



## APÉRITIFS

Martini Rouge-Blanc 9€

Martini FIERO / Tonic 12€

Lillet Rouge-Blanc 9€

Ricard 6€

Suze 7€



## BIÈRES

25cl/50cl

Peroni Nastro Azzurro 7/12€

Grolsch Weizen 7/12€

IPA Meantime 33cl 8€



## SOFTS

Coca Cola, Coca Zéro, Limonade 33cl 6€

Tonic SPM, Tonic Hibiscus SPM, Tonic Matcha SPM 20cl 6€

Ginger Beer SPM (piquant), Ginger Ale SPM (doux) 20cl 6€

Jus de fruits 25cl (orange, pomme, ananas, passion) 5€

Evian, Badoit rouge 33cl 5€

Evian, Badoit verte 75cl 7€

## LES FRAPPÉS

8€

Liqueur artisanale française  
by Le Cambusier

6cl

Pomme de Normandie

Citron de Provence

Framboise de Centre-Val de Loire

Violette d'Occitanie

## SPIRITUEUX

5cl

### LES RHUMS

Bacardi 4 ans\* 10€

Plantation Original dark 12€

Sailor Jerry 11€

Santa Teresa 17€

Coro-coro 11€

### LES VODKAS

Grey Goose\* 11€

Grey Goose Le Melon 14€

### LES GINS

Bombay Sapphire\* 11€

Hendrick's 12€

Oxley 12€

### LES TEQUILAS

Silver Patron\* 10€

Patron XO café 13€

### LES WHISKYS

Aberfeldy 12 ans 13€

Bushmills Black Bush 12€

Laphroaig 10 ans 14€

Kirin FUJI Sanroku 15€

Craigellachie 13 ans 14€

Jack Daniel's 12€

\*SHOOTER 2cl

5€

## DIGESTIFS

Get 27/Get 31 8cl 9€

Bailey's 8cl 9€

Poire Williams 4cl 11€

Cognac Hennessy 4cl 15€