



LE TRENTE NEUF

39 RUE BEAUBOURG 75003 PARIS



Happy Hours

SUR TOUS LES COKTAILS & La Kro

17h - 23h du lundi au samedi



Nos bières

Pression

25cl / 50cl

Kro	Happy Hours 5€ la pinte	4 / 7.5 €
NEW ! Gallia	Blonde Artisanale & Française non filtrée	4.5 / 8 €
Vedett IPA		4.5 / 8 €
Vedett Blanche		4.5 / 8 €
Chouffe		4.5 / 8 €
Picon Bière		4.5 / 8 €
Panaché / Monaco	Happy Hours 5€ la pinte	4 / 7.5 €

Bouteilles

Cherry Chouffe	33 cl bière à la cerise	6 €
Corona	35,5 cl	6 €
Desperados	33 cl	6 €

Apéritifs

Ricard, Moresque, Perroquet	2cl	4.5 €
Kir vin blanc	12cl	5,8 €
Kir Royal	12cl	12 €
Martini Blanc, Rosé, Rouge	6cl	6 €
Campari	6cl	6 €
Suze	6cl	6 €

Alcools

Rhum Plantation, Kraken	4cl	12 €
Tequila Patron	2cl	12 €
Gin The Botanist	2cl	12 €
Whisky Aberlour	6cl	12 €
Jack Daniels, Honey, Fire	6cl	10 €
Vodka Absolut	6cl	10 €

Digestifs & Liqueurs

Shooter (Get 27, TeqPaf, Rhum, etc.)	2cl	4 €
Get 27	4cl	8 €
Baileys	4cl	8 €
Amaretto ADRIATICO	4cl	9 €
Liqueur d'amandes toastées & salées, Made in Italy		
Amaretto ADRIATICO BIANCO	4cl	9 €
Liqueur de lait d'amande Vegan, Made in Italy		
Limoncello MAMIA MIA	4cl	9 €
Liqueur de citrons ancestraux de Pouilles, Made in Italy		
Chartreuse Jaune, Verte	4cl	12 €
Jagermeister		8 €



Mocktails

sans alcool — Prix 8 € Happy Hours 6 €

NEW !

Le Ruddy-mentaire orange, ananas, citron, limonade, grenadin

NEW !

Le Winehouse Nectar d'abricot, Ginger beer

Le Téo-dore Coco, Cramberry, Mangue et sirop de violette

Ti Diamant

Mangue, Passion, Jus de citron vert, sirop de cerise

Virgin Pina Colada Ananas, coco, sirop de canne

Virgin Mojito

Menthe fraîche, citron vert, sucre de canne, cassonade, eau gazeuse



Cocktails

Prix 9 € Happy Hours 7 €

Mojito Rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, soda

Caïpirinha Cachaça, citron vert, cassonade

Caïpiroska Vodka, citron vert, cassonade

Daïquiri Rhum, citron vert, sucre de canne

Margarita Tequila, Cointreau, citron vert

Au choix : Classique, fraise, framboise, mangue ou passion

Cosmopolitan Vodka, Cointreau, cranberry, citron

Pina Colada Rhum, ananas, coco

Cuba Libre Rhum, coca, citron vert

Calumet Rhum, coca, deux pailles

Americano Martini rouge, campari, eau gazeuse

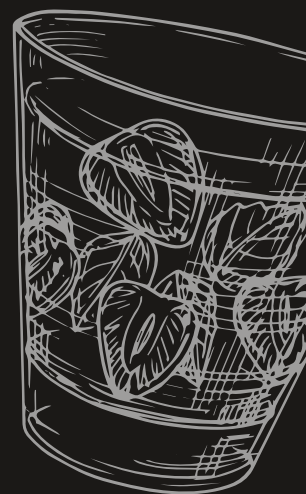
Gin Tonic Gin, Schweppes Tonic

Gin Fizz Gin, eau gazeuse, sucre de canne, citron

Bloody Mary Vodka, jus de tomate assaisonné

Tequila Sunrise Tequila, jus d'orange, grenadine

Ti punch Rhum, citron vert, cassonade



Nos spécialités

Prix 10 € Happy Hours 9 €

Amaretto / Whisky Sour

Amaretto / Whisky, citron, sucre, blanc d'oeuf

Maï Taï

Rhum blanc, rhum ambré, cointreau, citron, sucre & orgeat

Spritz Apérol / Campari

Aperol / Campari, Prosecco, eau gazeuse

Spritz Saint Germain

Liqueur St Germain, Prosecco, eau gazeuse

White Russian Vodka, liqueur de café, lait

Cucumber Tonic Gin, concombre, tonic

Moscow / London / Carribean Mule

Vodka / Gin ou Rhum, citron, Ginger Beer

Basil Smash

Gin, jus de citron, sirop de sucre, basilic

Le Trente Neuf

Cocktail surprise !

Italo Disco

Vodka, concombre, citronnade

Good Charlotte

Vodka, fraise, basilic frais, citron

Jagger Bomb

Jagermeister, Redbull

Long Island

Gin, Vodka, Tequila, Rhum, Triple sec, coca, citron

12 / 10 €

Boissons chaudes

Expresso / Double Expresso	2.4 / 4.8 €
Café Allongé	2,40 €
Café Noisette	2,40 €
Expresso, nuage de de lait	
Café Crème	4,90 €
Expresso, mousse de lait	
Café Latte	4,90 €
Expresso, lait	
Cappucino	6.60 €
Expresso, lait, mousse de lait, chocolat en poudre	
Café Viennois	6.50 €
Expresso, lait, crème fouettée	
Chocolat Chaud	4,90 €
Chocolat en poudre, lait	
Chocolat Viennois	6.50 €
Chocolat en poudre, lait, crème fouettée	
Thé	4,90 €
Menthe / Earl Grey / Fruits Rouges / Vanille Caramel	
Infusion BIO	4,90 €
Menthe / Earl Grey / Fruits Rouges / Vanille Caramel	

Vins Rouges

Côtes du Rhône « Amour de Fruits » Domaine Dieu le Fit 2020
Pinot Noir Pays d'Oc Les Terrasses de Perret
Chinon « Les Graves » Domaine Fabrice Gasnier
Saint-Emilion Château Cheval Noir
Crozes-Hermitage Yann Chave
Mercurey ROUGE Meix d'Arconcey
Marsannay Château de Marsannay

Vins Blancs

IGP d'Oc Sauvignon Cellier du Pic
IGP d'OC Chardonnay Cellier du Pic
Pouilly-Fumé "Petit F..."Domaine Michel Redde
IGP Côtes de Gascogne Moelleux Domaine St Lannes
Chablis "Domaine Lavantureux"

Vins Rosés

VDF Gris de Gris Domaines Les Captives - Les Oliviers / Bio
AOC Côte de Provence - Château Maïme - Héritage

Champagne & Prosecco

Champagne Blanc de Blanc Langlet
Champagne Brut Langlet
Prosecco Riccadonna

Boissons froides

Sirop à l'eau	3,5 €
Perrier (33 cl)	5.20 €
San Benedetto - Eau Minérale (50 cl / 1L)	5.5 / 7 €
San Benedetto - Eau Pétillante (50 cl / 1L)	5.5 / 7 €
Coca / Coca Zéro (33 cl)	5.20 €
Fuze Tea (25cl) 3,90€ en Happy Hours	5.20 €
Redbull (25 cl)	6 €
Limonade Pschit (25 cl)	5.20 €
Diabolo	4,50 €
Jus de Fruit PAGO (25 cl) 3,90€ en Happy Hours	5.20 €
Pomme, pêche, abricot, orange, fraise, ananas, pamplemousse	
Ginger Beer Fever-Tree	5.20 €
Thé Glacé Maison	6,00 €
Citronnade Maison	6,00 €
Café Frappé	6.50 €
Expresso, glace	
Café Latte frappé	7.50 €
Expresso, lait, glace	
Option lait végétal +0,50€	

	12cl	25cl	bouteille 75cl
	5,40 €	9 €	26 €
	5,40 €	9 €	26 €
	6,50 €	10,5 €	29 €
			39 €
			49 €
			55 €
			76 €
	5,40 €	9 €	26 €
	5,40 €	9 €	26 €
			39 €
	5,40 €	9 €	26 €
	8,40 €	13 €	36 €
	5,40 €	9 €	26 €
			35 €

	12cl	bouteille
		79 €
	12 €	
	10 €	35 €





Nos formules déjeuner

Consultez l'ardoise ! Menu élaboré avec des produits frais/de saison, qui change toutes les semaines!)

Un plat	16 €
Plat + Dessert ou Entrée + Plat	18,90 €
Entrée + Plat + Dessert	21,80 €

Un espresso offert pour l'achat d'une formule complète E+P+D



Nos tapas de 17h à 22h30



NEW !	Tartinade chèvre frais, radis rose & ciboulette	9,5 €
	Burrata crémeuse - 300g (extra tomates +1,50€)	13,5 €
	Calamars frits, sauce tartare	9 €
	Rillettes de Thon, agrumes, cream-cheese & ciboulette	7,50€
	Chorizos grillés et son aioli maison	11 €
NEW !	Béret Basque au piment d'espelette <i>Le seul, l'unique ! Saucisse sèche fondante</i>	12.50 €
NEW !	Bruschetta au Jambon de Bayonne, gorgonzola, pickles d'oignons rouges et roquette	11,50€
NEW !	Sticks mozza sauce barbecue	9 €
	L'assiette de frites (extra Cheddar fondu +1,50€)	5,5 €

Nos tapas Vegan



NEW !	Patate douce rôtie fleur de sel, sauce tahini, citron et ail	7,5 €
	Guacamole et chips de tortillas	7 €
	Hot Dog <i>Saucisse Moving Moutain, ketchup/moutarde, oignons frits</i>	6.50 €
	Nuggets Happyvore / 6 ou 9 pièces	6,50/8,50 €

Nos plats



Vegan Cheese-Burger, frites fraîches <i>Steak BEYOND MEAT, "Cheddar", Salade, Tomate, Oignons</i>	16 €
Burger au cheddar, frites fraîches <i>Steak frais, Cheddar, Salade, Tomates, Oignons</i>	16 €
Croque Monsieur ou Madame, frites fraîches <i>Jambon blanc, emmental fondu et crème</i>	12/14 €

Nos planches



Planche de fromages - Fromagerie Saisons	16 €
Planche de charcuteries du Perche	16 €
Planche mixte	17 €
NEW ! Planche Veggie	15 €

Dips de Houmous, Tzatziki, Tartinades aux poivrons & légumes croquants

