

## COCKTAILS

<b>MOJITO ORIGINAL</b> Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	9€	<b>MOSCOW MULE</b> Citron vert, ginger beer, angostura, vodka	10€
<b>RED MOJITO</b> Fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	10€	<b>BLOODY MARY</b> Citron jaune, sel de céleri, jus de tomate, sauce Worcester, tabasco, vodka	9€
<b>TROPIC MOJITO</b> Fruits exotiques, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	10€	<b>SAPPHIRE</b> Fruits exotiques, citron jaune, tonic, gin	9€
<b>CAÏPIRINHA</b> Citron vert, sucre de canne, cachaça	9€	<b>RED LEAVES</b> Fruits rouges, sucre de canne, menthe fraîche, whisky scotch	10€

## BIÈRES & APÉRITIFS

<b>PILSNER URQUELL (25cl)</b>	3,5€
<b>PILSNER URQUELL (50cl)</b>	6€
<b>BIERE DU MOIS (25cl)</b>	3€
<b>BIERE DU MOIS (50cl)</b>	5€
<b>PERONI (33cl)</b>	5€
<b>CORONA (33cl)</b>	6€
<b>CIDRE APPIE (33cl)</b>	5,5€
<b>PASTIS RICARD</b>	5€
<b>KIR</b>	5,5€
<b>KIR ROYAL</b>	9€
<b>MARTINI ROSSO, BIANCO</b>	6€
<b>CHAMPAGNE DU MOIS (Coupe)</b>	8€
<b>CHAMPAGNE DU MOIS (Bouteille)</b>	60€
<b>SUPPLÉMENT SOFT</b>	0,5€

## SPIRITUEUX

<b>WILLIAM LAWSONS WHISY</b>	7€
<b>JACK DANIEL'S WHISY</b>	8€
<b>NIKKA JAPAN WHISKY</b>	10€
<b>ERISTOFF VODKA</b>	8€
<b>GREY GOOSE VODKA</b>	10€
<b>GORDON'S GIN</b>	7€
<b>BOMBAY SAPPHIRE SAPPHIRE</b>	9€
<b>TEQUILA CAMINO REAL</b>	8€
<b>TEQUILA PATRON</b>	10€
<b>RHUM BACARDI BLANCA</b>	8€
<b>RHUM BACARDI ORO</b>	9€
<b>RHUM DIPLOMATICO</b>	10€
<b>FINE DE COGNAC HENNESSY</b>	10€
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	9€
<b>GET 27</b>	7€
<b>SUPPLÉMENT SODA</b>	2€

## SODAS

<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO</b>	4€
<b>DR PEPPER</b>	4€
<b>FINLEY TONIC (20cl)</b>	4€
<b>SPRITE</b>	4€
<b>ORANGINA (25cl)</b>	4€
<b>FUZE TEA (25cl)</b>	4€
<b>BADOIT ROUGE</b>	4€
<b>SIROP A L'EAU</b>	2€
<b>SUPPLÉMENT SIROP</b>	0,5€

## EAUX & CAFÉS BIO

<b>EVIAN</b>	(50cl) 3,5€ / (1L) 5€
<b>BADOIT</b>	(50cl) 3,5€ (1L) 5€
<b>CAFÉ ESPRESSO</b>	2,5€
<b>CAFÉ ALLONGÉ</b>	2,5€
<b>CAFÉ CRÈME</b>	3,5€
<b>CAPPUCCINO</b>	4€
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	4€
<b>SÉLECTION DE THÉ &amp; INFUSION</b>	3,5€

## JUS DE FRUITS

<b>ABRICOT</b>	4,5€
<b>ANANAS</b>	4,5€
<b>POMME</b>	4,5€
<b>TOMATE</b>	4,5€
<b>CRANBERRY</b>	4,5€

## JUS PRESSÉ

<b>CITRON</b>	4,5€
<b>ORANGE</b>	6€
<b>PAMPLEMOUSSE</b>	6€

## JUS DÉTOX

<b>CITRON-POMME-MENTHE</b>	6€
<b>FRUITS ROUGES-POMME-BANANE</b>	6€
<b>CONCOMBRE-CELERI</b>	6€
<b>MANGUE-BANANE</b>	6€



# HARPER'S

P A R I S



#HARPERSPARIS

## Saveurs & Convivialité



Vous ne connaissez pas encore la maison ? Au Harper's, nous revisitons les spécialités américaines en y apportant notre petite touche Frenchie ! Notre cuisine 100% maison est équilibrée avec des recettes alliant saveurs et plaisirs.

En famille ou entre amis, découvrez nos délicieux tapas, home made burgers, salades composées et autres plats signatures. Et si vous n'avez pas envie de vous déplacer, Harper's s'empporte et se livre directement chez vous.

## Privatisation & Bar à céréales



Vous cherchez un lieu pour votre événement ? Anniversaire, Afterwork, Pot de départ, nous vous accueillons et vous aidons à organiser votre soirée... Il n'y a plus qu'à vous renseigner et réserver votre espace.

Le week-end choisissait directement votre bol de céréales dans notre Coffee Shop et venez déguster nos cookies maison ! A cet occasion, on met en avant le travail d'un invité... Photos, Peintures, nous aimons l'art et la culture de tous les genres.

## Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients frais



## 3 adresses à Paris



31 rue Legendre	75017 Paris	(M) Villiers	+33 (0)1 42 67 15 45
16 rue Letort	75018 Paris	(M) Jules Joffrin	+33 (0)1 71 50 29 61
46 bis boulevard du Montparnasse	75015 Paris	(M) Montparnasse	+33 (0)1 42 22 45 54

## TAPAS

<b>MOZZA STICK</b> 8€ Bâtonnets de mozzarella panée maison, salade, crème de ciboulette, sauce BBQ	<b>FRENCHIE QUESADILLAS</b> 11€ Tortillas de blé, emmental fondu, guacamole maison, crème de ciboulette, salade
<b>ONIONS &amp; SCAMPIS RINGS</b> 9€ Gambas et oignons panées maison, moutarde aigre douce	<b>MINIONS CHEESE &amp; CALIF BURGERS</b> 12€ Mini buns, steak haché du boucher, cheddar, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, Mini buns, poulet pané maison, cheddar, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, Chips de pomme de terre maison
<b>CARPACCIO DE DAURADE</b> 9€ Daurade royale, compotée de poivrons, sésame, ciboulette, citron vert, sauce thaï	<b>ASSORTIMENT DE TAPAS</b> 13€ Mozza stick, Onions Rings, Frenchie Quesadillas, Avocado Toast, salade, chips de pomme de terre maison

## TARTINES

<b>AVOCADO TOAST</b> 10€ Pain du boulanger, avocat, cream cheese, ciboulette, oignons pickles, grenade, salade, huile d'olive, fleur de sel	<b>FRESH MARKET</b> 9€ Pain du boulanger, mozzarella grillée, tomates, courgettes et aubergines dorées aux herbes de Provence, carottes poêlées, graines séchées, salade, huile d'olive, fleur de sel, pesto maison
<b>B.C HONEY GOAT</b> 11€ Pain du boulanger, chèvre frais, bacon caramélisé façon Harper's, moutarde au miel, tomates marinées aux herbes de Provence, graines séchées, salade	<b>TUR(K)EY</b> 12€ Pain du boulanger, dinde fumée (K), cream cheese, ciboulette, oignons frits, œuf poché, salade, huile d'olive, fleur de sel

## FRAICHEURS

<b>CHICKEN CAESAR</b> 13€ Kale salade, poulet grillé, tomates marinées aux herbes de Provence, Parmigiano Reggiano, croûtons de pain maison, sauce caesar	<b>QUINOA BOWL</b> 14,5€ Kale salade, chou blanc, quinoa, avocat, feta marinée façon Harper's, tomates cerises dorées aux herbes de Provence, grenade, graines séchées, oignons pickles, sauce thaï
<b>B.C GREEN GOAT</b> 14,5€ Salade de saison, croquettes de chèvre maison, bacon caramélisé façon Harper's, avocat, tomates, graines séchées, croûtons de pain maison, huile d'olive, moutarde de Dijon, miel de fleurs	<b>BUBBA GUMP</b> 15,5€ Salade de saison, poêlée de gambas, avocat, tomates dorées aux herbes de Provence, coleslaw maison, sauce aigre douce et gingembre
<b>CHINA TOWN</b> 14€ Salade de romaine, chou blanc, quinoa, poulet mariné façon Harper's, carottes poêlées, courgettes et aubergines dorées aux herbes de Provence, oignons frits, coriandre, sauce thaï	<b>FUNKY KALE</b> 15€ Salade de chou blanc, bacon caramélisé façon Harper's, avocat, roquefort, tomates et aubergines dorées aux herbes de Provence, oignons pickles, graines séchées, huile d'olive, moutarde de Dijon, miel de fleurs
<b>LA PARISIENNE</b> 14€ Salade de saison, dinde fumée (K), avocat, tomates cerises, courgettes et aubergines dorées aux herbes de Provence, œuf poché, graines séchées, croûtons de pain maison, huile d'olive, moutarde de Dijon, miel de fleurs	

## LE COIN BISTROT

<b>RIBS DE PORC</b> 14,5€ Travers de porc caramélisés façon Harper's, salade, garniture au choix	<b>FAJITAS DE POULET</b> 13,5€ Tortilla de blé, poulet mariné façon Harper's, poivrons, oignons rouges, guacamole maison, garniture au choix
<b>PIECE DU BOUCHER</b> 18€ Bavette d'aloyau Angus, compotée d'oignons, crème de roquefort, salade, garniture au choix	<b>MAC &amp; CHEESE</b> 13€ Gratin de macaronis, crème de fromage maison, salade de mesclun
<b>TARTARE DE BŒUF</b> 14€ Viande de bœuf préparé façon Harper's, Parmigiano Reggiano, graines séchées, jaune d'œuf, pesto maison, salade, garniture au choix	<b>FISH &amp; CHIPS</b> 14€ Daurade royale panée maison, coleslaw maison, tomates cerises dorée aux herbes de Provence, crème de ciboulette, citron jaune, garniture au choix
<b>SCAMPIS DE GAMBAS</b> 15€ Gambas Tiger panées aux fines herbes, compotée de poivrons, salade, moutarde aigre douce, garniture au choix	

## AMERICAN FOOD

<b>CHEESE BURGER</b> 13€ Steak haché du boucher, cheddar, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix	<b>NEMO BURGER</b> 15€ Daurade royale panée maison, cheddar, salade, tomate oignons caramélisés, crème de ciboulette, garniture au choix
<b>CALIFORNIA BURGER</b> 14€ Poulet pané maison, cheddar, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix	<b>ST NECTAIRE BURGER</b> 14,5€ Steak haché du boucher, st nectaire AOC, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix
<b>RIBS BURGER</b> 14,5€ Steak de travers de porc caramélisés façon Harper's, cheddar, graines séchées, salade, oignons caramélisés, garniture au choix	<b>US BAGEL</b> 14,5€ Dinde fumée (K), cream cheese, ciboulette, oignons frits, pickles, salade, moutarde au miel, garniture au choix
<b>HARPER'S VEGGIE BURGER</b> 14,5€ Steak de légumes maison, mozzarella, salade, guacamole maison, garniture au choix	<b>CHICKEN BAGEL</b> 14€ Poulet grillé, tomates dorées aux herbes de Provence, coleslaw maison, salade, moutarde au miel, garniture au choix

## EXTRAS

<b>BACON, CHEDDAR</b>	1€
<b>AVOCAT, ŒUF</b>	1,5€
<b>DINDE FUMÉ (K)</b>	2€

## GARNITURES

<b>FRITES MAISON</b>	4€	<b>RISOTTO DE QUINOA</b>	4€
<b>POMME DE TERRE AU FOUR</b>	4€	<b>COLESLAW MAISON</b>	4€
<b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b>	4€	<b>SALADE DE SAISON</b>	4€

## DESSERTS

<b>CHOCOLAT CAKE</b> 7€ Crème anglaise	<b>BRIOCHE PAIN PERDU</b> 8€ Nutella ou caramel beurre salé maison
<b>CHEESE CAKE</b> 7€ Coulis de fruits rouges	<b>CRUMBLE POMMES CARAMELISÉES</b> 8€ Crème anglaise
<b>CARROT CAKE</b> 8€	<b>FROMAGE BLANC</b> 8€ Amandes grillées, fruits rouges ou miel
<b>COOKIE DOUGH XL</b> 6€ Selon l'humeur du chef	<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b> 8€
<b>TIRAMISU COOKIE &amp; NUTELLA</b> 8€	<b>CAFÉ GOURMAND</b> 9€

## VINS

	Verre	50 cl	75 cl	Verre	50 cl	75 cl
<b>Blanc</b>				<b>Rouge</b>		
Côte de Gascogne, Domaine Joy	4,5€	14€	20€	Merlot, Ecoterra Bio	4,5€	14€ 20€
Chardonnay, La Jasse d'Isnard Bio	5€	16€	24€	Pinot Noir, Versant Foncalieu	5€	16€ 24€
Quincy, Domaine Pigeat	5€	16€	24€	El Grano, Carmenera, Chili	5€	16€ 24€
Menetou-Salon, Domaine de Loye	6€	18€	28€	Malbec, Finca La Nina, Argentine	6€	18€ 28€
				Saint Emilion, Château Tuilerie des Combes	6,5€	20€ 36€
<b>Rose</b>						
Casa Rossa, Ile de Beauté	4,5€	14€	20€			
Côte de Provence, Esquisse des Marquets	5€	16€	24€			