

Happy Hours

DE 15H À 20H

LA BLONDE 40 CL	5,50
LA BLANCHE 40 CL	5,50
L'AMBRÉE 40 CL	5,50
FRUITS ROUGES 40 CL	5,50
LA BRUNE 40 CL	5,50

Nos bières

La blonde

Une bière légère qui se pare d'une robe d'or.
Goût sucré de miel et de malt.

25 cl	4,00
40 cl	7,00
1,8 l	24,20

La blanche

Très légère, bière de malt d'orge et de froment.
Délicatement acidulée et très désaltérante.

25 cl	4,00
40 cl	7,00
1,8 l	26,10

L'ambrée

Plus dense, c'est une bière équilibrée.
Moelleuse et tendre.

25 cl	4,00
40 cl	7,00
1,8 l	26,10

Fruits rouges

Ronde et légèrement sucrée.
Cette bière gourmande présente une belle robe rubis.

25 cl	4,50
40 cl	7,50
1,8 l	26,50

La brune

Cette bière mélange subtilement douceur,
rondeur et amertume en bouche.

25 cl	4,50
40 cl	7,50
1,8 l	26,50

À la palette

3 verres de 14 cl	8,30
4 verres de 14 cl	10,50
5 verres de 14 cl	12,50
6 verres de 14 cl	14,30

Flammekueches

CLASSIQUE

Oignons, lardons

11,50

FORESTIÈRE

Oignons, lardons, champignons

12,40

VÉGÉTARIENNE

Oignons, légumes

12,80

GRATINÉE

Oignons, lardons, gruyère

12,80

BRASSEUR

Oignons, lardons, champignons, gruyère

14,20

IRLANDAISE

Oignons, lardons, fromage, cheddar

13,80

SPÉCIAL O'NEIL®

Fromage, tomates fraîches, poivrons, champignons, piments

14,50

TACO

En chausson. Viande pimentée

14,20

CHORIZO

Chorizo, gruyère rapé, sauce tomate

14,10

NORDIQUE

Crème fraîche, tomates fraîches, saumon, saumon fumé

15,50

PROVENÇALE

Champignons, gruyère rapé, sauce tomate

14,00

AMÉRICAINE

Sauce barbecue, oignons, bœuf, fromage

15,20

CHÈVRE CHAUD

Oignons, fromage de chèvre, tomates fraîches

14,20

AU FROMAGE EN CHAUSSON

Maroille, Cantal ou Bleu, sur son lit de salade

13,00

CAMPAGNARDE

Bacon, champignons, Reblochon

15,80

QUATRE FROMAGES

Reblochon, chèvre, Bleu, gruyère

15,20

Flam sucrées

POMME FRUIT

9,00

POMME GLACÉE, GLACE VANILLE

10,00

POIRE, CHOCOLAT CHAUD

10,80

BANANE, CHOCOLAT CHAUD

10,80

POMME FLAMBÉE, CALVADOS

11,80

Formules déjeuner

DE 12H À 18H

(SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

FORMULE CLASSIQUE

14,50

Flammekueche "classique" + demi de blonde

MENU ENFANT

10,00

Nuggets frites ou Steak haché frites + Sirop à l'eau + Glace une boule

PLAT DU JOUR

13,50

Plat du jour seul

FORMULE ENTRÉE / PLAT

17,50

[Terrine, Petite Crudités ou Œuf mayo] + Plat du jour + demi ou café

FORMULE PLAT / DESSERT

17,50

Plat du jour + [Crème caramel, Mousse au chocolat, Flam Pomme fruit, Salade de fruits en saison ou 1 boule de glace] + demi ou café

Entrées & Salades

PETITE SALADE MIXTE

7,00

Salade, carottes rapées, betterave, céleri, sauce salade

8,00

SALADE DE ROQUEFORT

8,00

Salade, Roquefort, sauce salade

TERRINE DES BRASSEURS

8,00

Volaille, porc. Accompagnée de cornichons

Œufs Mayonnaise

6,50

Mayonnaise maison. Accompagnés de salade

SALADE CAESAR

15,50

Poulet, croutons, parmesan, sauce caesar

SALADE DE CHÈVRE

14,30

Chèvre frais, betterave, pignons

GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS

12,50

Salade, carottes rapées, betterave, céleri, œufs, sauce salade

SALADE NORVÉGIENNE

15,80

Salade, tomates, saumon fumé, pain grillé

SOUPE À L'OIGNON

8,00

En saison

SALADE Verte

5,00

Plats

CLASSIC BURGER

16,30

Bœuf haché, salade, tomates, oignons, sauce Brasseur. Frites

CHEESE BURGER

16,90

Bœuf haché, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce Brasseur. Frites

O'NEIL BURGER®

17,90

Cheese burger + poitrine fumée. Frites

COEUR DE RUMSTEAK

19,00

Frites, salade, sauce au choix : Roquefort, poivre ou moutarde

ANDOUILLETTE GRILLÉE

17,50

Frites, salade,

Cocktails à la bière

	25 cl	40 cl
COCKTAIL O'NEIL®	7,50	9,50
Ambrée, Cointreau, liqueur de Kahlua, citron vert		
NORD EXPRESS	6,50	8,00
Bière blonde, crème de cassis, Pulco		
MONACO	4,70	6,50
Bière blonde, limonade, grenadine		
TANGO	5,00	7,00
Bière blonde, grenadine		
PANACHÉ	4,50	6,00
Bière blonde, limonade		
AMER BIÈRE	6,50	8,00
Bière blonde, Picon		

Boissons alcoolisées

KIRS	
Cassis, mûre 14 cl	6,00
Kir Royal 14 cl	13,50
ANIS	
Pastis 51, Ricard 2 cl	5,00
MARTINI	
Bianco, Rosso, Dry 6 cl	6,50
WHISKYS	
JB 4 cl	9,50
Jack Daniel's, Jameson 4 cl	10,50
Bushmills Original, Bushmills Black 4 cl	10,50
Aberlour (10 ans), Glenmorangie (12 ans) 4 cl	13,50
Talisker (10 ans), Oban (14 ans) 4 cl	15,00
Nikka (Japonais) 4 cl	15,00
GIN	
Gordon 4 cl	9,50
Bombay Sapphire 4 cl	12,00
Hendrix 4 cl	15,00
VODKA	
Absolut 4 cl	9,50
Grey Goose 4 cl	15,00
RHUM	
Havana (3 ans) 4 cl	9,50
Havana (7 ans) 4 cl	12,00
Botran (15 ans) 4 cl	13,50
TEQUILA	
Cuervo Silver 4 cl	10,00
LIQUEURS, ALCOOLS LÉGERS	
Campari, Suze 4 cl	6,50
Américano 6 cl	7,50
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	6,00
Cidre 27,5 cl	5,00
CHAMPAGNE	
Nicolas Feuillatte Coupe 12 cl	12,50
Nicolas Feuillatte Bouteille 75 cl	75,00
Ruinart Bouteille 75 cl	120,00
DIGESTIFS	
Get 27, Get 31 4 cl	9,50
Amaretto, Grand Marnier 4 cl	10,00
Jägermeister 4 cl	10,00
Calvados, Bailey's, Manzana 4 cl	10,00
Cointreau	10,00
Cognac Hennessy, Poire Williams 4 cl	13,50
COCKTAILS	
Tequila Sunrise, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Jägerbomb, Sex and the Beach, Margarita, Gin Fizz	12,00
Sans alcool : Virgin Mojito, Cocktail de fruits	7,00

Vins

	14 cl	75 cl
BORDEAUX AOC - VIN ROUGE	6,00	25,90
BOURGOGNE RULLY LA CHATELIENNE - VIN ROUGE	9,00	38,90
CÔTE DU RHÔNE CROZES HERMITAGE - VIN ROUGE	9,00	38,90
CHARDONNAY IGP - VIN BLANC	6,00	25,90
RIESLING AAC - VIN BLANC	6,00	25,90
BOURGOGNE MONTAGNY 1^{ER} CRU - VIN BLANC	9,00	38,90
CÔTE-DE-PROVENCE AOC - ROSÉ	7,40	36,00

Boissons fraîches

SODAS	
Coca cola, Zéro, Light, 33 cl, Perrier 33 cl, Orangina 25 cl, Ice Tea 25 cl	5,00
Limonade 25 cl	3,50
Chope de limonade 40 cl	4,50
JUS DE FRUITS	
Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Tomate, Pomme 20 cl	5,00
EAUX MINÉRALES	
Evian, Vittel, Badoit 50 cl	5,00
SIROPS	
Grenadine, fraise, citron, menthe, cassis 25 cl	2,80
Supplément Sirop	1,00

Boissons chaudes

CAFÉ, DÉCAFÉINÉ (COMPTOIR)	2,00
CAFÉ, DÉCAFÉINÉ (EN SALLE)	2,60
DOUBLE CAFÉ	4,60
CAFÉ CRÈME	4,60
NOISETTE	2,70
CAPPUCCINO	5,90
CHOCOLAT CHAUD	5,50
THÉ / INFUSION	4,50
POT DE LAIT	0,50

À emporter

FÛT DE 20 LITRES	120,00
FÛT DE 30 LITRES	160,00
LOCATION DE TIREUSE + caution à prévoir	35,00

O'NEIL® - MICRO BRASSERIE - RESTAURANT

20 Rue des Canettes 75 006 Paris - 01 46 333 666
fb.com/brasserieoneil - www.brasserieoneil.com - Open 7/7 - 12h/2h
 Wifi : ONEIL - Mot de passe : 0146333666



PREMIÈRE MICRO BRASSERIE
DE PARIS
HOME
MADE
BEER
 DEPUIS 1991

HAPPY HOURS 15H - 20H
 Passez nous dire Bonjour sur nos réseaux !
 @brasserie_oneil