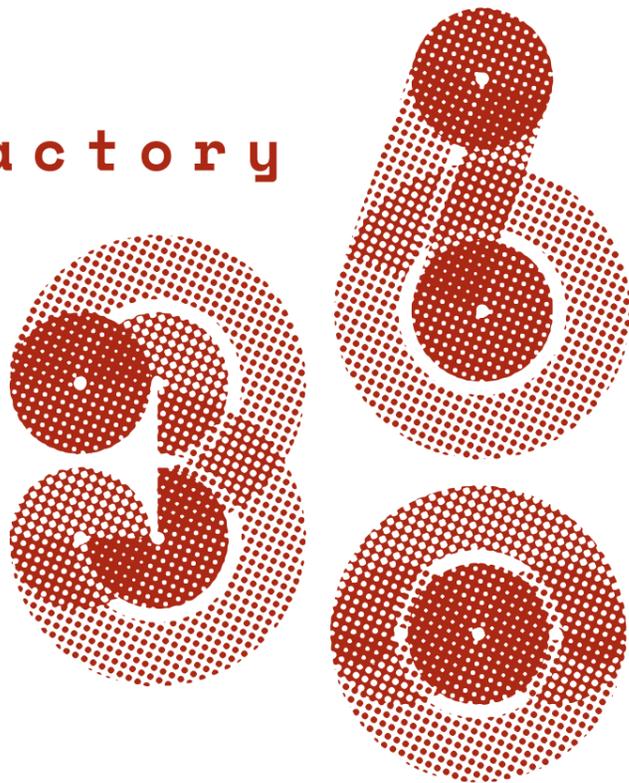


Paris Music Factory



L'ESPRIT 360

Puisque la culture infuse toute notre société, Le 360 Paris Music Factory - pôle d'entreprises et associations culturelles - a pour but d'offrir une vision élargie de l'art. Une vision à 360° dans un espace dédié au dialogue entre les disciplines musicales, scéniques, artistiques et numériques. Notre volonté est d'encourager la transculturalité et la diversité de la création grâce à un modèle innovant et coopératif.

La table du 360 c'est entendre, échanger, goûter le monde.

Notre restaurant de quartier, situé à la Goutte d'Or, propose une variété de plats cuisinés, notes d'arômes et d'épices. Nous souhaitons mettre en avant une production en circuit court et respectueuse de l'environnement mais aussi une cuisine raisonnée, diététique, simple et métissée qui embrasse les Caraïbes, l'Amérique Latine, l'Afrique, l'Asie du sud-est ou encore le Japon. Cuisines de terroirs d'ici et d'ailleurs, toutes nos recettes sont faites sur place, avec des matières premières de qualité, sélectionnées par nos soins. En collaboration avec nos producteurs partenaires, nous nous efforçons de proposer des mets de première fraîcheur.

EN ATTENDANT - 5€

- Accras végétariens péyi «ti-case», sauce chien (sauce créole)
- Verrine de caviar d'aubergine, chair de crabe et ail confit
- Aloco (banane plantin frite)
- Croquettes de riz chorizo et curcuma

SALADES ET SOUPES - 6€

- Hiyashi wakame (salade d'algues croquantes marinées au sésame)
- Souskay de papaye verte façon Som Tam
- Soupe du moment

«AU BOUT DES DOIGTS» - 8€

NOS PETITS PLATS DU MONDE À PARTAGER

- Tempuras croustillants de légumes bio de saison, chimichurri argentin
- Chatrou (poulpe) à la créole en casserole
- Ceviche de St Pierre et croustade de gingembre confit
- Gambas snackées à la citronnelle
- Kefta de bœuf et noix, sauce estragon

FORMULE MIDI À L'ARDOISE (12H-14H)

- Plat du jour + Entrée du jour ou Dessert 12,50€

NOS MARMITES DU MONDE - 13€

Poulet à l'épice colombo cocotte, riz parfumé du moment

Daube de bœuf aux pousses de bambou et tamarin

Pêche du jour, racines et graines

Potée de lentilles péyi

Demandez nos suggestions du jour, au rythme de la programmation musicale

NOS DESSERTS - 8€

Salade de fruits à l'infusion de gingembre

Gâteau de patate douce façon «tatie Véro»

Mousse au chocolat extra noir Valrhona, craquelin de noix de pécan

Trio de glaces et sorbets saveurs du monde, craquelin nougatine sésame

En mangeant... COCKTAILS INTEMPORELS 10€

(Demandez au bar vos envies du moment)

- **Ti Punch** rhum agricole, citron vert, sucre cassonade ...5€
- **Ti Punch «à la fanfant»**: rhum agricole, gingembre, miel, citron vert ...5€
- **Daikiri** rhum blanc, citron vert, sirop de sucre de canne
- **Maï Thaï** rhum blanc, rhum brun, cointreau, citron vert, sirop orgeat
- **La Mule de Moscou** vodka, ginger Beer, citron jaune, bitters
- **Le Russe noir** vodka, khalua
- **Pisco Sour** pisco, sucre de canne liquide, citron jaune, blanc d'œuf, Angostura bitters
- **Manhattan** Rye Whisky, Martini rouge, bitters
- **Old Fashioned** New-Orleans bourbon, sucre blanc, dash perrier, Peychaud's bitters, agrumes
- **Caïpirihna do Brazil** cachaça, citron vert, sucre blanc
- **Negroni** gin, campari, martini rouge, tranche d'orange, zeste citron jaune
- **Spritz** aperol, prosecco, perrier, orange
- **Gin & Tonic 360** gin Beefeater, dash absinthe, eau de tonic, concombre, zeste citron jaune
- **Mimosa Champagne** champagne brut, jus d'orange, cointreau, zeste citron jaune

NOS SPIRITUEUX (4c1)

EAUX DE VIE DU MONDE 8€	WHISKY
• Mexique: Mezcal Bruxo	• Irlande: Jameson10€
• Pérou: Pisco Macchu	• Japon: Nikka from the Barrel12€
• Tunisie: Boukha	• U.S.A: Bulleit Rye10€
• Brésil: Cachaça Jareiro	• U.S.A: Maker's Mark bourbon13€
RHUMS	• U.S.A: Four Roses bourbon 8€
• Havana 3 ans 6€	• Écosse: Aberlour12€
• Havana Especial 8€	• Écosse: Aberlour Abunadh (brut de fût) ..15€
• Havana 7 ans10€	VODKA 8€
• Martinique: 3 Rivières Rhum Agricole blanc «canne brûlées»10€	• Absolut
• Martinique: 3 Rivières Rhum Agricole vieux «Océan»13€	• Zubrowska
• Martinique: H.S.E Rhum Agricole vieux10€	TEQUILA
GIN	• Altos tequila blanca 8€
• Beefeater Original 8€	• Altos tequila reposado 11€
• Plymouth10€	EAUX DE VIE FRANÇAISES / DIGESTIFS
• Plymouth Sloe Gin (prune)10€	• Absinthe10€
	• Calvados10€
	• Cognac Martell VSOP12€
	• Ricard / Pastis 51 6€

NOS SIDES - 5€

- «Graines» du jour parfumées aux arômes végétaux
- Cornet de baby légumes bio du moment à la vapeur
- Wok de shiitakei en persillade et herbes fraîches

CHARCUTERIES IBÉRIQUES & ITALIENNES - 7€

- Pata Negra Chorizo ibérique de bellota
- Jambon Serrano de Ségovie
- Saucisse de bœuf ibérique
- Coppa Stagionata
- Mortadella à la truffe
- Dégustation charcuterie découverte 3 produits 16€

SÉLECTION DE FROMAGES - 8€

- Fromages affinés du moment
- Burrata et jeunes pousses, pesto verde
- Duo Mozzarella de bufflonne fumée et fraîche, mesclun

À BOIRE

BIÈRES

PRESSIONS	25 cl	50 cl
• Grolsch blonde	3€	5€
• Baptist blanche	3,5€	6€
• La Parisienne «la titi» I.P.A.	4€	7€
• St Stefanus	4€	7€
• «La Myrha», Pale Ale, Brasserie de la Goutte d'Or	4€	7€
• Bière du moment	5€	8€
• Picon bière	4€	7€

BOUTEILLES (33cl) 6€

- Corona
- Duvel triple hop
- Chimay bleue
- Brune : St Feuillien
- Black IPA : bête noire
- «L'assommoir» Brasserie Goutte d'Or, Impériale stout au gingembre

VINS D'ICI

Tous nos vins sélectionnés sont labellisés Bio, Demeter ou «nature». Nous travaillons avec des artisans vignerons respectueux de la vigne de sa culture à son assemblage. Demandez-nous nos références du moment et les jours de dégustations.

LE ROUGE

PICHET:	Verre	50 cl
• Côtes du Rhône, «Les Galets», Vignerons d'Estézargues	4€	14€

BOUTEILLE: **Verre** **Bt.**

• Valençay de Loire, «Cuvée Vieille vigne», Domaine André Fouassier, 2017	6€	26€
• Beaujolais, «Les quatre saisons», Domaine Chasselay, 2018	6€	26€
• Brouilly ou Morgon, «cuvée tradition», Domaine Georges Descombes, 2018	7€	32€
• IGP Hérault, «Satellite», Domaine Yann Le Boulter, 2018	6€	26€
• Bordeaux, «cuvée Tradition», Château Massereau, 2016	7€	28€
• Bourgogne, «cuvée Nature», Domaine Billard & fils, 2018	8€	36€
• Chateauf-neuf-du-Pape, «Le Traversier», Château Simian, 2017	49€	

LE BLANC

PICHET:	Verre	50 cl
• V.D.F pays de Loire, «Je t'aime mais j'ai soif», Domaine Le Fay D'Homme, Vincent Caillé, 2018	4€	14€

BOUTEILLE: **Verre** **Bt.**

• IGP Coteaux de Béziers, «Les amandiers», Domaine Guillaume Chamboredon, 2018	6€	26€
• Mâcon village, «La fougueuse», Domaine Viticole Alexis De Benoist, 2018	6€	28€
• Alsace Bergheim Sylvaner, Domaine Sylvie Spielmann, 2016	7€	29€
• Moelleux Jurançon, «Harmonie», Domaine Bordenave	7€	29€

LE ROSÉ

PICHET:	Verre	50 cl
• IGP Coteaux de Béziers, «Belle Rose», Domaine Guillaume Chamboredon, 2018	4€	14€

BOUTEILLE: **Verre** **Bt.**

• Côtes de Provence, «Élégance», Château l'Evêché, 2018	6€	28€
---	----	-----

VINS D'AILLEURS

LE ROUGE **Bt.**

• Chili: «Karma», Terroir Bogus, Christophe Beau, 2016	34€
• Italie: «Vino Leoni», Sangiovese del Rubicone	32€
• Italie: «Cascina Zerbetta», Barbera del Monferrato Barbera	29€
• Italie: «Lamoresca», Sicilia IGT Nerocapitano 2017	45€
• Espagne: «cuvée Pinot Noir», Bodega Cauzon, Ramon Saavedra	45€
• Grèce: Nemea, «réserve», VQPRD	26€

LE BLANC

• Chili: «Pais-pais», Terroir Bogus Christophe Beau	35€
• Italie: Vino bianco Leoni Dorato, Albana, «Vino Leoni»	28€

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

	Coupe	Bt.
• Champagne Dehours	10€	59€
• Champagne Perrier-Jouet	14€	85€
• Champagne Delamotte brut Rosé		85€
• Champagne Billecart-Salmon brut Réserve		99€
• Prosecco brut bio, Tenute Arnaces, Giuseppe Campagnola	6€	29€
• Poiré Gingembre (bio), Appie Cidre	5€	
• Cidre Extra brut (bio), Appie Cidre	5€	

APÉRITIFS 6€

- Kir : cassis, pêche, mûre, framboise...
- Martini rouge, blanc / Lillet
- Porto rouge
- Suze / Avezé
- Amaretto
- Get 27/ 31

SPÉCIALS 8€

- «Americanissimo»: (Campari/Aperol/Cynar), Martini rouge, orange, zeste citron, Perrier
- «Fond de culotte» 360: Avèze, liqueur cassis, zeste citron jaune
- L'eau du Japon: Saké, Ume Shu, feuille de shizo

COCKTAILS SANS ALCOOL 8€

- Andalouse: pamplemousse / eau de tonic / citron jaune / sirop de sureau / branche de thym
- Transibérien: jus de pomme / citron vert / limonade / lamelle concombre / menthe
- Red America: eau de tonic / jus de cranberry / citron vert / romarin frais
- Asian roots: Ginger beer, curcuma, lamelle gingembre, yuzu
- Côte d'or: Café frappé, sirop de fève tonka

SOFTS 4€

- SANSU (sans sucre): Yuzu pétillant / Yuzu & concombre pétillant
- Thé glacé TENSÁ bio: Thé noir gingembre / Thé vert citron, fleur de sureau / Thé matcha menthe poivrée / Thé blanc myrtille
- LEAMO bio: Maté pétillant / limonade thé vert
- Limonade Mona bio: citron & citron vert
- Ginger beer Lemonaid bio
- Tonic Water Fever Tree
- Jus de fruits Granini 25cl 3,5€
(ananas, abricot, banane, cranberry, goyave, fraise, orange, maracuja, pamplemousse, pomme, tomate...)
- Sirops Monin 2€

EAUX

• Perrier 33cl	3,5€
• Évian 1L	4€
• Évian 50cl	2€
• Badoit 1L	4€
• Badoit 50cl	2€

BARISTA

NOS CAFÉS

• Costadoro, Costa-Rica, mélange 100% Arabica bio	1,5€
• «Un grain à Paris» 100% Arabica bio, Brulerie Paris XVIII ^e	2€

THÉ ET INFUSIONS BIO (commerce équitable)

• «La route des comptoirs»	3€
----------------------------	----



Le 360 Paris Music Factory

32, rue Myrha

75018 Paris

+33 1 47 53 62 58

contact@le360paris.com