

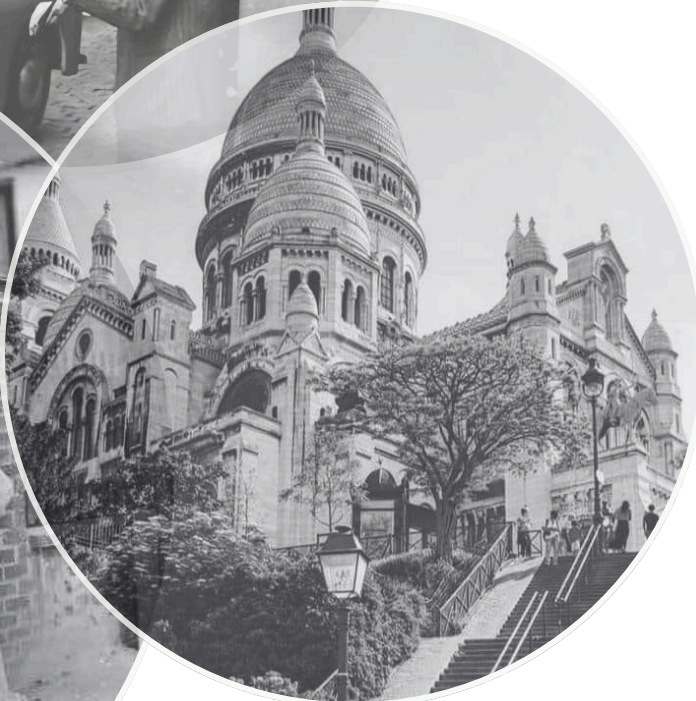
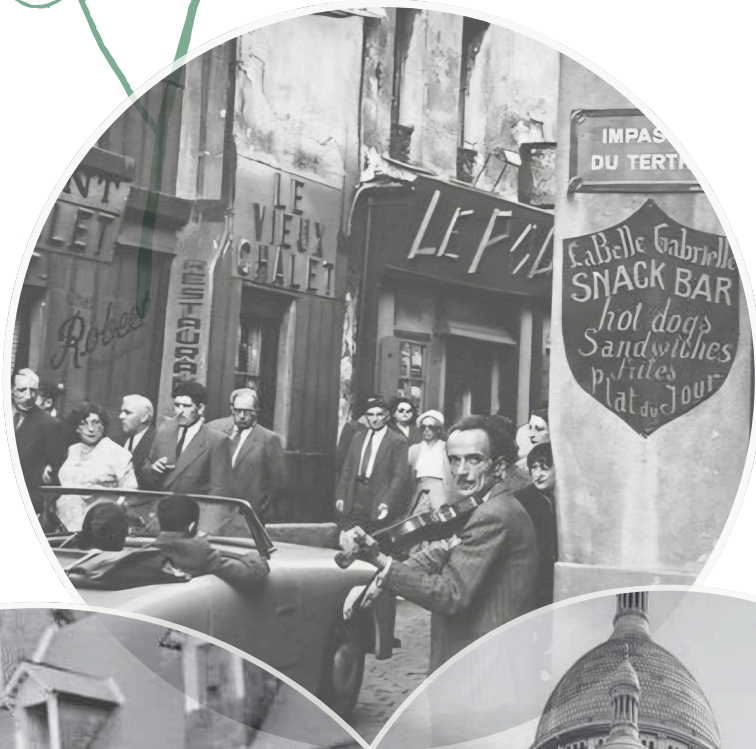


L'AUTRE VALOIS

52 RUE DU DOUAI, 75009 PARIS

06.44.05.17.79

HAPPY-HOUR
19H-22H
SAUF DIMANCHE



Foreign Menu

"Le Brunch Du Dimanche" 20€

11H - 16H SELON LA SAISON

Au Coin

DU FEU 8.50€

Le Chamonix

Baileys - Chocolat Chaud

Le Méribel

Genépi - Chocolat Chaud

Grog au Rhum

Citron - Miel

Grog au Calvados

Citron - Miel

Vin Rouge chaud

Cognac - Cannelle - Sirop de Myrtille

Vin Blanc chaud

Triple Sec - Rondelle d'Orange

Hot Pomme Cannelle

Calvados - Jus de Pomme Chaud - Cannelle

Tout Feu

TOUT FLAMME 10.50€

Irish Coffee

Whisky - Café - Chantilly

Café Gascon

Cognac - Café - Chantilly

Boissons CAFETERIE

Expresso LAVAZZA 100% Arabica 2.60€

Café Crème 4.80€

Café Noisette 2.80€

Double Café 5.00€

Café Viennois 5.50€

Café Glacé / Latté 5.50€

Chocolat 4.80€

Lait Chaud au Miel ou Vanille 4.20€

Chocolat Viennois 5.50€

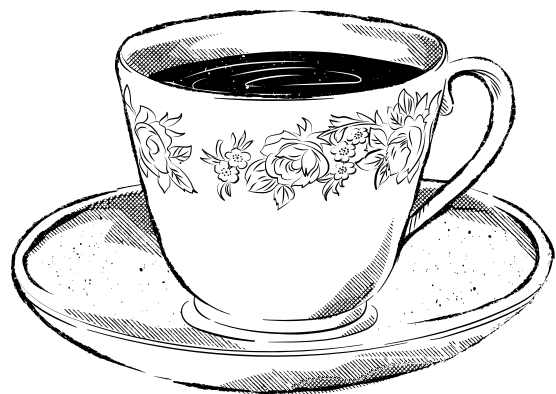
Thé et INFUSIONS

Thé Vanille et Pamplemousse 4.30€

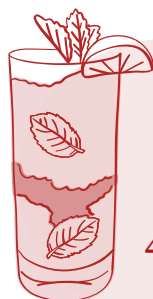
Thé Noir (EARL GREY) 4.30€

Infusion Verveine et Citron 4.30€

Thé Vert avec ou sans Feuilles de Menthe 4.30€



+1 € Sur les Boissons Chaudes à Partir de 19H



Le Bissap
47CL **DETOX 6€**

NECTARS 4.50€

Mangue ou Banane 47 CL

JUS DE FRUTTS 4.50€

Ananas/ Raisin / Tomate / Pomme
Pamplemousse / Orange 47 CL

LES EAUX

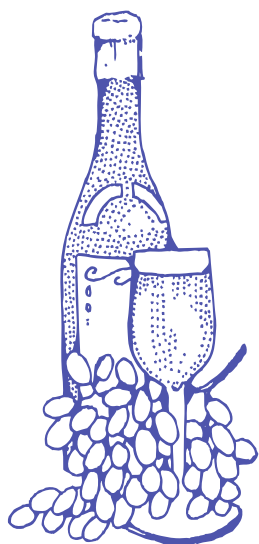
Evian Resto 50CL 6.00€
Badoit Resto 50CL 6.00€
Perrier 33CL 4.50€

CIDRES 7.00€

Cidre Brut 33 CL
Cidre Poiré 33 CL
Cidre Rosé 33 CL

LIQUEURS ET EAUX DE VIE 4CL

Amaretto 8.50€
Triple sec 8.50€
Chartreuse 12.00€
Génépi 12.00€
Armagnac 12.00€
Peppermint 8.50€
Calvados 8.50€
Eau de Vie de Poire 12.00€
Eau de Vie de Mirabelle 12.00€
Liqueur de Café 8.50€
Cognac V.S.O.P. 8.50€
Manzana Verde 8.50€
Baileys Irish Cream 8.50€



ENERGY DRINK 5.00€ : Red Bull

SODAS 4.50€

Seven up / Schweppes / Orangina / Ice tea
Pepsi Cola / Pepsi Max / Vittel + Sirop

ALCOOLS

4CL

Chivas 11.00€
Jack Daniel's 11.00€
Whisky Supérieur 11.00€
Vodka Absolut 11.00€
Bombay Sapphire 11.00€
Rhum Ambré Supérieur 11.00€
Havana Club 3 ans 11.00€
Téquila 8.50€
Pastis 2CL 4.00€

B. PRESSIONS

25 CL

50 CL

Kanter Blonde 4.2% 4.00€ 7.00€
Grimbergen Blonde 6.7% 4.50€ 8.50€
Demory Paris IPA 5.5% 4.50€ 8.50€
1664 Blanche 5% 4.50€ 8.50€
Picon Bière 4.50€ 8.50€

BIERES BOUTEILLES

33 CL

Heineken 5% 7.00€
Desperados Classique 5.9% 7.00€
Titi Parisienne IPA Bio 5% 7.00€
Lindemans Framboise 25CL 1.1% 7.00€
Bière sans Alcool 5.00€

LE

Spritz 8.50€
Apérol 33 CL

VINS CUIITS 5.00€ 6 CL

Porto Rouge / Suze / Martini Rouge / Martini Blanc
Campari / Muscat / Lillet Blanc

Coté Resto

**VITE FAIT...
BIEN FAIT 6€**

Tradition

Soupe à l'Oignon Gratinée

Oeufs Mayonnaise

Terrine de Lapin & son Chutney Figues

Saucisson Sec à Découper

Pourquoi pas

Nems Volailles 6 pcs

Croque Veggie au Pesto et Chèvre

Quesadillas aux Fromages

Burratina, Tomate & Basilic

Tartines Savoyardes 6 pcs

Mini Salade Végé de Crudités

**TO SHARE ...
OR NOT 12€**

Ensemble

CAMEMBERT RÔTI

Aromatisé au Miel et Romarin

PANIER DE TAPAS FRITS & VEGGIE

Falafels, Mozza Sticks, Jalapeños Cheese

ASSIETTE DE 3 FROMAGES

Avec Mini Salade, Crudités et Chutney Figues

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

Assortiment d'Antipasti

Solo

QUICHE LORRAINE TRADI.

Servi avec Salade et Crudités

PIZZA FOCACCIA

Margherita Parfumé au Basilic

TARTE FINE VÉGÉTARIENNE

Pommes de Terre, Chutney d'Oignons, Cantal

CROQUE MONSIEUR OU MADAME

Servi avec Frites et Salade Mixte & Crudités

PAIN PITA FAÇON VALOIS

Pain, Crème aux Lardons Fumés, Emmental

*Si vous
Voulez*

RACLETTE GRISONNANTE

Grison et Pommes de Terre
Fromage à Volonté et Non à Emporter

29€ /pers

*Si vous
Aimez*

FONDUE SAVOYARDE

Pommes de Terre et Croûtons

21€ /pers

*Si vous
Nous Aimez*

RACLETTE CLASSIQUE

Charcuterie et Pommes de Terre
Fromage à Volonté et Non à Emporter

27€ /pers

..... ET SI ON MANGEAIT 18€

POÊLON de MR BRIARD

Jambon Fumé, Emmental, Oignons
Poivrons Poêlés et Oeufs Mijotés au Romarin

VOLAILLE GRATINÉE

Gratinée au Cantal, Servi sur un Combo de Légumes
Poêlés & Parfumés

TARTIFLETTE

Recette Traditionnelle

TARTARE DE BOEUF

Servi avec Frites et Salade

WOK VEGGIE

Carottes, Soja, Chou Rouge, Brocolis
Pois Gourmands, Courgettes et Huile de Sésame

FISH & CHIPS

Salade, Frites et Sauce Béarnaise

FISH BURGER

Oignons, Cheddar Sauce Tartare et Frites

BURGER SAVOYARD

Bacon, Fromage à Raclette et Frites

CHEESEBURGER

Confit d'oignons, Cheddar et Frites

En Salade

SALADE CROUSTI. DE CHÈVRE ET MIEL

Salade, Crudités
Brick de Chèvre, Arrosé de Miel

L'ASSIETTE VEGGIE AU QUINOA

Poivrons, Chou Rouge
Carottes, Gingembre
Falafels et Sauce Cacahuète

JUSTE ... TOI 20€

FILET DE POISSON (Mer Froide)

Pavé de Saumon & sa Barque
Sauce Vierge et Poêlé Végétale

CONFIT DE CANARD

Servi avec Pommes de Terre Écrasées et Salade

MIX-GRILL

Jambon Braisé, Assortiment de Viandes
Sauce Bernaise et Garni Frites

FILET DE POULET MARINÉ AU SOJA

Servi avec des Légumes Croquant dans un Wok

25€

PIECE DU BOUCHER 300 G

Frites, Salade Mixte et Sauce Béarnaise

*Si Vous
Vous Aimez*

PLANCHE MIXTE XXL

Se Partage à 3
Mix de Charcuterie et Fromage

20€

Les DESSERTS 6€

Assiette de Fromage "Solo"

Crème Brûlée Vanillée

Tarte aux Pommes Façon "Tatin"

Moelleux Chocolat, Crème Anglaise

Brioche Perdue Caramélisée

Trio de Crêpes Plutôt Chocolat



Foreign Menu

Ici...
C'est **HAPPY HOUR**
OH à 22H

TOUT À....

5.50€ !!

LES Originiaux 8.50€
33 CL

Anesthésié

Rhum - Orange - Ananas - Sirop de Mangue

Marinette

Rhum - Pulco - Sirop de Vanille - Pomme

Batida de Mangua

Rhum - Sirop d'Orgeat - Lait - Mangue

Screaming Orgasm

Vodka - Amaretto - Baileys - Lait - Khalua

Love Green

Gin - Tonic - Citron Vert - Sirop de Basilic

Cannelito

Gin - Pulco - Sirop de Cannelle

Casa Sanchez

Gin - Vodka - Pulco - Sirop de Kiwi - Pamplémousse

Brooklyn

Vodka - Sirop de Mûre - Curaçao - Mangue - Citron

Lips & Beach

Vodka - Ananas - Raisin - Sirop de Pêche

Mary Do

Vodka - Sirop de Kiwi - Pomme - Citron Vert

Maya Kiwi

Vodka - Pulco - Sirop de Kiwi - Orange - Citron Vert

Djobi - Djoba

Tequila - Pamplémousse - Sirop de Melon

Margarita Melon

Tequila - Pulco - Triple Sec - Sirop de Melon

Home Sour

Whisky - Pulco - Sirop de Cannelle

LES Sans Alcool 7.50€
47CL

Le Valois

Thé Glacé - Sirop de Melon - Menthe - Citron

After Glow

Orange - Ananas - Sirop de Mangue

North Star

Citron - Pamplémousse - Sirop de Kiwi

Apple Cobbler

Pomme - Citron - Sirop de Vanille

Virgin Colada

Ananas - Lait - Sirop de Coco

Atomic Hawaï

Ananas - Mangue - Sirop de Violette

Bella Luna

Orange - Ananas - Sirop de Melon

Coquelimoon

Orange - Pomme - Sirop de Fraise

Jasmin

Mangue - Raisin - Ananas

Iced Mint

Citron - Sirop de Menthe - Thé Glacé - Menthe

Atomic Freeze

Sirop d'Orgeat - Pomme - Ananas

Fruit Tea

Sirop de Myrtille - Orange - Ananas

Roland Garros

Ananas - Mangue - Orange - Curaçao

Virgin Mojito

Limonade - Feuilles de Menthe - Citron Vert

L'Abus d'Alcool est Dangereux Pour la Santé

Bienvenue à Paris
Bienvenue dans le 9e

Tarif Happy Hour
été 2025

COCKTAILS 8.50€

33 cl *Classiques*

PRESSIONS 5.50€
50 CL Kanter Blonde Happy

LES ELIXIRS *XXL* 8.50€ 45 CL

Long Island Ice Tea

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Coca Cola

Electric Ice Tea

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Curaçao - Limonade

Aphrodisiaque

Rhum - Vodka - Gin - Téquila - Citron - Sirop de Banane - Limonade

Cuba Libre

Daïquiri Classique

Daïquiri Fraise

Pina Colada

Planteur

Margarita

Téquila Sunrise

Cosmopolitain

Bloody Mary

Blue Lagoon

Caïpirinha

LES *Mojitos* 8.50€ 33 CL

Classique / Kiwi / Melon / Pomme / Purple

LONG *Drinks*

Vodka Classique

Gin Classique + Tonic

Rhum Classique

Whisky Classique

8.50€

Les SHOOTERS

Vodka + Sirop

4.50€

Shot de Double Alcools

5.50€

Shot d'Alcool Supérieur

6.50€

Vins au verre

V 16 CL

V 25 CL

CARAFE 50 CL

Chardonnay - Pays D'Oc - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Merlot - Pays d'Oc - Label Product Planet - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Brouilly - Vin de Brouilly	6.00€	10.50€	18.50€
Cuvée des Anges - Pays d'Oc - IGP*	4.80€	9.20€	16.50€
Prosecco	5.20€		
Kir Cassis	5.20€		

Bouteilles de VIN BLANC

CHARDONNAY Domaine Camas - Pays d'Oc - IGP*	23.00€
CÔTES DE GASCOGNE Domaine de Millet- IGP*	26.00€
ABYMES Domaine Phillipe Ravier- AOP*	29.00€
QUINCY Domaine Lecomte	35.00€
MÂCON VILLAGE Domaine Eloy	32.00€

LE Champagne

NICOLAS FEUILLATE

90€

Bouteilles de DE VIN ROUGE

SAUMUR CHAMPIGNY La Source du Ruault	33.00€
BROUILLY Domaine des Coteaux de Font de Curé- AOP*	31.00€
JULIENNAS Les Crots - Pascal Aufranc	37.00€
MERLOT Vin du Pays d'Oc - Product Planet- IGP*	23.00€
GRAVES Château Brannens	36.00€
VIN ROUGE DU MOMENT	31.00€

Bouteilles de ROSÉ

CUVÉE DES ANGES Vin du Pays d'Oc - IGP*	23.00€
CÔTE DE PROVENCE Cuvé Héritage - Rosé Supérieur - AOP*	30.00€

