

# BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE



64 RUE DE CHARONNE  
75011 PARIS

@FAUVEBIERE  
@LESCUVESDEFAUVE

## FORMULE

1 PLAT SALÉ + 1 PLAT SUCRÉ + 1 BOISSON CHAUDE + 1 BOISSON FROIDE

28 €

### 1 PLAT SALÉ AU CHOIX

#### AVOCADO TOAST

Feta, grenade, pickles de légumes à la bière, graines de courge.

Suppl. bacon grillé, saumon gravlax, ou œuf poché : + 2 €

#### ŒUFS BÉNÉDICTE / ROYALE / BÉNÉ-VÉGÉ

Œuf poché, sauce hollandaise, sur des petits pains briochés tout mignons.

**BÉNÉDICTE**: au jambon de Paris / **ROYALE**: au saumon gravlax / **BÉNÉ-VÉGÉ**: à l'avocat.

#### PANCAKES SALÉS

Crème citronnée à l'aneth, saumon gravlax maison, ciboulette.

### + 1 PLAT SUCRÉ AU CHOIX

#### PANCAKES SUCRÉS

Banane, sauce chocolat, sirop d'érable, noisettes concassées, chantilly tonka mascarpone.

#### GRANOLA MAISON

Fromage blanc, fruits de saison, miel.

#### BRIOCHE PERDUE AU LAIT DE COCO

Caramel beurre salé maison, fruits de saison, chantilly tonka mascarpone.

### + 1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

CAFÉS "La Brûlerie de Belleville"

THÉS "Le Parti du Thé"

CHOCOLAT CHAUD

### + 1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

1 BIÈRE FAUVE 25cL

1 JUS D'ORANGES PRESSÉES

## BRUNCH À LA CARTE - SALÉ

**ŒUFS BÉNÉDICTE / ŒUFS ROYALE** 14,50 €

Œuf poché, sauce hollandaise, sur des petits pains briochés tout mignons.

**BÉNÉDICTE**: jambon / **ROYALE**: saumon gravlax.

**ŒUFS BÉNÉ-VÉGÉ ** 13,50 €

La version végété à l'avocat !

**AVOCADO TOAST ** 13,50 €

Feta, grenade, pickles de légumes à la bière, graines de courge.

Supplément bacon grillé, saumon gravlax, ou œuf poché : + 2 €

**TARTARE DE BŒUF** 17 €

Le grand classique qu'on essaie de faire aussi bon que nos IPA.. Frites maison.

**FISH & CHIPS** 17,50 €

Panure secrète à la bière (la recette est quand même dispo sur fauvebiere.com), sauce tartare. Frites maison.

**BURGER AU CHEDDAR** 17 €

Compotée d'oignons rouges à la bière. Frites maison - Supplément bacon : + 1,50 €


**RISOTTO AUX MORILLES ** 19,50 €

Tout est dans le titre : un risotto crémeux et le bon goût des morilles.

## BRUNCH À LA CARTE - SUCRÉ

**PANCAKES SUCRÉS ** 15 €

Banane, sauce chocolat, sirop d'érable, noisettes concassées, chantilly tonka.

**BRIOCHE PERDUE AU LAIT DE COCO ** 14 €

Caramel beurre salé maison, fruits de saison, chantilly tonka mascarpone.

Demandez-nous  
Les desserts  
du soir !!

# BIÈRE

Scan pour accéder  
au menu bière !



VÉGÉ

# BOISSONS



64 RUE DE CHARONNE  
75011 PARIS

@FAUVEBIERE  
@LESCUVESDEFAUVE



On sert des verres de vin de 12,5cl  
et des bouteilles de 75cl

## VINS ROUGES

### HAUTE CÔT(É) DE FRUIT

Fabien Jouvès, 2022

Cahors - Malbec - Vin bio.

Verre 6,80 €

Bout. 34 €

### LE TEMPS DES COPAINS "NOBIS"

Domaine de l'Écu, 2021

Vin de France - Syrah -  
Biodynamie.

Verre 7,20 €

Bout. 36 €

## VINS BLANCS

### "POINTE D'AGRUMES" - FX Barc

Complices de Loire, 2022

Touraine - Sauvignon Blanc -  
Culture raisonnée de la vigne.

Verre 6,80 €

Bout. 34 €

### "STELLA" - Mas Bres, 2022

IGP Cévennes - Riesling,

Rolle, Pinot Gris - Bio.

Verre 7,20 €

Bout. 36 €

## ROSÉ

### "MON P'TIT PITHON" ROSÉ

Domaine Olivier Pithon, 2022

IGP Côtes Catalanes - Bio.

Verre 7,40 €

Bout. 37 €

## SHOOTERS

Shot 2cl 4,50 €

Mètre de 10 shots 40 €

MADELINE, VODKA/GET, SURPRISE, GET 27, GIN,

VODKA, WHISKY, RHUM, TEQUILA, BAILEYS, ETC. !

## SPIRITUEUX

RICARD Simple 2cl | Double 4cl

4 € | 7 €

GIN, VODKA, WHISKY, RHUM,

TEQUILA, GET 27, BAILEYS 4cl

8,50 €

Suppl. soda : + 1,50 €

GIN ARTISANAL FRANÇAIS NORMINDIA 4cl

10 €

Suppl. tonic : + 1,5 €

COGNAC BOURGOIN DOUBLE-LIE 4cl

14 €

RHUM EL PASADOR DE ORO XO 4cl

12 €

WHISKY FRANÇAIS BELLEVOYE 4cl

12 €

EAU-DE-VIE DE BIÈRE HUMULUS 4cl

12 €

MEZCAL DEL MAGUEY VIDA 4cl

12 €

CHARTREUSE 2cl | 4cl

6,50 € | 12 €

## CANETTES DE BIÈRES FAUVE À EMPORTER

Possibilité de repartir avec des canettes de  
bières Fauve à l'unité ou en packs ! Ask us !

## SOFTS

### BIÈRE SANS ALCOOL

Athletic Brewing (USA) 35,5cl

7 €

Golden Ale (sans gluten) ou Stout.

Brulo (Écosse) 33cl

7,50 €

IPA du moment.

KOMBUCHA - Archipel 33cl

7 €

Brut ou autre kombucha de saison (ask us)

SYMPLES - Infusions glacées 33cl

Peu sucrées et bio.

7 €

Fruitées ou herbacées (ask us)

LIMONADE BIO - La Délicieuse 27,5cl 4,80 €

JUS DE FRUITS BIO - Maison Meneau 25cl 5,50 €

Orange, pomme, abricot, ananas, tomate.

EVIAN, BADOIT 50cl 5,50 €

PERRIER 33cl 4,50 €

COCA COLA, COCA COLA ZERO 33cl 5 €

ORANGINA 25cl 4,50 €

SIROP MONIN 3,50 €

Menthe, grenadine, citron, orgeat,  
pêche, caramel et autres sirops fantaisies.

## CAFÉS DE SPÉCIALITÉ, TORRÉFIÉS À PARIS "BRÔLERIE DE BELLEVILLE"

ESPRESSO OU ALLONGÉ 2,50 €

DOUBLE-ESPRESSO 4,50 €

NOISETTE 3,50 €

LATTE, CAPUCCINO, CAFÉ CRÈME 4,80 €

DÉCA 2,50 €

## THÉS ET INFUSIONS "LE PARTI DU THÉ" (QUARTIER FAIDHERBE) 4,80 €

EARL GREY FINEST Thé noir.

THÉ VERT NATURE Sencha Kagoshima.

THÉ VERT PARFUMÉ Fruit de la passion,  
fraise et vanille.

INFUSION Verveine, menthe, camomille,  
rose et agrumes.

INFUSION DE SARRASIN GRILLÉ Sobacha.