

## Happy Hours

DE 15H À 20H

LA BLONDE 40 CL	4,50
LA BLANCHE 40 CL	4,50
L' AMBRÉE 40 CL	4,50
FRUITS ROUGES 40 CL	4,50
LA BRUNE 40 CL	4,50

## Nos bières

### La blonde

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

25 cl	3,80
40 cl	6,00
1,8 l	23,70

### La blanche

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

25 cl	4,00
40 cl	6,30
1,8 l	25,60

### L'ambrée

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

25 cl	4,00
40 cl	6,30
1,8 l	25,60

### Fruits rouges

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

25 cl	4,30
40 cl	6,60
1,8 l	26,00

### La brune

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

25 cl	4,30
40 cl	6,60
1,8 l	26,00

## À la palette

3 verres de 14 cl	7,80
4 verres de 14 cl	10,00
5 verres de 14 cl	12,00
6 verres de 14 cl	13,80

## Flammekueches

<b>CLASSIQUE</b>	10,50
Oignons, lardons	
<b>FORESTIÈRE</b>	11,40
Oignons, lardons, champignons	
<b>VÉGÉTARIENNE</b>	12,30
Oignons, légumes	
<b>GRATINÉE</b>	12,30
Oignons, lardons, gruyère	
<b>BRASSEUR</b>	13,20
Oignons, lardons, champignons, gruyère	
<b>IRLANDAISE</b>	13,00
Oignons, lardons, fromage, cheddar	
<b>SPÉCIAL O'NEIL®</b>	13,50
Fromage, tomates fraîches, poivrons, champignons, piments	
<b>TACO</b>	13,40
En chausson. Viande pimentée	
<b>CHORIZO</b>	13,30
Chorizo, gruyère rapé, sauce tomate	
<b>NORDIQUE</b>	14,80
Crème fraîche, tomates fraîches, saumon, saumon fumé	
<b>PROVENÇALE</b>	13,00
Champignons, gruyère rapé, sauce tomate	
<b>AMÉRICAINE</b>	14,50
Sauce barbecue, oignons, boeuf, fromage	
<b>CHÈVRE CHAUD</b>	13,30
Oignons, fromage de chèvre, tomates fraîches	
<b>AU FROMAGE EN CHAUSSON</b>	12,40
Maroille, Cantal ou Bleu, sur son lit de salade	
<b>CAMPAGNARDE</b>	15,20
Bacon, champignons, Reblochon	
<b>QUATRE FROMAGES</b>	14,50
Reblochon, chèvre, Bleu, gruyère	

## Flam sucrées

<b>POMME FRUIT</b>	8,60
<b>POMME GLACÉE, GLACE VANILLE</b>	9,60
<b>POIRE, CHOCOLAT CHAUD</b>	10,30
<b>BANANE, CHOCOLAT CHAUD</b>	10,30
<b>POMME FLAMBÉE, CALVADOS</b>	11,20

## Formules déjeuner

DE 12H À 18H  
(SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

<b>FORMULE CLASSIQUE</b>	13,50
Flammekueche "classique" + demi de blonde	
<b>MENU ENFANT</b>	10,00
Nuggets frites ou Steak haché frites + Sirop à l'eau + Glace une boule	
<b>PLAT DU JOUR</b>	13,00
Plat du jour seul	
<b>FORMULE ENTRÉE / PLAT</b>	17,50
[Terrine, Petite Crudités ou Œuf mayo] + Plat du jour + demi ou café	
<b>FORMULE PLAT / DESSERT</b>	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

<b>PETITE SALADE MIXTE</b>	6,50
Salade, carottes rapées, betterave, céleri, sauce salade	
<b>SALADE DE ROQUEFORT</b>	8,00
Salade, Roquefort, sauce salade	
<b>TERRINE DES BRASSEURS</b>	8,00
Volaille, porc. Accompagnée de cornichons	
<b>Œufs Mayonnaise</b>	6,50
Mayonnaise maison. Accompagnés de salade	
<b>SALADE CAESAR</b>	14,50
Poulet, croutons, parmesan, sauce caesar	
<b>SALADE DE CHÈVRE</b>	13,80
Chèvre frais, betterave, pignons	
<b>GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS</b>	11,50
Salade, carottes rapées, betterave, céleri, œufs, sauce salade	
<b>SALADE NORVÉGIENNE</b>	14,80
Salade, tomates, saumon fumé, pain grillé	
<b>SOUPE À L'OIGNON</b>	8,00
En saison	
<b>SALADE Verte</b>	5,00

## Plats

<b>CLASSIC BURGER</b>	15,30
Bœuf haché, salade, tomates, oignons, sauce Brasseur. Frites	
<b>CHEESE BURGER</b>	15,90
Bœuf haché, cheddar, salade, tomates, oignons, sauce Brasseur. Frites	
<b>O'NEIL BURGER®</b>	16,90
Cheese burger + poitrine fumée. Frites	
<b>COEUR DE RUMSTEAK</b>	18,00
Frites, salade, sauce au choix : Roquefort, poivre ou moutarde	
<b>ANDOUILLE GRILLÉE</b>	16,50
Frites, salade, sauce au choix : Roquefort, poivre ou moutarde	
<b>JARRET GRILLÉ</b>	16,50
Sur lit de choucroute	
<b>TRAVERS DE PORC</b>	16,00
Sauce au miel. Frites	
<b>TARTARE DE BŒUF</b>	16,50
Accompagné de frites ou salade	
<b>CHILI CON CARNE</b>	15,00
Cheddar, crème fraîche. Accompagné de frites ou riz	
<b>WELCH</b>	16,00
Cuit au porto et à la bière brune. Supplément œuf ou bacon 2 euros. Frites	
<b>PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ OU POËLÉ</b>	17,00
Haricot vert ou riz	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	14,50
Demandez notre mayonnaise maison	
<b>CLUB SANDWICH</b>	15,00
Jambon ou Poulet. Accompagné de frites	
<b>ASSIETTE DE FRITES</b>	5,00

## Desserts

<b>ÎLE FLOTTANTE</b>	7,00
<b>CRÈME CARAMEL</b>	7,00
<b>GLACE 3 BOULES</b>	7,00
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b>	7,00
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	7,50
<b>PROFITÉROLES MAISON</b>	8,50

## Cocktails à la bière

	25 cl	40 cl
<b>COCKTAIL O'NEIL®</b>	7,00	9,00
Ambrée, Cointreau, liqueur de Kahlua, citron vert		
<b>NORD EXPRESS</b>	6,00	7,50
Bière blonde, crème de cassis, Pulco		
<b>MONACO</b>	4,20	6,00
Bière blonde, limonade, grenadine		
<b>TANGO</b>	4,50	6,50
Bière blonde, grenadine		
<b>PANACHÉ</b>	4,00	5,50
Bière blonde, limonade		
<b>AMER BIÈRE</b>	6,00	7,50
Bière blonde, Picon		

## Boissons alcoolisées

<b>KIRS</b>	
Cassis, mûre 14 cl	5,50
Kir Royal 14 cl	13,00
<b>ANIS</b>	
Pastis 51, Ricard 2 cl	4,50
<b>MARTINI</b>	
Bianco, Rosso, Dry 6 cl	6,00
<b>WHISKYS</b>	
JB 4cl	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
<b>GIN</b>	
Gordon 4 cl	9,50
Bombay Sapphire 4 cl	12,00
Hendrix 4 cl	15,00
<b>VODKA</b>	
Absolut 4 cl	9,50
Grey Goose 4 cl	15,00
<b>RHUM</b>	
Havana (3 ans) 4 cl	9,50
Havana (7 ans) 4 cl	12,00
Bottant (15 ans) 4 cl	13,50
<b>TEQUILA</b>	
Cuervo Silver 4 cl	10,00
<b>LIQUEURS, ALCOOLS LÉGERS</b>	
Campari, Suze 4 cl	6,50
Américano 6 cl	7,50
Porto Rouge ou Blanc 6 cl	5,70
Cidre 27,5 cl	5,00
<b>CHAMPAGNE</b>	
Nicolas Feuillatte Coupe 12 cl	12,50
Nicolas Feuillatte Bouteille 75 cl	75,00
Ruinart Bouteille 75 cl	115,00
<b>DIGESTIFS</b>	
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
<b>COCKTAILS</b>	
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
<b>BORDEAUX AOC - VIN ROUGE</b>	5,50	24,90
<b>BOURGOGNE RULLY LA CHATELIENNE - VIN ROUGE</b>	8,50	37,90
<b>CÔTE DU RHÔNE CROZES HERMITAGE - VIN ROUGE</b>	8,50	37,90
<b>CHARDONNAY IGP - VIN BLANC</b>	5,50	24,90
<b>RIESLING AAC - VIN BLANC</b>	5,50	24,90
<b>BOURGOGNE MONTAGNY 1<sup>ER</sup> CRU - VIN BLANC</b>	8,50	37,90
<b>CÔTE-DE-PROVENCE AOC - ROSÉ</b>	6,90	35,00

## Boissons fraîches

<b>SODAS</b>	
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
<b>JUS DE FRUITS</b>	
Orange, Pamplemousse, Abricot, Ananas, Tomate, Pomme 20 cl	5,00
<b>EAUX MINÉRALES</b>	
Evian, Vittel, Badoit 50 cl	5,00
<b>SIROPS</b>	
Grenadine, fraise, citron, menthe, cassis 25 cl	2,80
Supplément Sirop	1,00

## Boissons chaudes

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

## À emporter

<b>FÛT DE 20 LITRES</b>	110,00
<b>FÛT DE 30 LITRES</b>	150,00
<b>LOCATION DE TIREUSE</b> + caution à prévoir	30,00

**O'NEIL® - MICRO BRASSERIE - RESTAURANT**

20 Rue des Canettes 75 006 Paris - 01 46 333 666

[fb.com/brasserieoneil](http://fb.com/brasserieoneil) - [www.brasserieoneil.com](http://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