



# SEGUIN SOUND

MICRO-BRASSERIE • MUSIQUE LIVE

## NOS BIÈRES

### PRESSION ARTISANALES



**SEGUIN BLONDY** - 50cl - 4,3% **9€**

Ale blonde classique, légère et fruitée, avec une bel équilibre de houblon française, discrète et agréable.



**HIP HOP LAGER** - 50cl - 5,3% **9€**

Aux influences bohémiennes de malt Pilsner, après quelques semaines de maturation, cette bière légère offre un goût malté et un arôme citronné.



**ISLAND PALE ALE** - 50cl - 5,3% **9€**

Bière houblonnée aux saveurs fruitées et aromes de les fruits tropicaux



**FLEMISH FANFARE** - 50cl - 6,5% **9€**

Style bière d'abbaye, en bouche, ce sont des arômes maltés, avec une légère amertume.



**BLANCHE DE BLANQUETTE** - 50cl - 3,8% **9€**

Bière douce & légère en bouche.



**BIÈRE DU MOMENT** - 50cl - 6,5% **9€**

Demandez nos bières du moment à votre serveur.

**NOS BIERES EN 33CL 6€**

**BIÈRES BOUTEILLE 33CL 7€**

**GRAND CRU 75 5,3%**

**GRAND CRU 92 0,0%**

**BIÈRE SANS ALCOOL 0,0%**

**TOUTES NOS PINTES À 7€ EN HAPPY HOUR**

## CARTE DES

### VINS

**CHARDONNAY - BLANC 32€**

Les Amandiers - BOURGOGNE

Disponible au verre 7€

**SAUVIGNON - BLANC 32€**

Sauvignon - PAYS D'OC

Disponible au verre 7€

**HARES - ROSE 32€**

Le Rouët Prestige - MÉDITERRANÉE

Disponible au verre 7€

**GRIS BLANC - ROSE 36€**

Gerard Bertrand - PAYS D'OC

Disponible à la bouteille

**LANGUEDOC - ROUGE 32€**

Gerard Bertrand - PAYS D'OC

Disponible au verre 7€

**SAINT CHINIAN - ROUGE 32€**

Gerard Bertrand - PAYS D'OC

Disponible au verre 7€

**PINOT NOIR - ROUGE 32€**

Gerard Bertrand - PAYS D'OC

Disponible au verre 7€

**PIC SAINT LOUP - ROUGE 36€**

Gerard Bertrand - PAYS D'OC

Disponible au verre 7€

**MERCIER - CHAMPAGNE 90€**

Maison MERCIER 1858 - Champagne

Disponible au coupe 13€

**MOET & CHANDON 110€**

**PROSECCO 65€**

Disponible au coupe 10€

**DISPONIBLE EN PICHET 25CL 12€ 50CL 22,50€**

## N O S P L A N C H E S

### À P A R T A G E R

#### PLANCHES POUR 2/3 PERSONNES

##### **PLANCHE SEGUIN** 24€

Chorizo, saucissons, mortadelle à la truffe, coppa, chèvre, comté, taleggio, camembert

##### **SHARING IS CARING** 25€

BBQ Chicken wings, oignons rings, mini veggy taquitos, Calamari, Crevette Tempura

##### **CHEEZY LOVERS** 23€

Mozzarella sticks, mac and cheese bites, cheddar jalapeños poppers, bouchées de camembert et cheddar donuts.

##### **WINGS BUFFALO**

X6 9€ - x12 15€ - x22 21€

Sauces bbq, siracha mayo, moutarde à l'ancienne au miel, sriracha classique

##### **MINI BURGERS** 30€

Mini burger charolais, Falafel & chicken cajun servis avec frites, coleslaw et onion rings

##### **BRUSCHETTA BOARD X4** 19€

Tomates, pesto, mozzarella, poivrons grillé  
Avocado maison, grenade & feta  
Burrata jambon serrano basilic tomate séchée  
Pan con tomate, ail, basilic

##### **PLANCHE MEDITERRANÉENNE** 20€

Caviar d'aubergines, tapenade d'olives, hommous, tapenade de poivron, falafel. Tout fait maison servi avec pain pita

##### **PLANCHE SERRANO & BURRATA** 23€

Jambon serrano, burrata, salade, tomates, vinaigre balsamique

##### **NACHOS POULET** 16€

Chips de maïs, cheddar fondant, guacamole maison, sauce salsa, poulet mariné.

##### **TEX MEX QUESADILLAS** 17€

Poulet mariné, cheddar fondant, avocat, sauces salsa et mayonnaise cajun maison.

##### **CALAMARS INFARINATA** 13€

Calamars frits servis avec sauce tartare maison

##### **GUACAMOLE & MANGUE** 12€

Guacamole, mangue, servi avec pain pita

##### **CAMEMBERT ROTI (SAISONNIER)** 18€

Camembert AOP de Normandie - 250gr  
servi avec raisin et pain de campagne

## N O S B U R G E R S

### À D É V O R E R

LES BUNS DE NOS BURGERS SONT LIVRÉS FRAIS TOUS LES MATINS PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER BOULONNAIS

##### **CLASSIC BURGER** 19€

Viande d'origine française 150gr, cheddar, mayonnaise à l'ail roti, oignons rouges caramélisés, salade, tomates. Servi avec frites maison.

##### **DUCK BURGER FUMÉ** 19€

Canard d'origine française fumé maison, pickles de concombre maison, poivron grillés et crème fraîche. Servi avec frites maison.

##### **CHICKEN CAJUN BURGER** 19€

Poulet pané maison épicé au cajun, cheddar fumée et sauce miel légèrement épicée. Servi avec frites de patates douce.

##### **FALAFEL BURGER** 18€

Galette de falafel maison 150gr, sauce à la betterave, sauce salsa. Servi avec frites maison et coleslaw.

##### **THE GOAT BURGER** 19€

Viande d'origine française 150gr, Fromage de chèvre, Moutarde au miel à l'ancienne, oignons rouges au vinaigre balsamique, salade, et frites maison

\*\*SUPPLEMENT BACON 1,00€\*\*

## M E N U

### K I D S

##### **PÂTE NATURE OU MINI BURGER CLASSIC (-12 ANS)** 12€

Boisson au choix parmi- nos jus, coca, coca zero, sprites, ice tea ou sirop à l'eau et pour le dessert une glace.

POUR ASSURER UN SERVICE RAPIDE LORS DE SOIRÉE SPECTACLES A LA SEINE MUSICALE LES PLATS INDICQUÉS D'UNE ÉTOILE NE SONT PAS DISPONIBLES

## NOS COCKTAILS

### SIGNATURES

**TWISTED MAÏ TAÏ** 12€  
Rhum blanc, rhum ambré, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat et cerise

**PINK FRESH** 12€  
Vodka, vin blanc sec, citron vert, sucre, redbull Pastèque, feuille de menthe

**LEMON PIE** 12€  
Gin Bombay, sirop de gingembre, citron vert, jus d'ananas

**HUGO SPRITZ** 12€  
Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, prosecco

**CAPTAIN SEGUIN** 12€  
Rhum ambré, citron vert, ginger beer, Sirop Kiwi

**APPLE KISS** 12€  
Tennessee Apple, sucre, citron vert, eau gazeuse

**MARGARITA PASSION** 12€  
Tequila, jus mangue, purée de passion, citron vert, sucre

**PINKY BLINDERS** 12€  
jameson, jus de fraise, jus de citron, limonade

LES COCKTAILS SIGNATURE 9€ EN HAPPY HOUR !

## NOS COCKTAILS

### CLASSIQUES

**F\*\*\*\*\* MOJITO** 10€  
Rhum blanc, citron vert, sucre, perrier

**KYIV MULE** 10€  
Vodka, citron vert, ginger beer, possible en london, jamican, ou irish mule

**MARGARITA** 10€  
Tequila, triple sec, citron vert, sucre

**SPRITZ** 10€  
Cinzano Aperitivo, perrier, prosecco

**SEX ON THE ISLAND** 10€  
Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas

**CAIPIRINHA** 10€  
Cachaca, citron vert, sucre

LES COCKTAILS CLASSIQUE 8€ EN HAPPY HOUR !

## NOS COCKTAILS

### SANS ALCOOL

**BERRY BERRY** 8€  
Cranberry, fraise, citron vert, sirop de cerise

**VIRGIN MOJITO** 8€  
Citron vert, sucre, perrier

**FRUIT SMASHED** 8€  
Pomme, ananas, orgeat, citron vert

**VIRGIN SPRITZ** 8€  
Spritz 0% perrier, tranche orange

7€ COCKTAILS SANS ALCOOL EN HAPPY HOUR !

## SEGUIN CLASSICS

### CROQUE SEGUIN

17€

Pour les amoureux des classiques venez découvrir notre version revisitée du croque monsieur sur pain artisanal et morbier coulé. Servi avec salade et frites maison

### ENTRECOTE 250G

25€

Sublime pièce du boucher, servie avec haricots verts, sauce chou fleur, et frites maison

### PAVE DE SAUMON QUINOA



19€

Saumon au citron et aux herbes, quinoa et légumes cuits à la vapeur

### FISH & CHIPS - LONDON STYLE!

19€

Dos de cabillaud, panure maison réalisée à base de notre bière artisanale. Servi salade et frites maison

### BURRITO REVOLUTION

18€

Poulet mariné, riz sauté, cheddar fondant, guacamole, haricot rouge et mayonnaise cajun maison. Servi avec salsa maison, crème fraîche et frites.

### SAUMON BOWL

18€

Saumon séché mariné au gin dans notre fumoir, quinoa, edamame, mangue, avocado, radis servis avec sauce soja

## NOS SALADES À CROQUER

### SALADE CÉSAR

18€

Poulet mariné et rôti, salade romaine, croûtons à l'ail. Sauce césar maison et oeufs mimosa

### SALADE THAÏ

18€

Crevettes croustillantes légèrement épicées, salade verte, salade de chou, tomates cerises, avocats, carotte râpées, vinaigrette au soja et sésame maison

### SALADE SAUMON



18€

Saumon fumé maison, salade verte, tomates cerises, spaghettis de courgettes, oeufs mimosa, sauce tartare maison

### SALADE GRECQUE

17€

Fromage feta, falafels maison, salade verte, olives noires, tomates, concombres, poivrons, sauce grecque

## LES PETITES FAIMS

Pour les petits joueurs/ses!

### LES PETITES FAIMS AU CHOIX :



10€

Petite salade de saison - Iceberg, bacon, tomates cerises, parmesan, croûtons, sauce ranche

Rillettes aux 2 Saumons servies avec du pain de campagne

Accras de Morue servis avec une sauce sweet chili

Bretzels x3 cheddar fondu, piments jalapeno

Frites maison, cheddar fondu, bacon bits, oignons verts

Onion Rings servis avec une sauce wasabi mayo

POUR ASSURER UN SERVICE RAPIDE LORS DES SOIRÉES SPECTACLE A LA SEINE MUSICALE LES PLATS INDICQUÉS D'UNE ÉTOILE NE SONT PAS DISPONIBLES

N O S  
S O F T S

COCA, COCA ZERO 33CL	5.5€
ORANGINA 25CL	5.5€
TONIC 25CL	5.5€
SPRITE 25CL	5.5€
EVIAN 33CL	5.5€
PERRIER 33CL	5.5€
EVIAN 1L	7€
DIABOLO	5€
Sirop kiwi, cerise, grenadine, fraise, pêche, citron, menthe (33cl).	
JUS DE FRUITS	4,5€
Orange, Ananas, Fraise, Cranberry, Mangue, Pomme, tomate (25cl).	
SAN PELLEGRINO 75CL	8€
ORANGE OU CITRON PRESSÉS	6€



L A P A U S E  
C A F É

EXPRESSO	2,80€	THÉ OU INFUSION	5,50€
NOISETTE	3€	CHOCOLAT CHAUD	6€
Nuage de lait		CHOCOLAT VIENNOIS	6,50€
DOUBLE EXPRESSO	4€	IRISH COFFEE	12€
CAPPUCCINO	5,50€	CAFÉ FRAPPÉ	6€
CAFÉ CRÈME	5€	Lait, sirop de caramel	

\*\*DISPONIBLE EN DÉCAFÉINÉ\*\*

L A P A U S E  
G O U R M A N D E

MOUSSE AU CHOCOLAT	8€
CRÈME BRULÉE	8€
TIRAMISU	8€
PANNA COTTA À LA MANGUE	8€
TARTE AU CITRON	8€
Fait maison de notre pâtissier partenaire	

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

N O S

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD	5€
CAMPARI	8€
MARTINI ROUGE / BLANC	8€
KIR CASSIS, MURE	7€
KIR ROYAL	13€
AMARETTO	9€
BAILEY'S	9€

GET 27	8€
CALVADOS	10€
COGNAC HENNESSY	11€
DIPLOMATICO	12€
DON PAPA	12€
RHUM VIEUX	13€

N O S

ALCOOLS

RED LABEL	9€
JACK DANIEL'S N°7	10,50€
BLACK LABEL	11€
JAMESON	11€
GLENFIDDICH 12 ANS	14€
JAMESON BARREL	12€
NIKKA COFFEY GRAIN	14€
NIKKA FROM THE BARREL	15€
LAGAVULIN 16 ANS	15€

Hendricks	13€
GORDON'S	9€
TANQUERAY	11€
BOMBAY SAPPHIRE	11€
SMIRNOFF	9€
ABSOLUT	10€
CAPTAIN MORGAN	9€
HAVANA 3 ANOS BLANC	11€

SUPPLEMENT SOFT + 1,50€  
CANETTE REDBULL +3€

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC  
MODÉRATION" -- LA REPUBLIQUE

**CONTACT :**

infoseguinsound@gmail.com  
+ (33) 0962605467

HAPPY HOUR

**17H - 20H30**

LUNDI AU VENDREDI