la Vieille Pie

MENU

Du lundi au dimanche de 07h à 02h

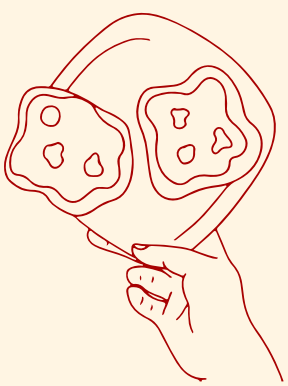
24 RUE PAJOL, 75018 PARIS

lavieillepie18



LE PETIT DÉJEUNER 9h - 11h30

Tartine beurre confiture	3,50€
Œufs au plats	5,50€
Œufs brouillées	5,50€
Omelette nature	7,00€
Omelette jambon fromage	9,50€
Supplément becon	2,00€
Viennoiserie	2,20€



BOISSONS CHAUDES



- **Expresso / Ristretto / Allongé** — 2,00
- **Noisette** — 2,50
- **Double expresso** — 4,00
- **Décaféiné** — 2,20
- **Café crème** — 4,00
- **Capuccino** — 4,00
- **Mocaccino** — 4,50
- **Chocolat chaud** — 4,50
- **Chocolat chaud Viennois** — 5,00
- **Thé noir Earl Grey** — 4,00
- **Thé noir Darjeeling** — 4,00
- **Thé vert Sencha** — 4,00
- **Thé vert Jasmin** — 4,00
- **Thé vert Menthe** — 4,00
- **Infusion Rooibos** — 4,00
- **Infusion Verveine** — 4,00

Supplément lait AVOINE — 0,50



BOISSONS FRAÎCHES

- **Coca-Cola / Coca-Cola Zéro** — 4,50
- **Perrier** 33 cl — 4,50
- **Perrier 1 L** — 6,00
- **Kombucha 33cl** — 7,00
- **Ice Tea Maison** — 4,50
- **Jus de Bissap Maison** — 5,00
- **French Tonic** — 4,50
- **Ginger beer 25cl** — 5,00
- **Tony Maté** — 5,00
- **Limonade / Diabolo** — 3,50 / 4,00
- **Sirop à l'eau 25cl / Pinte de sirop 50cl** — 2,50 / 3,30
- **Citron pressé** — 4,50
- **Citronnade Maison** — 5,00
- **Jus de fruit** — 3,90
  Orange, Abricot, Ananas, Fraise, Tomate, Mangue, Pomme
- **Café frappé** — 4,50
- **Latte frappé** — 5,50

LE RESTAURANT

LES ENTRÉES

- **Œufs mayonnaise** — **3,50**
- **Terrine de campagne** — **4,00**
- **Petit Velouté de légumes** — **4,50**
- **Carotte rapée, sauce citronné** — **4,00**

LES BURGERS

- **Le classique** — **15,00**

Pain boulanger, cheddar, salade, tomates et oignons, steak haché de bœuf

- **Le bleu d'Auvergne** — **16,00**

Pain boulanger, Bleu d'Auvergne, salade, tomates et oignons, steak haché de bœuf

- **Le bacon burger** — **16,50**

Pain boulanger, cheddar, salade, tomates et oignons, steak haché de bœuf, bacon

- **Le végétarien** — **16,00**

Pain boulanger, cheddar, champignons frais, salade, tomates et oignons, steak

- **Le burger de la pie** — **16,00**

Pain boulanger, cheddar, salade, tomates et oignons, steak de poulet pané

LES SALADES

- **Salade chèvre chaud, miel** — **12,00**
- **Salade césar** — **15,00**
- **Salade Niçoise** — **14,00**

LES PLATS

- Escalope milanaise, tagliatelle sauce tomate 15,00
- Tartare de bœuf au couteau, frites et salade 17,00
- Grand Velouté de légumes et croutons 12,50
- La bavette du chef, frites et salade 19,00
- Tagliatelle au saumon et crème fraiche 15,00
- Tagliatelle carbonara façon Vieille Pie 15,00
- Saucisse purée et jus de viande 14,00
- Le Croque Monsieur avec frites & salade 13,50

NOS FORMULE RACLETTE



ASSORTIMENT DE FROMAGES

+

POMMES DE TERRE

24,00€

ASSORTIMENT DE FROMAGES

+

POMMES DE TERRE

+

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

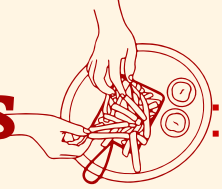
30,00€

LES DESSERT



- La mousse au chocolat maison 6,90
- La Tarte Tatin à la pomme & crème chantilly 6,90
- La crème brulée vanille 6,90

LES PETITES FAIMS



- **Le petit bol de frites maison / & cheddar** — **5,00 / 6,50**
- **Le grand bol de frites maison / & cheddar** — **7,00 / 8,50**
- **Houmous de légumes** — **6,00**
- **La planche Mixte** — **17,00**
- **La planche de Fromage** — **10,00**
- **La planche de Charcuterie** — **9,00**
- **La petite planche Végétarienne** — **7,00**
- **Croquette de fêta & sauce poivron** — **10,00**

BIÈRES PRESSIONS



				Happy Hour	
	25cl	50cl	1L	50cl	1L
BLONDE 4,5°	**3,30€**	**6,00€**	**11,00€**	**5,00€**	**10,00€**
I.P.A 5°	**4,40€**	**8,00€**	**14,00€**	**7,00€**	**13,00€**
BLANCHE 5°	**4,40€**	**8,00€**	**14,00€**	**7,00€**	**13,00€**
PALE ALE 5°	**4,40€**	**8,00€**	**14,00€**	**7,00€**	**13,00€**
TRIPLE 7°	**4,40€**	**8,00€**	**14,00€**	**7,00€**	**13,00€**

BIÈRES BOUTEILLES



- **N.E.I.P.A** 6° — **8,00€**
- **Rousse** 5,5° — **8,00€**
- **Bière sans alcool** 0° — **8,00€**
- **Cidre Brute** 6° — **8,00€**

VINS ROUGES

	Verre	Pichet		Bouteille
	14cl	25cl	50cl	75cl
• **Cabernet Sauvignon** IGP Pays d'oc	**4,00€**	**7,00€**	**12,00€**	**17,00€**
• **James Deschartrons** Bordeaux AOC	**4,50€**	**8,00€**	**14,00€**	**21,00€**
Les Trois Garçons côtes du rhône AOP	**5,00€**	**9,00€**	**17,00€**	**24,00€**

VINS BLANCS

	Verre	Pichet		Bouteille
	14cl	25cl	50cl	75cl
• **Saint-Clair Sauvignon** Pays d'oc IGP	**4,50€**	**8,00€**	**14,00€**	**21,00€**
• **L'Or de l'Ange** Côtes de Thau IGP	**5,00€**	**9,00€**	**17,00€**	**24,00€**
• **Le Sudiste Chardonnay** IGP Pays d'oc	**5,50€**	**10,00€**	**18,00€**	**27,00€**

VINS ROSÉES

	Verre	Pichet		Bouteille
	14cl	25cl	50cl	75cl
• **Gris de Cinsault** IGP Pays d'oc	**3,50€**	**6,00€**	**10,00€**	**15,00€**
• **Coteaux** d'Aix en Provence AOC	**5,00€**	**9,00€**	**17,00€**	**24,00€**

VIN PÉTILLANT

	Verre	Bouteille
	14cl	75cl
• **Rocca dei Forti** Prosecco DOC	**6,00€**	**28,00€**

LES COCKTAIL

9€ - Happy Hour 7,50€

- **Les Spritz** (Aperol, Campari, St Germain)
- **Les Mules** (Moscow, Jamaïca, London)
- **Caïpirinha / Caïprioska**
- **Gin Tonic / Whisky coca / Rhum coca / All Mixers**
- **Blue Lagon**
- **Negroni / Old Fashion**

NOS VINS BOUTEILLES

VINS ROUGES:

- **Les Metaieries - Saint-Chinian** — **22,00€**

Cépage : 40% Carignan, 30% Cinsault, 30% Mourvèdre
Saveur : Souple & Velouté / 14°c
Dégustation : Robe rouge aux reflets violets, un nez gourmand de fruits rouges confits, de réglisse. En bouche, il est souple, avec des petits tanins croquants.

- **Ventoux AOP** — **24,00€**

Cépage : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Picpoul, Counoise
Saveur : Souple & Velouté / 14,5°c
Dégustation : C'est un vin souple et gourmand, au nez de fruits frais et avec du relief en bouche.

- **Le Sudiste - Merlot Syrah** — **26,00€**

Cépage : 50% Merlot, 50% Syrah
Saveur : Léger & Fruité / 13,5°c
Dégustation : Confrontation des influences méditerranéennes et océaniques par excellence. Marqué par des notes de fruits rouges, de muscade, de tomates vertes. Un bon équilibre entre fraîcheur et élégance se poursuit sur des tanins croquants.

- **C'est Rouge - Cinsault** — **26,00€**

Cépage : Cinsault
Saveur : Léger & Fruité / 12°c
Dégustation : Et oui, c'est Rouge ! Un rouge clair, léger, croquant et facile à boire ! Un rouge très frais et plein de fruit, fraise, framboise, une pointe de poivre et une finale suave et acidulée sur la cerise.

- **Terra d'Aléria - Ile de beauté** — **26,00€**

Cépage : Niellucciu, Merlot
Saveur : Léger & Fruité / 12°c
Dégustation : Ce vin est frais et généreux. Il dévoile des arômes de fruits noirs cerise et mure.

- **Château La Gabarre - Bordeaux** — **28,00€**

Cépage : Merlot et Cabernet Sauvignon
Saveur : Souple & Velouté / 13°c
Dégustation : Souple, charnu et rond, facile à boire, au nez fruité de prune, de fruits rouges, avec une note agréable de foin et de sous-bois.

- **L'Excellence du Château Haut Lamouthe - Bergerac AOP** — **28,00€**

Cépage : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Saveur : Souple & Velouté / 14°c
Dégustation : La robe est brillante, aux reflets grenats. Le nez offre des arômes de fruits murs, de cerises et de fruits noirs. La bouche est également un enchantement. L'attaque est vive et fraiche, souple avec une belle longueur. Les tanins sont présents mais bien enrobés, sans aucune agressivité.

- **Prestige & Tradition - Bourgueil AOP** — **30,00€**

Cépage : Cabernet Franc
Saveur : Souple & Velouté / 12,5°c
Dégustation : Ce vin à la robe pourpre présente un nez de fruits rouges. Sa bouche est équilibrée avec une finale fruitée.

- **Laroche - La Chevalière Pinot Noir Saumur AOP** — **33,00€**

Cépage : Pinot Noir
Saveur : Léger & Fruité / 13°c
Dégustation : D'une robe légère et éclatante. Au nez, arômes de petits fruits rouges, notamment la groseille et la cerise. En bouche, le vin est soyeux et léger, avec une belle fraîcheur.

- **François-Xavier Barc - les Calcaires** — **34,00€**

Cépage : Cabernet Franc
Saveur : Léger & Fruité / 12,5°c
Dégustation : Robe soutenue. Nez bien typé cabernet, avec ses notes de fruits rouges, framboise, une pointe de poivron. En bouche, il est souple, frais, léger, avec le côté croquant des fruits acidulés.

- **Biecher - Hans Schaeffer Pinot Noir - Alsace AOP** — **35,00€**

Cépage : Pinot Noir
Saveur : Léger & Fruité / 13°c
Dégustation : Robe grenat soutenu, nez agréable, frais et fruité, sur des notes délicates de framboises et de groseilles. La bouche est acidulée, légère et équilibrée.

NOS VINS BOUTEILLES

VINS BLANC:

- **Le Titi - Chardonnay** — **24,00€**

Cépage : Chardonnay
Saveur : Vif & Sec / 13°c
Dégustation : Un joli chardonnay, au nez floral avec des notes de fruits blancs et une bouche fraîche, marquée par la proximité de la mer.

- **Duo des Mers - Sauvignon** — **25,00€**

Cépage : Sauvignon, Viognier
Saveur : Tendre & Plein / 11°c
Dégustation :Un nez explosif d'agrumes avec des notes florales apportées par le viognier. Sec et frais en bouche, il est vif avec une belle intensité aromatique.

- **Les Plantagenêts - Saumur AOP** — **26,00€**

Cépage : Chenin blanc
Saveur : Tendre & Plein / 11°c
Dégustation : Doté d'une belle robe or pâle, ce vin offre un nez complexe, intense et friand aux arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques. Il est frais en bouche, avec une attaque franche, ronde, et une finale persistante sur des agrumes.

- **Château de la Mouchetière - Muscadet Sèvre** — **29,00€**

Cépage : Melon de Bourgogne
Saveur : Vif & Sec / 12°c
Dégustation : D'une robe paille pâle. Bien sec et très frais, avec un très léger perlant à l'attaque, des notes citronnées, une belle tension en bouche, un finale délicatement iodée.

- **Château Gantonnet - Bordeaux AOP** — **31,00€**

Cépage : 55% Sauvignon Blanc, 25% Muscadelle, 20% Sémillon
Saveur : Tendre & Plein / 12°c
Dégustation : La robe est jaune pâle éclatante. Le nez s'exprime sur des arômes de fleurs blanches d'agrumes et de fruits blancs. La bouche est ample, fraîche et d'une longueur persistante. Il est gourmand avec des notes riches de fruits blancs et de fruits exotiques.

- **Château Petit Roubie - Picpoul de Pinet** — **32,00€**

Cépage : Piquepoul
Saveur : Vif & Sec / 12,5°c
Dégustation : Robe d'or pâle aux reflets verts. Nez complexe, avec des notes florales et une expression de fruits, pêche blanche, poire et ananas frais. Belle attaque en bouche, souple et pleine, qui laisse place à une fraîcheur citronnée.

- **Domaine de Maouries - Les Fruits** — **32,00€**

Cépage : 70% Gros Manseng, 30% Petit Manseng
Saveur : Moelleux & Léger / 11,5°c
Dégustation : Ce vin au nez subtil possède des notes de fruits exotiques et des arômes de fruits blancs marqués. Il présente un bon équilibre entre le fruit, la sucrosité et l'acidité de l'agrume.

- **Château d'Assas - Languedoc AOP** — **32,00€**

Cépage : 50% Rolle, 40% Roussanne, 10% Viognier
Saveur : Ample & Puissant / 13,5°c
Dégustation : Or pâle brillante. Nez de poire, de fruits à chair blanche, notes boisées de pain grillé, graphite. Du volume en bouche, finale longue et toastée.

- **Cave Saint-Maurice - Cévennes IGP** — **33,00€**

Cépage : Chardonnay
Saveur : Tendre & Plein / 13,5°c
Dégustation : Paré d'une robe aux reflets dorés, claire, limpide et brillante, ce vin dévoile un bouquet aromatique de fruits à noyaux, de pistache et d'ananas. Il est surprenant, fruité et légèrement minéral.

- **Domaine à Deux - Touraine AOP** — **35,00€**

Cépage : Sauvignon Blanc
Saveur : Vif & Sec / 12°c
Dégustation : Ce vin est paré d'une robe limpide. Il offre des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est ample et acidulée, doté d'une belle longueur.

FORMULE MIDI
FORMULE WEEK-END

ENTRÉE + PLAT + CAFÉ

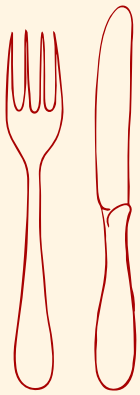
OU

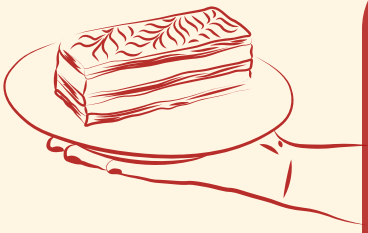
PLAT + DESSERT + CAFÉ

19€











ENTRÉE + PLAT + DESSRT

+ BOISSONS

(soft, 25cl de bière, verre de vin)

+ CAFÉ

27€

MENU ENFANT

Steak haché de bœuf

+

Pâtes sauce tomate ou Frites

+

Sirop à l'eau

9€





LES APÉRITIFS/ALCOOLS



- **Ricard** (France) 2cl — **3,20€**
- **Martini rouge / blanc** (Italie) 6cl — **6,00€**
- **Porto rouge / blanc** (Portugal) 6cl — **7,00€**
- **Suze** (France) 6cl — **6,00€**
- **Kir mûre / pêche** (France) 15cl — **4,90€**
- **Calvados Sassy** (France) 4cl — **9,00€**
- **Cognac H By Hyne** (France) 4cl — **9,00€**
- **Armagnac Gellas** (France) 4cl — **9,00€**
- **Jäger** (Allemagne) 6cl — **8,00€**
- **Campari / Apérol** (Italie) 6cl — **6,00€**
- **Saint-Germain** (France) 6cl — **8,00€**
- **Chartreuse Verte / Jaune** (France) 4cl — **9,00€**
- **Grande Absinthe 69** (France) 4cl — **9,00€**
- **Fjorowka Vodka** (France) 4cl — **9,00€**
- **Jack Daniel / Miel** (Tenesse,USA) 4cl — **9,00€**
- **Tequilla San Luis** (Mexique) 4cl — **9,00€**
- **Cachaça Aguaeana** (Brésil) 4cl — **9,00€**
- **Armin liqueur menthe** (France) 6cl — **8,00€**
- **Poire William eau de vie** (France) 4cl — **9,00€**
- **Clan Campell Wiskhy Scotch** (Écosse) 4cl — **9,00€**
- **Ballentines Wiskhy Scotch** (Écosse) 4cl — **9,00€**
- **Disorano Amaretto** (Italie) 6cl — **9,00€**
- **Gin Beefeater** (London, U.K) 4cl — **9,00€**
- **Rhum blanc Damoiseau** (Guadeloupe) 4cl — **9,00€**
- **Rhum blanc Havana Club** (Cuba) 4cl — **9,00€**
- **Rhum ambré Havana Club** (Cuba) 4cl — **9,00€**