THE
BELL
PUB
LES HALLES
PARIS

OUVERT TOUS LES JOURS
DE 11H À 1H.

LES PRIX AFFICHÉS SONT EN EUROS - TAXES ET SERVICE COMPRIS.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE ET NOS PLATS FAITS MAISON.
DERNIÈRE COMMANDE EN CUISINE À 22H.
HORAIRES D'OUVERTURE DE 11H À 1H
PAPIER ZÉRO DÉFORESTATION. FABRIQUÉ À PARTIR DE RÉSIDUS DE CANNE À SUCRE.

LA CUISINE

BAR PUB PARIS LES HALLES

POPPADOMS 4.
CHIPS DE LENTILLES CROUSTILLANTES
TAMARIN, CHUTNEY AU YAOURT ET OIGNONS ÉPICÉS [7] [12]

PAKORAS 7,50.
BEIGNETS DE LÉGUMES
CHOU-FLEUR, OIGNONS FRITS, FROMAGE ET CHUTNEY DE MANGUE [7] [12]

THE BELL PURI 7.
SALADE DE RIZ SOUFFLÉ AUX HERBES
SALADE DE RIZ SOUFFLÉ, MENTHE, GRENADE [7] [8] [12]

SAMOUSSAS 6.
AUX LÉGUMES, CHUTNEY AU YAOURT [1] [7] [10] [12]

MUMBAI RAREBIT 9.
TOASTS CHEDDAR & OIGNON
PAIN NAPPÉ DE SAUCE CHEDDAR, PIMENT CACHEMIRE [1] [3] [7] [10] [12]

BUTTER CHICKEN CURRY 15.
POULET FRANÇAIS, GHEE (BEURRE CLARIFIÉ), AIL [7]

SANDWICH AU HADDOCK 17.
HADDOCK FUMÉ PANÉ, MAYONNAISE AU VADOUVAN, OIGNONS ROUGES MARINÉS [1] [3] [4] [10] [12]

PANEER CURRY 13.
CURRY DE FROMAGE PANEER AU BEURRE ET CHOU-FLEUR [7]

BROCHETTE TRUITE TANDOORI 13,50.
MANGUE, CONCOMBRE ET SAUCE TAMARIN.

PARATHA AU MOUTON ÉPICÉ 13,50.
SALADE DE CHOU ET DE GRENADE [1] [7] [12]

FRITES PODI, KETCHUP KASHMIRI [12] 4.

RIZ BASMATI [12] 4.

SALADE DE CHOU GRENADE ET MENTHE [12] 4.

PARATHA À L'AIL [1] [7] 4.

PICKLES AU PIMENT [12] 4.

DESSERTS GLACÉS INSPIRÉS DU LASSI

MANGUE CITRON VERT 7.

LASSI YAOURT CARDAMOME [7] 7.

TWIST DES DEUX SAVEURS [7] 7.

SPÉCIAL DÉJEUNER

PLATEAU THALI CHICKEN | VÉGÉ
POULET OU PANEER BUTTER CURRY, PAKORA, CHUTNEY AU YAOURT, PARATHA À L'AIL ET BASMATI [1] [7] [12]
18.|16.

SANDWICH AU HADDOCK
AVEC DES FRITES PODI ET DU KETCHUP AU KASMIRI OU UNE SALADE DE CHOU, GRENADE ET MENTHE
[1] [3] [4] [10] [12]
19.

DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H À 15H

ALLERGÈNES :

[1] GLUTEN [2] CRUSTACÉS [3] ŒUFS [4] POISSON [5] ARACHIDES [6] SOJA [7] LAIT
[8] FRUITS À COQUE [9] CÉLERI [10] MOUTARDE [11] SÉSAME [12] SULFITES [13] LUPIN [14] MOLLUSQUES

VEGAN
VEGETARIEN
VEGANISABLE

BIÈRES [1]

PRESSIONS

	25 CL	50 CL
ADNAMS GHOST SHIP IPA, Southwold	5.	9.
OX LAGER BIO *	5.	9.
OX NEIPA BIO *	6.	10.
OX FROM PHILLY WITH LOVE BIO *	6.	10.

BOUTEILLES | CANNETTES

	33 CL	44 CL
D&D PLISNER BIO *	9.	
D&D AUBE BIO *	9.	
D&D SESSION IPA BIO 0% *	9.	
OX SIMCOE SMACH APA BIO *		12.
OX MARACUJA WHEAT ALE BIO *		
CIDRE SASSI L'ANGÉLIQUE BIO *	9.	

[1] GLUTEN | * NOS BIÈRES SONT LOCALES ET SOURCÉES - OX À MARCOUSSIS ET D&D À BONNEUIL SUR MARNE.

SODAS MAISON

MANGUE & GINGEMBRE
7.

GOYAVE & CARDAMOME
7.

COCKTAILS SANS ALCOOL

ELDERFLOWER SPRITZ
MARTINI FLOREALE, GIFFARD ELDERFLOWER SANS ALCOOL, FEVER TREE LIGHT TONIC
10.

SAFFRON NO-GRONI
SOBER SPIRITS 0 BITTER, SIROP DE SAFRAN GIFFARD, JNPR NO 2
10.

COCKTAILS

NIMBU PARIS 12.
RHUM, KUMMEL, JUS D'ANANAS SOUR, EAU PÉTILLANTE

THANDAI ALEXANDER 12.
COURVOISIER VS, GIFFARD CRÈME DE CACAO BRUN, CRÈME, THANDAI

THE BELL MARTINI 12.
GIN OU VODKA, DOLIN DRY

BOMBAY MARY 12.
VODKA INFUSÉE AU CUMIN ET À LA CARDAMOME NOIRE, TOMATE, SEL DE CÉLERI, LEA & PERRINS

MARGARITA 12.
EL JIMADOR, GIFFARD TRIPLE SEC, JUS DE CITRON VERT FRAIS, SIROP D'AGAVE

NEGRONI 12.
TANQUERAY, CAMPARI, DOLIN ROUGE, ANGOSTURA ORANGE BITTERS

SPRITZ APÉROL 12.
APÉROL, PROSECCO, EAU GAZEUSE

SPRITZ ST GERMAIN 12.
ST GERMAIN, PROSECCO, EAU GAZEUSE

CHAÎ WHISKY SOUR 12.
WHISKY INFUSÉE AU CHAÏ, JUS D'ANANAS SOUR, SIROP D'ORGEAT

VINS

CHAMPAGNE

	12.5CL	75CL
LAURENT PERRIER BRUT, 'LA CUVÉE'	18.	89.
LAURENT PERRIER BRUT, CUVÉE ROSÉ	21.	125.

PETILLANT

	12.5CL	75CL
PROSECCO	8.	39.
SAUMUR CLOS N°3	9.	44.

VINS

ROUGE

	15CL	75CL
EL PINOT, DOMAINE LES ÉCLAIREURS IGP VAL DE LOIRE	7.	34.
LE GRAS C'EST LA VIE, DOMAINE FAMILLE DE BOEL FRANCE VALLÉE DU RHÔNE	8.	39.
CUCUNIANO, DOMAINE PETER SICHEL LANGUEDOC ROUSSILLON	10.	48.
CHÂTEAU DE LA LOUBIÈRE BORDEAUX	6.	29.
100% CABERNET BRETON, DOMAINE LES GRANDES VIGNES IGP VAL DE LOIRE	9.	43.
DOMAINE DE MAUPERTHUIS, 'LES BRÛLIS' BOURGOGNE	11.	54.

BLANC

	15CL	75CL
DOMAINE MAUPERTHUIS, 'LES TRUFFIÈRES' BOURGOGNE	10.	48.
'L'ORIGINAL' IGP VAL DE LOIRE	7.	34.
DOMAINE MASLAURIS 'LE N' AOP LUBERON	9.	40.
DOMAINE CAZES, 'ROLLE IN STONE' VIOGNIER	8.	38.
DOMAINE AURIOL, CUVÉE ÉLÉGANCE LANGUEDOC ROUSSILLON	6.	29.
DOMAINE LES ÉCLAIREURS, 'EL CHARDO' IGP VAL DE LOIRE	7.	34.

ROSÉ

	15CL	75CL
CHÂTEAU MENTONE, 'LES INSTANTS' CÔTE DE PROVENCE	7.	34.
DOMAINE MASLAURIS 'L'INOPINÉE' AOP LUBERON	9.	44.

TOUS NOS VINS SONT CHOISIS AVEC EXIGENCE AUPRÈS DE VIGNERONS INDÉPENDANTS ET PASSIONNÉS, ISSUS DE DOMAINES À TAILLE HUMAINE OÙ CHAQUE PARCELLE EST CULTIVÉE DANS LE RESPECT DU VIVANT, EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIQUE.

LE BAR

BAR PUB PARIS LES HALLES

CAFÉ

ESPRESSO	4.
DOUBLE ESPRESSO	6.
CAFÉ ALLONGÉ	4.
CAFÉ NOISETTE	4.5.
CAFÉ LATTE	6.5.
CAPPUCCINO	6.5.
IRISH COFFEE	12.
CHOCOLAT CHAUD	6.5.
CAFÉ | CHOCOLAT VIENNOIS	7.

SODAS

COCA-COLA | ZÉRO 33CL	7.
ORANGINA 25CL	7.
SCHWEPPES AGRUME 25CL	7.
SPRITE 25CL	7.
FUZE TEA PÊCHE 25CL	7.
REDBULL 25CL	8.

FEVER-TREE | 20CL

ELDERFLOWER	7.
INDIAN TONIC WATER	7.
MEDITERRANEAN TONIC	7.
PAMPLEMOUSSE	7.
GINGER BEER	7.
PERRIER 33 CL	7.

THÉS & INFUSIONS BIO

BREAKFAST TEA	7.
EARL GREY QUEEN BLEND	7.
THÉ VERT À LA MENTHE	7.
GRAND JASMIN IMPÉRIAL	7.
ROOIBOS KHOISAN	7.
CAMOMILLE	7.
DARJEELING MIST BARI BIO	7.
CHAÏ IMPÉRIAL	7.

JUS BISSARDON BIO 25CL

POMME	8.
POIRE	8.
ANANAS	8.
ABRICOT	8.
PÊCHE DE VIGNE	8.
TOMATE	8.

EAUX

	25CL	50CL	1L
VITTEL	3.5.	5.	7.
SAN PELLEGRINO		5.	7.
PUREZZA MICRO-FILTRÉE			3.
SUPPLÉMENT SIROP			0.50.

ALCOOLS 4cl

SUPPLÉMENT SOFT 2.

WHISKY

JAMESON	10.	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	12.
GLENFIDDICH 12 ANS	14.	BELLEVOYE BLEU	13.
LAGAVULIN 16 ANS	27.	AMRUT INDIAN WHISKY	15.
TALISKER 10 ANS	16.	NIKKA FROM THE BARREL	14.
MONKEY SHOULDER	12.		

BOURBON

MAKER'S MARK	10.	WOODFORD RÉSERVE	14.

RYE

WOODFORD RYE	16.

LE BAR

BAR PUB PARIS LES HALLES

RHUM

HAVANA CLUB 3 ANS	10.	NEISSON BLANC	14.
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	16.	CHAIRMAN'S RESERVE SPICED RUM	10.
PLANTATION BARBADE GRANDE RÉSERVE	12.		

VODKA

GREY GOOSE	15.	KETEL ONE	10.
BELUGA	13.		

GIN

TANQUERAY LONDON DRY	10.	MONKEY 47	19.
TANQUERAY RANGPUR GIN	12.	CITADELLE	14.
HENDRICK'S	14.		

TEQUILA & MEZCAL

PATRON SILVER	18.	EL JIMADOR BLANCO	10.
ESPOLON REPOSADO	13.	LOS SIETE MISTERIOS (MEZCAL)	17.

CACHACA

CACHACA SAGATIBA	11.		

BRANDY

HINE XO	30.	COURVOISIER VS	14.
HENNESSY VS	16.	CHÂTEAU DE LAUBADE 12YO (ARMAGNAC)	20.

LIQUEURS & APÉRITIFS

RICARD	7.	GET 27 | GET 31	8.
CAMPARI	7.	PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY	7.
COINTREAU	10.	PORTO GRAHAM'S FINE WHITE	7.
KAHLUA	8.	APÉROL	7.
AMARRETTO DISARONNO	8.	ST GERMAIN	12.
BAILEYS	10.	DOLIN BLANC | DRY | ROUGE	7.