

BIÈRES

CARLING 25 CL	3 €
GROLSCH 25 CL	3 €
WEIZEN GROLSH 25 CL Bière blanche	4 €
COPÈRES 25 CL Bière ambrée	4 €
BOUTEILLE DE GROLSCH 40 CL	6 €

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	1,5 €
CHOCOLAT CHAUD	3,5 €
CAFÉ CRÈME	3 €
THÉS ET INFUSIONS BIO	3 €

SODAS & JUS DE FRUITS

COCA-COLA 33 CL	3,5 €
COCA-COLA LIGHT 33 CL	3,5 €
ICE TEA 25 CL	3,5 €
ORANGINA 25 CL	3,5 €
JUS DE FRUITS OXFAM 20 CL Worldshake, tropical	3,5 €
JUS DE FRUITS & NECTARS 20 CL Fraise, abricot, ACE, poire, tomate	3,5 €

BOISSONS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO Citron, menthe, Perrier, jus de pommes	6 €
--	-----

EAUX

PERRIER 33 CL	3,5 €
SAN PELLEGRINO 50 CL	3,5 €
EVIAN 50 CL	3,5 €
EAU DE PERRIER 50CL	3,5 €

COCKTAILS

MOJITO	8,5 €
CAÏPI	8,5 €
BLOODY MARY	7 €
VODKA FRAISE	7 €

VINS ROUGES

MERLOT 2008	14,5 €
PAYS D'OC COUSSERGUES 75 CL	
MÂCON BOURGOGNE 2010	15,5 €
LES BRUYÈRES AOC 75 CL	
BORDEAUX PICHET 50 CL	9,5 €
CHÂTEAU DE BRICE VERRE 12,5 CL	3 €

VINS BLANCS

CHARDONNAY VIOGNIER (MÉDITERRANÉE) 2009 75 CL	13,5 €
ENTRE DEUX MERS 2010 75 CL	16,5 €
CHARDONNAY PICHET 50 CL	9 €
(PAYS D'OC) VERRE 12,5 CL	3 €

VINS ROSÉS

CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE PICHET DE 50 CL	11 €
CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE VERRE DE 12,50 CL	3,5 €
TROIS FILLES (PAYS D'OC, 2010, VIN BIO) 75 CL	19 €

CHAMPAGNE

BOUTEILLE 75 CL	45 €
COUPE 10 CL	6 €

APÉRITIFS

RICARD 4 CL	4 €
MARTINI (BLANC OU ROUGE) 4 CL	4 €
KIR 4 CL Pêche, mure, cassis	3,5 €

DIGESTIFS

CALVA 4 CL	6,5 €
COGNAC 4 CL	6,5 €
POIRE WILLIAMS 4 CL	6,5 €
MIRABELLE 4 CL	6,5 €

LONG DRINKS & ALCOOLS

WHISKY 4 CL	6 €
VODKA 4 CL	6 €
GIN 4 CL	6 €
TÉQUILA 4 CL	6 €
RHUM 4 CL	6 €



PLIÉS EN 4

ON NE MÉLANGE PAS LES SERVIETTES ET LES TORCHONS. C'EST LA DEVISE DE PLIÉS EN 4, UNE COLLECTION DE SERVIETTES ILLUSTRÉES PAR DES ARTISTES.

PLIÉS EN 4 SE LIT AUSSI BIEN AVEC LES YEUX QUE SUR LES LÈVRES ET PROVOQUE UN CONTACT EXTRÊMEMENT CHARNEL ENTRE LE PUBLIC ET L'ART D'AUJOURD'HUI. EN DÉPLIANT LA SERVIETTE, ON DÉCOUVRE UN DESSIN INÉDIT ET MULTIPLE. LAETITIA BENAT, HIPPOLYTE HENTGEN ET MUZO SE SONT DÉJÀ PRÊTÉS AU JEU DE CETTE ÉDITION OUA-TÉE AVEC ENTHOUSIASME ET GÉNÉROSITÉ.

POINT ÉPHÉMÈRE



LA CARTE

POINT ÉPHÉMÈRE

CENTRE DE DYNAMIQUES ARTISTIQUES

X

200 quai de Valmy

75 010 PARIS

Entrée au bord du canal

X

T: 01 40 34 02 48

Restaurant: 01 40 34 04 06

M: info@pointephemere.org

W: www.pointephemere.org

—

Point Ephémère est un centre de dynamiques artistiques, mené par l'équipe d'Usines Ephémères qui transforme des bâtiments en déshérence en espaces artistiques temporaires.

Ouvert depuis le 13 octobre 2004, Point Ephémère met en place les moyens nécessaires à la résidence d'artistes (plasticiens, musiciens, danseurs) et des outils de reconnaissance publique de leur travail. Sur les bords du Canal Saint Martin, Point Ephémère cherche à défendre toutes les formes de la création aujourd'hui.

Kristin, la chef du Camion qui Fume (www.lecamionquifume.com) est notre cuisinière résidente et propose au restaurant une carte originale et inspirée !

Au menu, assiettes à partager, nems à la mexicaine, quesadillas, cheeseburgers, salade Caesar...

De quoi voyager et se régaler en même temps !!

Et le dimanche, Kristin installe son camion devant Point Ephémère de 19h30 à 22h, pour proposer sa « gourmet food trucks » !

FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au vendredi, le midi

— ENTRÉE, PLAT, DESSERT 14,5€

— ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 11,5€

— ENTRÉES

SOUPE DU JOUR

PETITE SALADE VERTE

L'ENTRÉE GOURMANDE DE MIDI (hors menu 4,5€)

— PLATS

TARTE SALÉE, BOUQUET DE SALADE

L'IDÉE GOURMANDE DE MIDI (hors menu 9 €)

— DESSERTS

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISES

DOUCEUR DE MIDI (HORS MENU 4,5€)

FORMULES BRUNCH

Samedi midi et dimanche

CANADIEN 13€

Velouté, œufs brouillés, bacon, beans, frites, pancake au sirop d'érable + un jus de fruits et une boisson chaude au choix

NORDIQUE 14,5€

Soupe froide, toast muffin de saumon fumé et œufs brouillés, blé, salade et salade de fruits + un jus de fruits et une boisson chaude au choix

SNACK (15h30 – 19h)

DEMANDEZ LA CARTE AU BAR

FORMULE CONCERT (22h45–0H)

LES SOIRS DE CONCERT, LE RESTAURANT PROPOSE UNE FORMULE SPÉCIALE

Informations et réservations à l'entrée du concert

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 5 €

ASSIETTE À PARTAGER 9 €

guacamole, salsa, purée de haricots blancs et chips tortilla

SALADE DE COURGETTES GRILLÉES ET NOISETTES 5,5 €

NEMS DU MEXIQUE 6,5 €

PETITE SALADE VERTE 4,5 €

avec tomates confites, poivrons marinés, dés de féta et olives noires

L'ENTRÉE GOURMANDE DE MIDI 4,5 €

PLATS

MAGRET DE CANARD 13,5 €

sauce romarin-mandarine, pommes de terre et panais sautés

FAUX-FILET SAUCE BORDELAISE, FRITES 15,5 €

CABILLAUD BASQUAISE 16 €

sauce aux palourdes sur piperade, accompagné d'un risotto de coquillettes

GUISSE DE POULET FARCIE 11,5 €

pommes de terre et panais sautés

QUESADILLAS POINT ÉPHÉMÈRE 11 €

(chèvre frais, tomates séchées, mozzarella et blettes) accompagnés de salade

CHEESEBURGER FMR 15 €

Servi avec des oignons caramélisés et des frites de patates douces

CHESSE CLASSIC BACON 15,5 €

concombres, tomates, oignons et cornichons aigre-doux

BURGER VÉGÉTARIEN 15,5 €

steak de soja et alfafa

SALADE CÉSAR 13,5 €

Salade romaine, suprême de poulet, fromage grana, sauce César, croûtons

L'IDÉE GOURMANDE DE MIDI 9 €

DESSERTS

CHEESE CAKE 7 €

MILLE-FEUILLES À LA PISTACHE ET AUX FRAMBOISES 7,5 €

MOELLEUX AU CHOCOLAT ET COEUR DE PRALIN 6,5 €

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRAMBOISES 4,5 €

GLACE FAÇON LIÉGEOIS 8 €

3 boules parfums au choix, chocolat fondu, chantilly, amandes effilées

BOULE DE GLACE X2 4 €

vanille, café, choco, caramel beurre salé, framboise, passion, coco

SUPPLÉMENT CHOCOLAT OU CHANTILLY 1 €

DOUCEUR DE MIDI 4,5 €