



## *Brasserie 73*

*Julie Moustafa, Fida, Hichem A., Yanis, Arthur R., et moi même ainsi que toutes les équipes du We are\_ vous invitons à un moment de partage et de convivialité ...*

**Arthur Jallerat**



**we are\_**

*73, Faubourg Saint-Honoré, Paris 8*

# L'APERITIF

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

|                                 |  |    |
|---------------------------------|--|----|
| <i>Virgin Mule</i>              | <i>Gingembre, Citron vert, Miel d'Acacia</i>   | 12 |
| <i>Geisha Say No</i>            | <i>Jus de pamplemousse rose, fleur de sureau, fleur de Sakura, citron vert, jus de framboise</i> | 12 |
| <i>Le Green Détox</i>           | <i>Concombre, menthe, citron, vert, poivre blanc du Penja</i>                                    | 12 |
| <i>Virgin Porn Star Martini</i> | <i>Fruit de la passion maracuja, vanille.</i>  | 12 |
| <i>Tensai Green Tea</i>         | <i>Thé vert glacé, citron, fleur de sureau</i>   | 8  |
| <i>Tensai Black Tea</i>         | <i>Thé noir glacé, gingembre, citron</i>   | 8  |
| <i>Tensai Matcha</i>            | <i>Thé glacé matcha, menthe poivrée</i>  | 8  |
| <i>Leamo</i>                    | <i>Maté Bio</i>  | 8  |
| <i>JNPR Tonic</i>               | <i>Boie de genièvre &amp; botanique, méditerranéen tonic water, thym citronné, romarin</i>       | 12 |
| <i>Jus frais</i>                | <i>Jus de fruits et/ou légumes du moment</i>   | 8  |

## LES COCKTAILS

|                          |   |    |
|--------------------------|---|----|
| <i>Moscow Mule</i>       | <i>Vodka, extraction de gingembre, miel d'acacia et fleurs d'oranger</i>                              | 16 |
| <i>Marilyn Kiss</i>      | <i>Gin, Jus de pamplemousse rose, fleur de sureau, fleur de Sakura, citron vert, jus de framboise</i> | 18 |
| <i>Herborium</i>         | <i>Gin, Concombre, menthe, citron, vert, poivre blanc du Penja</i>                                    | 18 |
| <i>Porn Star Martini</i> | <i>Vodka, Fruit de la passion maracuja, vanille.</i>  | 16 |
| <i>Bar Spritz</i>        | <i>Choix: Apérol, St-Germain, Campari, Chandon</i>  | 14 |

## EAUX

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <i>Eau plate microfiltrée</i>      | 5 |
| <i>Eau pétillante microfiltrée</i> | 5 |

## BOISSONS CHAUDES

|  |     |
|--|-----|
| <i>Expresso</i>                          | 3,5 |
| <i>Café noisette</i>                     | 5   |
| <i>Allongé</i>                           | 5   |
| <i>Double expresso</i>                   | 6   |
| <i>Café crème</i>                        | 7   |
| <i>Cappuccino</i>                        | 7   |
| <i>Thé &amp; infusion Dammann Frères</i> | 6   |
| <i>Chocolat chaud</i>                    | 8   |

## LES SPIRITUEUX

### Cognac

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <i>D'eau Xo à la pipette</i> | 10 |
| <i>Hennessy XO</i>           | 28 |

### Liqueurs & eaux de vie

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| <i>Veille Prune de Souillac</i> | 10 |
| <i>Poire William</i>            | 8  |
| <i>Get 27/31</i>                | 8  |

### Rhum

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <i>Eminente Reserva 7 ans</i> | 17 |
| <i>Ambar Claro</i>            | 12 |
| <i>Dom Papa</i>               | 10 |



we are\_

## L'APERITIF AFTER WORK

(A partir de 19H)

|   |    |
|---|----|
| <i>Tarama d'oursin, blinis</i>                          | 12 |
| <i>Friture d'éperlans, persil &amp; citron</i>          | 12 |
| <i>Houmous sésame, légumes croquant</i>                 | 15 |
| <i>Croquetas fromage de brebis et jambon ibérique</i>   | 16 |
| <i>Mini Chorizos grillés piquants</i>                   | 16 |
| <i>Pâté en croûte de volaille gelée porto</i>           | 18 |
| <i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i> | 13 |
| <i>Croque Monsieur à la truffe noire</i>                | 21 |

### LE DEJEUNER DE LA SEMAINE 39€

*Gaspacho de tomates, melon et nectarine*  
*Pêche du moment vapeur, condiment citron confit*  
*Panacotta fruits rouges*

## LES ENTRÉES

|   |    |
|---|----|
| <i>Gaspacho de tomates, melon et nectarine</i>                      | 14 |
| <i>Carpaccio de langoustines, pamplemousse &amp; crème d'avocat</i> | 21 |
| <i>Tartare de Bœuf en terre &amp; mer</i>                           | 15 |
| <i>Poulpe en salade, agrumes &amp; herbes fraîches</i>              | 16 |
| <i>Tartelette stracciatella, tomates multicolores, basilic</i>      | 14 |
| <i>Poitrine de porc snacké, abricot, verveine, jus corsé</i>        | 18 |

## LES SALADES

|   |    |
|---|----|
| <i>Mesclun de légumes du soleil confit, caviar d'aubergine et légumes croquants</i> | 23 |
| <i>Coleslaw : carottes, choux, suprême de volaille &amp; suprême de volaille</i>    | 25 |

## LES PLATS (Chaque plat est servi hors garniture)

|  |    |
|--|----|
| <i>Soupe de poisson faite maison, rouille, légumes fondants</i>                                      | 26 |
| <i>Œufs parfaits, crème de petit pois et carottes multicolores</i>                                   | 24 |
| <i>Suprême de volaille des landes, sauce crémée à l'estragon</i>                                     | 25 |
| <i>Faux filet français grillé, jus de viande condimenté</i>  | 28 |
| <i>Carré d'agneau français en croûte d'amande, menthe &amp; romarin, jus de viande (1 kg 2 pers)</i> | 79 |
| <i>Pêche du moment vapeur, condiment citron confit</i>   | 23 |
| <i>Filet de sole normande croustillant, beurre nantais</i>   | 39 |

## LES ACCOMPAGNEMENTS

*(Choisissez votre garniture qui accompagnera votre plat)*

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <i>Frites</i>                   | 7 |
| <i>Salade verte</i>             | 6 |
| <i>Légumes de saison</i>        | 8 |
| <i>Ecrasé de pomme de terre</i> | 7 |



## LA SELECTION DU MOIS

### DESSERT

|   |    |
|---|----|
| <i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i> | 14 |
| <i>Salade de fruits de saison</i>                       | 12 |
| <i>Panacotta fruits rouges</i>                          | 15 |
| <i>Pain perdu caramel beurre salé</i>                   | 15 |
| <i>Le café gourmand</i>                                 | 14 |
| <i>Sorbet framboise</i>                                 | 9  |
| <i>Sorbet Chocolat noir de République Dominicaine</i>   | 9  |
| <i>Glace Vanille Macadamia</i>                          | 9  |

### CHAMPAGNE

|   | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| <i>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</i> | 22   | 120  |
| <i>Charlemagne</i>                      | 18   | 90   |

### VIN ROSE

|  |   |    |
|--|---|----|
| <i>Provence, 2024, By Ott</i>                | 8 | 44 |
| <i>Provence, 2024, Ott, Château Romassan</i> |   | 70 |
| <i>Provence, 2024, M de Minuty</i>           |   | 55 |

### VINS BLANCS

|  |    |     |
|--|----|-----|
| <i>Mâcon-Aze, 2022, domaine de la Garenne</i>              | 12 | 39  |
| <i>Menetou-Salon, 2022, Morogues B. Minchin</i>            | 10 | 32  |
| <i>Puilly-Fumé, 2019, Pierre précieuse, Alexandre Bain</i> |    | 49  |
| <i>Beaune, 2020, "Les Grèves" Louis Jadot</i>              |    | 105 |
| <i>Arbois, 2023 Chardonnay Rolet</i>                       |    | 44  |

### VINS ROUGES

|   |    |    |
|---|----|----|
| <i>Saumur Champigny 2022, Terre Rouge, Arnaud Lambert</i> | 12 | 48 |
| <i>Crozes-Hermitage, 2022, Domaine des Hauts Chassy</i>   | 12 | 47 |
| <i>Les Creisses, 2022, Domaine des Creisses</i>           |    | 48 |
| <i>Bourgogne 2022 Pinot Noir Domaine des Perdrix</i>      |    | 56 |
| <i>Maranges 1er cru, 2023, Aurore Bachelet</i>            |    | 54 |

**La carte des vins est à votre disposition**

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.  
Liste des allergènes disponible sur demande.  
Service inclus, prix nets en euros TTC.

