

## PETITES ASSIETTES À PARTAGER... OU PAS !

<b>CHOU-FLEUR RÔTI</b> Fromage blanc aux herbes, kimchi maison	8,50 €
<b>PATATE DOUCE RÔTIE</b> Sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles de légumes maison, graines de courge	9,50 €
<b>ŒUF PARFAIT PANÉ</b> Panure panko, crème de Serrano, ciboulette	6,50 €
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b> Comté AOP et Morbier AOP au lait cru, compotée de fruits de saison	11,50 €
<b>DEMI CAMEMBERT RÔTI</b> Sirop d'IPA, oignons nouveaux, poivre noir, fleur de sel	9 €
<b>BURRATA</b> 125g de bonheur, pesto maison, tomates cerises, crème de balsamique et d'IPA	9,50 €

<b>RIBS DE COCHON BRAISÉ À L'IPA</b> Marinade gingembre/soja/IPA, zestes de citron vert	Petite portion 10 € Grande portion 15 €
<b>POULET CRISPY</b> Marinade buttermilk, zestes de citron, sauce BBQ à la bière	9,50 €
<b>CROUSTILLANTS DE GAMBAS</b> Sauce salsa maison, citron	12,50 €
<b>ASSIETTE DE JAMBON SERRANO</b> Pickles de légumes maison à la bière	10,50 €
<b>ASSIETTE DE FRITES</b> Mayo à l'estragon maison	4,50 €
<b>ASSIETTE DE FRITES + SAUCE</b> Sauce cheddar ou Sauce BBQ à la bière	6 €
<b>TAPAS DU MOMENT</b> Demandez-nous !	

## POUR LES PLUS GROSSES FAIMS

<b>BURGER AU CHEDDAR MATURÉ</b> Comptée d'oignons rouges à la bière, frites maison Supplément bacon : + 1,50 €	16,50 €
<b>FISH &amp; CHIPS</b> Filet de cabillaud, sauce tartare, frites maison	15,50 €
<b>TARTARE DE BŒUF</b> Pickles de moutarde, cébettes, sauce Worcester, sirop d'IPA au poivre du Sichuan, vinaigre de bière, frites maison	15 €
<b>RISOTTO AU GORGONZOLA</b> Champignons noirs, noix, compotée de coing à l'IPA	14,50 €

## DESSERTS

<b>PANNA COTTA AU LAIT DE COCO</b> Coulis de fruit de la passion maison	7,50 €
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> Chantilly tonka	7,50 €

# BIÈRE

Scan pour accéder au menu bière !



**16 BIÈRES PRESSION**  
12,5cL | 25cL | 50cL | 1L

**TASTER FAUVE**  
4 galopins pour 10 €

**SÉLECTION BOUTEILLES**  
de bières d'exception

# BRUNCH

SAMEDI & DIMANCHE

LES CUVES  
DE FAUVE  
CRAFT BIÈRE

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, fines herbes, vinaigrette à la bière, graines de courge  
Suppl. bacon grillé, ou saumon gravlax  
maison à la betterave, ou œuf poché : + 2 €

### ŒUFS BÉNÉDICTE

Œuf poché, jambon de Paris, sauce hollandaise, sur un petit pain brioché

### PANCAKES SALÉS

Crème citronnée à l'aneth, saumon gravlax maison à la betterave, feta, ciboulette

## + 1 BOISSON FROIDE AU CHOIX

1 BIÈRE FAUVE 25cL

1 JUS D'ORANGES PRESSÉES

## + 1 PLAT SUCRÉ AU CHOIX

### PANCAKES SUCRÉS À LA BIÈRE

Sirop d'érable, fruits de saison, chantilly tonka

### GRANOLA MAISON

Fromage blanc, fruits de saison, miel

### BRIOCHE PERDUE AU LAIT DE COCO

Caramel beurre salé maison, fruits de saison, chantilly tonka

## + 1 BOISSON CHAUDE AU CHOIX

CAFÉS PAR "LA BRÛLERIE DE BELLEVILLE"

THÉS PAR "LE PARTI DU THÉ"

CHOCOLAT CHAUD

## BRUNCH À LA CARTE

### ŒUFS BÉNÉDICTE

Œuf poché, jambon de Paris, sauce hollandaise, sur un petit pain brioché

13,50 €

### AVOCADO TOAST

Feta, fines herbes, vinaigrette à la bière, graines de courge  
Suppl. bacon grillé, saumon gravlax, ou œuf poché

12,50 €

+ 2 €

### TARTARE DE BŒUF

Pickles de moutarde, cébettes, sauce Worcester, sirop d'IPA au poivre du Sichuan, vinaigre de bière, frites maison

15 €

### BURGER AU CHEDDAR MATURÉ

Compotée d'oignons rouges à la bière, frites maison

16,50 €

Supplément bacon : + 1,50 €

### FISH & CHIPS

Filet de cabillaud, sauce tartare, frites maison

15,50 €

### RISOTTO AU GORGONZOLA

Champignons noirs, noix, compotée de coing à l'IPA

14,50 €

### PANCAKES SUCRÉS À LA BIÈRE

Sirop d'érable, fruits de saison, chantilly tonka

12,50 €

### BRIOCHE PERDUE AU LAIT DE COCO

Caramel beurre salé maison, chantilly tonka

13,50 €

Demandez-nous  
les desserts du soir !!

# BIÈRE

Scan pour accéder  
au menu bière !



16 BIÈRES PRESSION  
12,5cL | 25cL | 50cL | 1L

TASTER FAUVE  
4 galopins pour 10 €

SÉLECTION BOUTEILLES  
de bières d'exception

# FORMULES À PARTAGER

LES *Cuves*  
DE *fauve*  
CRAFT BIÈRE

64 RUE DE CHARONNE  
75011 PARIS

@FAUVEBIERE  
@LESCUVESDEFAUVE



**15€**  
PAR PERSONNE

## POUR 2 PERSONNES

### Option Omnivore

POULET CROUSTILLANT  
DEMI CAMEMBERT RÔTI  
PATATE DOUCE RÔTIE   
ASSIETTE DE FRITES

### Option Végé

PATATE DOUCE RÔTIE   
DEMI CAMEMBERT RÔTI  
CHOU-FLEUR RÔTI  
ASSIETTE DE FRITES

## POUR 4 PERSONNES

### Option Omnivore

RIBS DE COCHON À L'IPA  
POULET CROUSTILLANT  
ASSIETTE DE SERRANO  
DEMI CAMEMBERT RÔTI  
BURRATA  
PATATE DOUCE RÔTIE   
2 ASSIETTES DE FRITES

### Option Végé

ASSIETTE DE FROMAGES  
DEMI CAMEMBERT RÔTI  
ASSIETTE DE FRITES   
RISOTTO GORGONZOLA  
CHOU-FLEUR RÔTI  
PATATE DOUCE RÔTIE   
BURRATA

## POUR 6 PERSONNES

2 POULETS CROUSTILLANTS  
RIBS (GRANDE PORTION)  
ASSIETTE DE FROMAGES  
DEMI CAMEMBERT RÔTI  
ASSIETTE DE SERRANO

PATATE DOUCE RÔTIE   
BURRATA  
CHOU-FLEUR RÔTI  
2 ASSIETTES DE FRITES

# BIÈRE

Scan pour accéder  
au menu bière !



16 BIÈRES PRESSION  
12,5cL | 25cL | 50cL | 1L

SÉLECTION BOUTEILLES  
de bières d'exception

SI VOUS SOUHAITEZ AUTRE CHOSE, N'HÉSITEZ PAS, DEMANDEZ-NOUS !



# FORMULES EN SOLO

LES *CUVES*  
DE *FAUVE*  
CRAFT BIÈRE

64 RUE DE CHARONNE  
75011 PARIS

@FAUVEBIERE  
@LESCUVESDEFAUVE



PLAT + PINTE 50cL : 21 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 22 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29 €

## 1 Entrée au choix parmi :

### PATATE DOUCE RÔTIE

SAUCE CHMICHURRI, HERBES FRAÎCHES, PICKLES  
DE RADIS NOIR, GRAINES DE COURGE

### OEUF PARFAIT PÂNÉ

PANURE PANKO, CRÈME DE SERRANO, CIBOULETTE

### BURRATA

125G DE BONHEUR, PESTO MAISON, TOMATES,  
CRÈME DE BALSAMIQUE ET D'IPA

### RIBS DE COCHON À L'IPA

MARINADE GINGEMBRE / SOJA / IPA, ZESTES  
DE CITRON VERT, HERBES FRAÎCHES

## 1 Plat au choix parmi :

### BURGER CHEDDAR

COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES À LA BIÈRE,  
FRITES MAISON

### FISH & CHIPS

FILET DE CABILLAUD, SAUCE TARTARE,  
FRITES MAISON

### TARTARE DE BOEUF

PICKLES DE MOUTARDE CÉBETTE, SAUCE  
WORCESTER, SIROP D'IPA AU POIVRE DU  
SICHUAN, VINAIGRE DE BIÈRE, FRITES MAISON

### RISOTTO AU GORGONZOLA

CHAMPIGNONS NOIRS, NOIX, COMPOTÉE DE COING  
À L'IPA

## 1 Dessert au choix parmi :

### PANNA COTTA AU LAIT DE COCO

COULIS DE FRUIT DE LA PASSION MAISON

### MOUSSE AU CHOCOLAT

CHANTILLY TONKA

## 1 Bière 50cL au choix parmi :

### SAISON

BLONDE RUSTIQUE

### HEFEWEIZEN

BLONDE ALLEMANDE

### MÄRZEN

LAGER AMBRÉE

### PALE ALE

LÉGÈRE ET FRUITÉE

### SOUR AUX FRUITS

BIÈRE ACIDULÉE FRUITÉE

### IPA

INTENSE ET JUICY

SI VOUS SOUHAITEZ AUTRE CHOSE, N'HÉSITEZ PAS, DEMANDEZ-NOUS !



# BOISSONS

LES **CUVES**  
DE *faune*  
CRAFT BÈRE

64 RUE DE CHARONNE  
75011 PARIS

@FAUVEBIERE  
@LESCUVESDEFAUVE

## VINS ROUGES

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

### HAUTE CÔT(E) DE FRUIT

Fabien Jouvès, 2021

Cahors - Malbec - Vin bio

Verre 6,70 €

Bout. 30 €

### LE TEMPS DES COPAINS "NOBIS"

Domaine de l'Écu, 2021

Vin de France - Syrah -

Biodynamie

Verre 7 €

Bout. 34 €

### BEAUJOLAIS "ROUGE"

Christophe Pacalet, 2021

Beaujolais-Villages - Gamay -

Sans ajout de soufre

Verre 7,70 €

Bout. 38 €

## VINS BLANCS

### "STELLA" - Mas Bres, 2021

IGP Cévennes - Riesling,

Rolle, Pinot Gris - Bio

Verre 6,70 €

Bout. 30 €

### "ANGLE DROIT"

Domaine DeLobel, 2021

Touraine, Val de Loire -

Sauvignon Blanc - Bio

Verre 7 €

Bout. 34 €

## ROSÉ

### "MON P'TIT PITHON" ROSÉ

Domaine Olivier Pithon, 2021

IGP Côtes Catalanes - Bio

Verre 7,20 €

Bout. 38 €

## SHOOTERS

Shot 2cl 4,50 €

Mètre de 10 shots 40 €

### 3 CRÉATIONS - MADELEINE, VODKA/GET, SURPRISE

GET 27, GIN, VODKA, WHISKY, RHUM, TEQUILA, BAILEYS

## SPIRITUEUX

RICARD Simple 2cL | Double 4cL

4 € | 7 €

GIN, VODKA, WHISKY, RHUM,  
TEQUILA, GET 27, BAILEYS 4cL

8,50 €

Suppl. soda : + 1,5 €

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 €

## SOFTS

BIÈRE SANS ALCOOL 35,5cL

7 €

Athletic Brewing (USA)

Golden Ale (sans gluten) ou IPA ou

Extra Dark Stout

KOMBUCHA - Archipel 33cL

7 €

Brut ou Houblonnage à cru Elixir ou

autre kombucha de saison (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 "BRÛLERIE 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)

4,60 €

EARL GREY FINEST Thé noir

THÉ VERT NATURE Sencha Kagoshima

THÉ VERT PARFUMÉ Fruit de la passion,  
fraise, vanille

INFUSION Verveine, camomille, tilleul,  
lavande, bleuets

INFUSION DE SARRASIN GRILLÉ Sobacha