

PETITES ASSIETTES À PARTAGER... OU PAS !

TARTE AUBERGINE-CHÈVRE 11 €

Gourmande, croustillante et réconfortante, petits oignons fondants.

PATATE DOUCE RÔTIE 9,50 €

Sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles de légumes, graines de courge.

DEMI CAMEMBERT RÔTI 9 €

Sirop d'IPA, oignons nouveaux, poivre noir, fleur de sel.

ASSIETTE DE FROMAGES 11,50 €

Comté AOP et Saint Nectaire AOP, compotée de fruits de saison.

BURRATA 10 €

125g de bonheur, tomates cerises, coulis de poivron, pesto.

TEMPURA DE GAMBAS 12,50 €

Sauce sweet chili.

LANGOS AU CHORIZO 8,50 €

Sorte de galette/beignet d'origine hongroise, au chorizo, fromage fondu.

POULET CRISPY 10 €

Marinade à la bière, mix secret d'épices, sauce BBQ à la bière.

RIBS DE COCHON BRAISÉS À L'IPA 10 €

Cuisson lente, lente, lente.. à manger avec les doigts !

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO 11 €

Pickles de légumes à la bière.

ASSIETTE DE FRITES 4,80 €

Mayo à l'estragon.

ASSIETTE DE FRITES 6 €

Sauce cheddar ou Sauce BBQ.

TAPAS DU MOMENT

Demandez-nous !

POUR LES PLUS GROSSES FAIMS

RISOTTO AUX MORILLES 19,50 €

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

FISH & CHIPS 17,50 €

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

BURGER AU CHEDDAR 17 €

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

TARTARE DE BŒUF 17 €

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

CARBONADE FLAMANDE 19,50 €

Notre légendaire "bœuf bourguignon à la bière". Joue de bœuf braisée, mijotée 24h. Pommes de terre grenaille.

DESSERTS

TIRAMISU PISTACHE 8,50 €

Un grand classique revisité avec de la pistache. Why not ?!

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8,50 €

Cœur coulant, c'est promis (nous aussi on l'aime comme ça). Crème anglaise. Tout maison, promis aussi.

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.

BOISSONS



64 RUE DE CHARONNE
75011 PARIS

@FAUVIERE
@LESCUVEESDEFAUVE



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.

FORMULES À PARTAGER



64 RUE DE CHARONNE
75011 PARIS

@FAUVEBIERE
@LESCUVESDEFAUVE



16 €





PAR PERSONNE

POUR 2 PERSONNES

OPTION OMNIVORE

- POULET CRISPY
- DEMI CAMEMBERT RÔTI 
- PATATE DOUCE RÔTIE 
- ASSIETTE DE FRITES 

OPTION VÉGÉ

- PATATE DOUCE RÔTIE 
- DEMI CAMEMBERT RÔTI 
- TARTE AUBERGINE-CHÈVRE 
- ASSIETTE DE FRITES 

POUR 4 PERSONNES

OPTION OMNIVORE

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

OPTION VÉGÉ

- ASSIETTE DE FROMAGES 
- DEMI CAMEMBERT RÔTI 
- 2 ASSIETTES DE FRITES 
- RISOTTO AUX MORILLES 
- TARTE AUBERGINE-CHÈVRE 
- PATATE DOUCE RÔTIE 

POUR 6 PERSONNES

- 2 POULETS CRISPY
- RIBS (GRANDE PORTION)
- ASSIETTE DE FROMAGES 
- DEMI CAMEMBERT RÔTI 
- ASSIETTE DE SERRANO
- PATATE DOUCE RÔTIE 
- BURRATA 
- TARTE AUBERGINE-CHÈVRE 
- 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'HÉSITÉS PAS À NOUS DEMANDER !



VÉGÉ

FORMULES EN SOLO



64 RUE DE CHARONNE
75011 PARIS

@FAUVEBIERE
@LESCUVESDEFAUVE

PLAT + PINTÉ 50cL : 23 €

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT : 25 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 33 €

1 Entrée au choix parmi :

PATATE DOUCE RÔTIE

Sauce chimichurri, herbes fraîches, pickles de légumes, graines de courge.

LANGOS AU CHORIZO

Sorte de galette/beignet d'origine hongroise, au chorizo, fromage fondu.

BURRATA

125g de bonheur, tomates cerises, coulis de poivron, pesto.

DEMI CAMEMBERT RÔTI

Sirop d'IPA, oignons nouveaux, poivre noir, fleur de sel.

RIBS DE COCHON BRAISÉS À L'IPA

Cuisson lente, lente, lente... à manger avec les doigts !

1 Dessert au choix parmi :

TIRAMISU PISTACHE

Un grand classique revisité avec de la pistache. Why not ?!

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Cœur coulant, c'est promis (nous aussi on l'aime comme ça). Crème anglaise. Tout maison, promis aussi.

1 Plat au choix parmi :

RISOTTO AUX MORILLES

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

FISH & CHIPS

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

BURGER AU CHEDDAR

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

TARTARE DE BŒUF

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

CARBONADE FLAMANDE

Notre légendaire "bœuf bourguignon à la bière". Joue de bœuf braisée, mijotée 24h. Pommes de terre grenaille.

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 À NOUS DEMANDER !



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