

LE  
1905

*Premier étage*

PARIS

# **"Aux Vins des Pyrénées"**

Est un bistrot de quartier et  
caviste depuis 115 ans, qui a vu  
passer entre ses murs Jim Morrison,  
Francis Blanche, Lino Ventura et  
Serge Gainsbourg...

Tenue par la même famille d'immigrés  
Espagnols Catalans pendant 90 ans,  
leur maison au premier étage est  
devenue en 2017

## **Le "Bar 1905"**

Un bar à cocktail avec terrasse et  
fumoir au style inimitable décoré  
par les propriétaires qui préfèrent  
aux modes d'aujourd'hui,  
l'atmosphère d'une maison ancienne  
qui a su échapper au temps.

Tous nos produits sont faits maison.  
Nous faisons la belle part aux Vins  
des Pyrénées, terre des trésors du  
vignoble français, mais en essayant  
de convenir aussi aux esprits  
curieux et exigeants.

**Bienvenue à la maison.**

## COCKTAILS SIGNATURE

### RECIFE

*Cachaca, limoncello & campari*  
*Végétal, doux, fumé*

14

### KNOCK OUT

*Rye, cognac, vermouth, liqueur d'herbes, absinthe*  
*Fort, doux, complexe, affirmé*

15

### RUMBLING MAN

*Cynar, cachaca, cacao*  
*Fort, complexe, bitter*

14

### A-BOMB

*Rhum, liqueur d'herbes, citron, liqueur d'épice*  
*Puissant, herbacé, acidulé*

15

### EL VIAJANTE

*Gin, basilic & tomate cerise*  
*Frais, léger*

15

## SHOTS SIGNATURE

### SUZEMOUTH

*Gin, suze, vermouth*

5

### CITRUS

*Vodka, citron, fleur de Sureau*

5

## **VINS ROUGES**

	<b>12cl</b>	<b>75cl</b>
<b>IGP Pays d'oc Camas, Malbec, 2019</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>Pinot noir, IGP Pays d'Oc Rouge, 2020</b>	<b>8</b>	<b>40</b>
<b>Bordeaux Cadillac, Château Réaut, 2016</b>	<b>12</b>	<b>52</b>

## **VINS BLANCS**

<b>IGP Pays d'Oc Camas, Viognier, 2020</b>	<b>7</b>	<b>35</b>
<b>Jurançon Sec, AOC Jurançon Sec, 2016</b>	<b>8</b>	<b>37</b>
<b>Sancerre, Loire, 2019</b>	<b>12</b>	<b>55</b>

## **ROSÉ**

<b>Rosé du moment</b>	<b>7</b>	<b>33</b>
-----------------------	----------	-----------

## **CHAMPAGNES**

<b>Damien Buffet Expression - AOC</b>	<b>10</b>	<b>70</b>
<b>Damien Buffet Blanc de blancs - AOC</b>		<b>90</b>
<b>Moët Brut - AOC</b>	<b>11</b>	<b>80</b>

## BIÈRES

<b>Fishers Blonde 25cl / 50 cl</b>	<b>5</b>	<b>8</b>
<b>Lagunitas Blonde IPA 25cl / 50cl</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
<b>Cidre Appie Extra brut 33cl</b>		<b>7</b>
<b>Poiré Appie 33cl</b>		<b>7</b>

## SOFTS

<b>Coca-Cola 33 cl</b>		<b>5</b>
<b>Coca-Cola Zéro 33 cl</b>		<b>5</b>
<b>Fever-Tree (tonic, ginger beer, soda water) 20 cl</b>		<b>6</b>
<b>Jus de fruit Alain Milliat 33 cl (fraise, framboise, pomme, poire, abricot, ananas, tomate)</b>		<b>8</b>

## PETITS PLATS

Chiffonnade de gouda truffé	13
Huîtres de pleine mer "La Perle de Quéhan" - huîtres naturelles diploïdes - la sizaine & la douzaine	19 - 37
Cromesquis d'agneau de sept heures - yaourt aux herbes	14
Œufs du diable bio - œufs saumurés, mayonnaise paprika, pickles & oignons frits	9
Burrata DOP	14
Caviar d'aubergines maison - pain grillé	10
Tartare de bœuf au couteau - pickles maison	9
Croque-monsieur de gouda truffé au jambon "Prince de Paris" - Mesclun	19
Houmous rose de betterave	9
Assortiment de fromages	13
Fuet Catalan - Pickles maison	11

## DESSERTS

Brioche perdue, caramel au beurre salé et crème fouettée	11
--	----