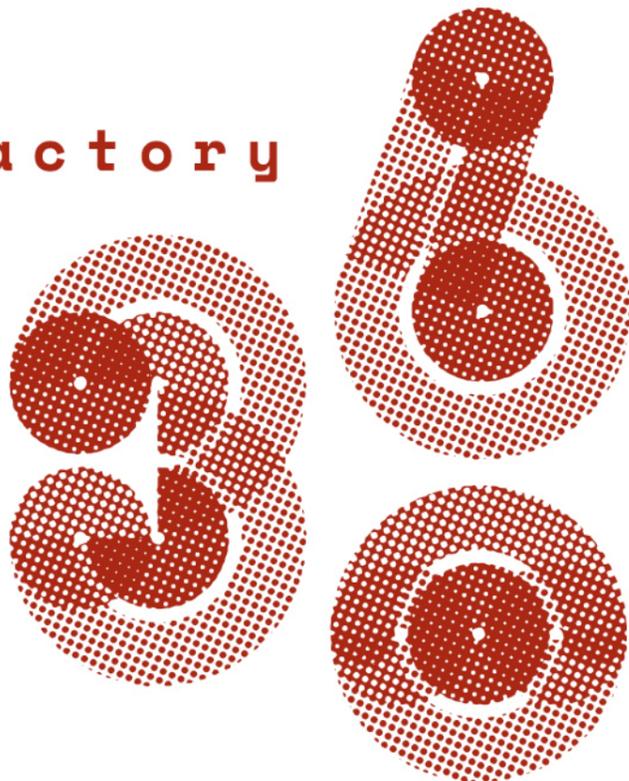


Paris Music Factory



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€

- Mix de méditerranée: olives bio, cœurs d'artichauts marinés, verrine de feta onctueuse
- Accras végétariens péyi «ti-case», sauce chien (sauce créole)
- Verrine de caviar d'aubergine, chair de crabe et ail confit
- Samossas de légumes du marché, confiture de poivron aigre doux
- Croquettes de riz chorizo et curcuma
- Anchois ou sardines marinés, pains spéciaux du moment

SALADES ET SOUPES - 6€

- Hiyashi wakame (salade d'algues croquantes marinées au sésame)
- Souskay de papaye verte façon Som Tam
- Salade fraîche de légumes grillés et gomashio, sauce légère au wasabi
- 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
- Mini brochettes (x3)
 - ~ Agneau, pignons de pin rôtis et figues, sauce orange & cannelle
 - ~ Porc satay, sauce mangue
- Kefta de bœuf et noix, sauce estragon
- Chiquetaille de volaille à l'épice cajun et haricot noir

FORMULE MIDI À L'ARDOISE (12H-14H)

- Plat du jour + Entrée du jour ou Dessert 12,50€
- 1 Petit plat du monde + 1 Side 10,50€

NOS MARMITES DU MONDE - 13€

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

Daube de bœuf aux pousses de bambou et tamarin

Court-bouillon de julienne, racines et graines

Curry de tofu, légumes verts

Dhal de lentilles corail de Madras

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

NOS DESSERTS - 8€

Salade de fruits à l'infusion de gingembre

Flan coco et combawa

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

Café ou thé gourmand globe-trotter du moment

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
- Caïpiriinha 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: Jameson 10€
• Pérou: Pisco Macchu	• Japon: Nikka from the Barrel 12€
• Tunisie: Boukha	• U.S.A: Bulleit Rye 10€
• Brésil: Cachaça Jareiro	• U.S.A: Maker's Mark bourbon 13€
RHUMS	• U.S.A: Four Roses bourbon 8€
• Havana 3 ans 6€	• Écosse: Aberlour 12€
• Havana Especial 8€	• Écosse: Aberlour Abunadh (brut de fût) .. 15€
• Havana 7 ans 10€	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 vieux 10€	TEQUILA
GIN	• Altos tequila blanca 8€
• Beefeater Original 8€	• Altos tequila reposado 11€
• Plymouth 10€	EAUX DE VIE FRANÇAISES / DIGESTIFS
• Plymouth Sloe Gin (prune) 10€	• Absinthe 10€
	• Calvados 10€
	• Cognac Martell VSOP 12€
	• Ricard / Pastis 51 6€

NOS SIDES - 5€

- Frites de patate douce, mayonnaise persillade et ail confit
- Aloco (bananes plantain frites)
- Giromonade (butternut)
- Écrasé d'ignames au lait d'amande
- Riz créole aux pois d'angole, légumes de saison
- «Graines» du jour parfumées aux arômes végétaux
- Cornet de baby légumes bio du moment à la vapeur
- Wok de shiitake 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