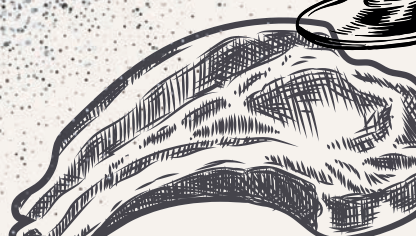
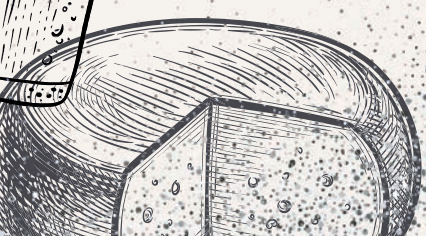




# L'ETINCELLE

— DRINK & EAT —

DEPUIS 1850





Au croisement des rues animées de Saint-Hilaire et de l'Avenue du Bac, dans le charmant décor de Saint-Maur-des-Fossés, se niche un trésor intemporel : L'ETINCELLE. Depuis ses débuts en 1850, ce café emblématique a été le témoin de tant d'instantanés précieux, d'éclats de rire aux murmures des conversations passionnées.

Dans cette atmosphère accueillante et conviviale, L'ETINCELLE vous invite à déguster **des plats faits maison** et à trinquer. Car ici, c'est bien plus qu'un simple café... c'est un lieu de vie.

# la carte

## L'ETINCELLE

### A PARTAGER (ou pas)

---

Planche de charcuteries	22,50 €
Planche de fromages	18,50 €
Planche mixte	24 €
Planche finger ( <i>frites, poulet croustillant, beignet de mozza</i> )	20 €

### ENTREE

---

Saumon Gravelax, crème d'aneths citron vert	9,50 €
Burrata, tomates à l'ancienne, pesto et éclats de pistache	10 €
Beignet de mozzarella XXL	8,50 €
Fois gras de canard maison, oignons confits	17,50 €
Œuf mayonnaise	8 €
Os à moelle, fleur de sel	8,50 €

### POISSON

---

Fish and Chips sauce tartare <i>avec frites maison et salade</i>	16,50 €
Pavé de saumon, spaghetti de courgette sauce soja	23,50 €
Lieu noir, fenouils confits, crème d'aneths et citron vert	21,50 €

### PÂTES

---

Pennes à la crème de parmesan	15,50 €
-------------------------------	---------

## VIANDE

---

Entrecôte (env 250g) sauce poivre avec frites maison et salade	24,50 €
Tartare de bœuf avec frites maison et salade	16,50 €
Cochon confit à la clémentine corse, dans son jus, pomme grenaille et carotte	16,50 €
Bavette de bœuf fondue d'échalotes, avec frites maison et salade	18,50 €
Croque-monsieur XXL, avec frites maison et salade	15,50 €
Chicken burger, poulet croustillant, sweet chili sauce, salade tomate cheddar mûré avec frites maison	16,50 €
Cheese burger, steak du boucher, sauce mayonnaise au miel, salade tomate, oignon confits cheddar mûré avec frites maison et salade	16,50 €
Suggestion du jour	

## ACCOMPAGNEMENT

---

Salade	5 €
Frites maison	5 €
Légumes	5 €

## SALADE

---

Salade César, salade romaine, poulet pané, œuf, croûtons, tomate cerise, parmesan, sauce César maison	15,50 €
Salade de L'ÉTINCELLE, salade, légumes grillés, fêta, avocat, concombre	16,50 €
Salade Thaï, salade, betterave shiogga, carotte jaune, carotte orange, concombre, sésame, coriandre, sauce soja	16,50 €
Salade Océane, salade, saumon mariné, carotte jaune, carotte orange, concombre, tomate, oignon pickles, aneths	18,50 €

## DESSERT

---

Mille feuilles vanille Bourbon	10 €
Crème brûlée façon mamie à la vanille	7,50 €
Mousse chocolat Noir	7,50 €
Brioche pain perdu caramel beurre salé boule vanille	9,50 €
Tarte du moment	10 €
Baba au rhum	9,50 €
Saint Marcelin Fermier avec salade	9,50 €
Café ou Thé Gourmand	10 €
Coupe glacée à composer +0,9 € Chantilly / Sauce Chocolat	2,50 €/boule
Chocolat, vanille, fraise, mangue, pistache, café, rhum raisin	
Coupe classique café ou chocolat liégeois, dame blanche, colonel	8,50 €

### MENU DU JOUR 17,50 €

Entrée + Plat  
ou  
Plat + dessert  
Dessert 5 €

### MENU ENFANT 12 €

Steak haché, ou poulet pané  
ou fish and chips  
avec garniture au choix  
+ une boule de glace au choix  
Sirop à l'eau

# PRESSION

## Kanter Village

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
4,50 €	7,50 €



**Degré :** 4.1%

**Goût :** Au nez, cette bière dégage des arômes de citron, de céréales et de houblon, tandis qu'en bouche, elle révèle des saveurs de pamplemousse, de miel et de réglisse.

**Histoire :** Le Kanter Village est une bière de type lager originaire de France, spécifiquement brassée dans les Vosges depuis 1936.

## Grimbergen blonde

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
5,50 €	10,50 €



**Degré :** 6,7%

**Goût :** Cette bière est appréciée pour ses saveurs fruitées et légèrement maltées, accompagnées d'une touche épicée de clou de girofle, donnant une finition douce et durable.

**Histoire :** Originaire de l'abbaye de Grimbergen en Belgique, cette bière a une histoire riche remontant à 1128. Elle est célèbre pour avoir survécu à plusieurs incendies au fil des siècles, symbolisée par le phénix sur son étiquette.

## Pietra

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
6 €	11 €



**Degré :** 6%

**Goût :** Cette bière ambrée tire son goût de la farine de châtaigne corse, offrant des notes maltées et caramélisées, avec une légère amertume.

**Histoire :** La bière Pietra a été créée en 1996 par les fondateurs de la Brasserie Pietra, Armelle et Dominique Sialelli, qui souhaitaient produire une bière représentative de leur île natale, la Corse. L'idée était de combiner les méthodes brassicoles traditionnelles avec des ingrédients locaux, notamment la châtaigne, fruit emblématique de la Corse.

## Triple Ducasse

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
6 €	11 €



**Degré :** 9 %

**Goût :** La Ducasse Triple se caractérise par des notes de houblon et d'épices, avec une légère douceur maltée qui rend la dégustation agréable et ronde en bouche.

**Histoire :** La Ducasse Triple, brassée par la Brasserie Castelain dans le Nord de la France, est une bière de haute fermentation qui allie douceur et complexité.

## Kriek rouge

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
6,50 €	11,50 €



**Degré :** 3,5 %

**Goût :** Le goût de la Kriek est dominé par un équilibre entre la douceur des cerises et l'acidité naturelle du lambic. Le profil aromatique est riche, avec des notes évidentes de cerise, accompagnées parfois de nuances de bois ou d'amande, provenant des noyaux.

**Histoire :** À l'origine, les lambics étaient des bières plutôt aigres, en raison de leur processus de fermentation unique. Au 19<sup>e</sup> siècle, les brasseurs commencèrent à ajouter des cerises aux lambics pour en adoucir le goût.

## Bête

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
6 €	11 €



**Degré :** 8 %

**Goût :** La Bête présente un profil malté riche et doux, avec des nuances de pain et de toast, et un caractère houblonné minimal.

**Histoire :** La Bête est une bière artisanale créée en 2008 par des passionnés de bière dans le Nord de la France, près de la frontière belge. La brasserie, familiale et artisanale, est reconnue pour son savoir-faire et son goût pour l'expérimentation.

## 1664 blanche

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
5,50 €	10,50 €



**Degré :** 5 %

**Goût :** Elle est connue pour son profil aromatique léger et agréable, combinant des notes de fruits exotiques comme l'abricot et la pêche avec un zeste d'agrumes et une touche de coriandre.

**Histoire :** Le nom "1664" fait référence à l'année de création de la brasserie originale par Jérôme Hatt à Strasbourg. La marque a été établie en 1952, devenant rapidement la bière premium n°1 de France grâce à ses ingrédients de qualité, notamment le houblon unique Strisselspalt d'Alsace.

## Demory IPA

Demi (25cl)	Pinte (46cl)
6 €	11 €



**Degré :** 8 à 8,5 %

**Goût :** Cette bière arbore une couleur blonde dorée et propose un équilibre harmonieux entre l'amertume houblonnée et des notes fruitées, notamment d'agrumes, offrant une finale rafraîchissante.

**Histoire :** La brasserie, fondée par Kai Lorch, se concentre sur la création de bières qui équilibrent la qualité artisanale avec l'accessibilité, visant à satisfaire à la fois les amateurs de bières artisanales et les buveurs de bière en général.

## BIERE BOUTEILLES & CIE

Corona 33cl		8 €
Cuvée des trolls 25cl		6,50 €
Duvel 33cl		7 €
Tripel karmeliet 33cl		8 €
Chouffe 33cl		7 €
Desperados 33cl		7,50 €
	Demi (25cl)	Pinte (46cl)
Panaché	4,50 €	7,50 €
Monaco	5 €	8 €
Picon	5,50 €	8,50 €

# HAPPY HOUR 16H-22H\*

Kanter Village 46cl	5 €
Grimbergen blonde 46cl	7 €
Pietra 46cl	8 €
Triple ducasse 46cl	8 €
Kriek rouge 46cl	8 €
Bête 46cl	8 €
1664 blanche 46cl	7 €
Demory IPA 46cl	7 €
Panaché 46cl	5 €
Monaco 46cl	5,50 €
Picon 46cl	6,50 €
Cocktail classique	6 €

\* Du lundi au vendredi

## CHAMPAGNE



CHAMPAGNE CHEURLIN DANGIN	Au verre (12,5cl)	Bouteille (75cl)
Brut carte d'or	9,50 €	52 €
Rosé Brut	9,50 €	52 €
Cuvée spéciale		60 €
Blanc de blanc		92 €

## SOFTS

BOISSONS FRAICHES	25cl	50cl	75cl
San Benedetto plate	3,90 €	4,90 €	8,90 €
San Benedetto pétillante		4,90 €	8,90 €
Coca / Coca zéro 33cl			4,50 €
Perrier 33cl			4,50 €
Schweppes 33cl			4,50 €
Orangina / Limonade 25cl			4,50 €
Café glacé 46cl			5,50 €
Thé glacé pêche ou citron 46cl			5,50 €
Nectars de Fruit 25cl ( <i>abricot, fraise, mangue, maracuja, tomate, orange, litchi</i> )			4,50 €
Diabolo			4,50 €
Citron pressé / Orange pressée			6 €
Lait froid au sirop			4,20 €
Milkshake <i>fraise / vanille / chocolat</i>			7 €

### BOISSONS CHAUDES

Café	2,30 €
Décaféiné	2,30 €
Café noisette	2,50 €
Café allongé	2,50 €
Double Express	4,50 €
Affogato vanille <i>expresso et glace vanille</i>	5,50 €
Cappuccino	5,50 €
Chocolat chaud	4,90 €
Café ou chocolat viennois	5,50 €
Lait chaud nature	3,90 €
Thés <i>Darjeling, earl grey, vert menthe</i>	4,50 €
Infusions <i>Verveine, tilleul, camomille</i>	4,50 €
Irish coffee	9,50 €

# la carte COCKTAIL

## NOS COCKTAILS SIGNATURE



### ST MAUR

Gin, citron, pomme, blanc d'œuf, basilique, sucre

10 €



### L'ÉTINCELLE

Bourbon, purée de poire, citron, menthe et sucre

10 €



### LES LOUPS

Vodka, chambord, citron, purée de framboise et fraise, cranberry et vanille

10 €

## COCKTAILS CLASSIQUES

9 €

Mojito, Porn star, cosmopolitain...

## COCKTAILS SANS ALCOOL

6 €

Le Détox *Sirope de gingembre maison, citron pressé, concombre, Perrier*

Virgin Mojito (option : fraise) *Citron vert, menthe, sucre roux, Perrier*

Strawberry Basil Mocktail *Jus de fraises, basilic, citron vert et de l'eau pétillante*

Litchi Mocktail *Jus de litchi, jus de citron vert, grenadine*

## APERITIFS

Pastis ou Ricard 2cl	4,50 €
Martini Blanc ou Rouge 5cl	4,50 €
Porto Rouge 5cl	4,50 €
Kir 14cl	5,50 €
Kir Royal 12cl	9,50 €
Americano	7,50 €
Prosecco 12cl	6,50 €
Get 27 / 31	8 €
Amaretto	7,50 €
Disaronno	10 €
Bailey's	8 €
The Kraken black spiced 4cl	15 €
Jack daniel's 4cl	9 €
Aberlour 12 ans 4cl	9 €
Glenfiddich 12 ans 4cl	15 €
Kavalan 4cl	10 €
Talisker 10 ans 4cl	15 €
Maker's Mark 4cl	9 €
Hibiki 4cl	20 €
Nikka coffey grain 4cl	15 €
Tanqueray N°Ten	12 €
G'Vine	10 €
Hendrick's	12 €
Monkey 47	15 €
Belvedere	9 €
Grey goose	9 €
+ supplément soda	1,50 €



# VIN BLANC

Au verre                      25cl                      50cl                      75cl

## IGP La langue au Chat 2023

5 €                      15 €                      20 €                      25 €

Ce vin sec séduira les amateurs de vins secs comme fruités avec ses notes d'agrumes et de miel, offrant un profil résolument aromatique.

## Chardonnay les cotilles 2022

6,50 €                      16,50 €                      26,50 €                      36,50 €

Ce chardonnay exprime des arômes intenses de fruits à chair blanche tels que la poire et la pêche, accompagnés de nuances florales.

## Petit Chablis Vibrant 2022

9 €                      25 €                      35 €                      45 €

Ce vin exprime des arômes vifs d'agrumes, de citron et de pomme verte, offrant une sensation en bouche fraîche, ciselée et aérienne.

## Jurançon Domaine Cauhape 2020

9 €                      25 €                      35 €                      45 €

Le Jurançon dévoile des arômes de fruits tropicaux, miel et fleurs blanches, se déclinant en notes de fruits confits et d'agrumes selon qu'il soit moelleux ou sec.

## Bourgogne Santenay 1<sup>er</sup> cru 2022 Cheurlin

68 €

En bouche, il est rond et ample, évoquant également l'acacia avec des touches de miel, tout en conservant une belle fraîcheur et une bonne longueur en finale.

## Bourgogne Chassagne Montrachet 2021 Cheurlin

80 €

Ce vin, de couleur dorée claire, présente un nez intense de fleurs, de brioche et de citron confit, évoluant vers des nuances de noisette grillée et d'épices avec le vieillissement.

## Bourgogne Saint Aubain 1<sup>er</sup> cru 2021 Andre Moingeon & fils

89 €

Ce vin offre un nez charmant avec des arômes dominants de fleurs blanches et de fleur d'oranger, évoquant une fraîcheur printanière. En bouche, il présente un bel équilibre, riche en arômes avec une élégance qui caractérise sa complexité et sa finesse.

# ROUGE

## Bordeaux la petite échoppe 2020

5 €                      15 €                      20 €                      25 €

Ce vin, marqué par des notes de chêne et de vanille, offre un profil puissant et tannique, rehaussé par des touches de poivre en finale.



Au verre 25cl 50cl 75cl

## IGP Chamasutra 2023

5 € 15 € 20 € 25 €

Ce vin sec est connu pour ses arômes riches et intenses, typiquement associés à des notes de poivre, d'épices, de framboise, de cerise, de prune, et de cuir.

## Brouilly château des Tours 2022

6,90 € 10,90 € 20,90 € 30,90 €

Ce vin se distingue par des arômes intenses de mûres et de cassis, offrant une structure puissante et un profil aromatique riche.

## Côtes du Rhône Laurent B 2022

7 € 17 € 27 € 37 €

Ce vin offre un bouquet de cerise, prune, datte et épices de garrigue, avec une bouche fraîche et équilibrée, marquée par une acidité vive, des tanins délicats, et une finale épicée.

## Pinot Noir Les cotilles 2022

6,50 € 16,50 € 26,50 € 36,50 €

Cette cuvée, aux arômes de fraise, cerise, prune et cuir, est ronde et ample. Elle offre une finale courte avec un tanin fondu.

## Bourgogne Santenay Cheurlin 2021

65 €

Ce vin présente des arômes terrestres initiaux qui s'épanouissent en notes de cerise aigre après aération. Il est à la fois mûr et souple, soutenu par des tanins bien structurés.

## Bourgogne Chassagne Montrachet 2021 Cheurlin

80 €

Ce vin dégage des arômes de sous-bois, de cassis et de fraise sauvage, accompagnés en bouche par des saveurs de moka et de réglisse, enveloppées dans des tanins soyeux.

# ROSE

## IGP Les chats sont gris 2023

5 € 15 € 20 € 25 €

Ce vin sec présente des arômes complexes de fruits rouges mûrs et des notes de pêche blanche et d'agrumes au palais.

## Côtes de Provence Chateau Rasque 2023

7 € 17 € 27 € 37 €

Ce vin sec se distingue par sa couleur rose soyeuse offrant des arômes de fruits rouges tels que les fraises et les framboises, complétés par des touches de pêches et de nectarines.

## Côtes de Provence La French 2022



9 € 25 € 35 € 45 €

Ce vin offre une palette aromatique qui célèbre la fraîcheur et la finesse. Il est marqué par des arômes de fruits frais comme la pêche, le citron et des notes subtiles de fruits rouges.

# DIGESTIF 4cl



Tequila patron Silver	9 €
Tequila patron Reposado	15 €

---

Tequila Patrón est fabriquée à partir de 100% agave bleu Weber à Jalisco, Mexique, utilisant des méthodes artisanales traditionnelles. Elle offre un profil aromatique riche avec des notes d'agrumes, d'herbes vertes et d'épices, idéale pour être consommée pure ou en cocktails. Patrón a été fondée en 1989, visant à produire une tequila de haute qualité pour le marché américain.



Remy martin cognac XO	35 €
-----------------------	------

---

Rémy Martin XO est un cognac Fine Champagne élaboré avec un assemblage de jusqu'à 400 eaux-de-vie vieilles entre 10 et 37 ans, principalement issues des régions de Grande et Petite Champagne. Présentant des notes complexes de prune, orange confite, épices et noisette, il offre aussi des touches gourmandes de cacao torréfié et de pain d'épices.



Calvados Morin VSOP	8 €
---------------------	-----

---

Calvados Morin VSOP est un calvados raffiné élaboré à partir d'un assemblage de différentes eaux-de-vie vieilles entre 4 et 10 ans, principalement issues de la Normandie. Il révèle des arômes complexes de pomme cuite, de cannelle, de vanille et de caramel, accompagnés de nuances gourmandes de chocolat noir et de tarte aux pommes.



Rhum diplomatico ambassador	25 €
-----------------------------	------

---

Le rhum Diplomático Ambassador, originaire du Venezuela, est vieilli 12 ans en fûts de chêne blanc puis 2 ans en fûts de xérès Pedro Ximenez. Embouteillé à 47%, il offre des arômes complexes de vin de Porto, cigare, fruits secs et chocolat.



Rhum plantation OFTD	14 €
----------------------	------

---

Rhum Plantation OFTD est un rhum ambré complexe, élaboré avec un assemblage méticuleux de distillats en provenance des Caraïbes. Vieilli jusqu'à 15 ans, ce rhum puissant affiche des notes profondes de mélasse, de vanille brûlée, de chocolat et de café. Il est également marqué par des touches épicées de cannelle et de clou de girofle, offrant un profil riche et intensément aromatique.



## Rhum diplomatico reserve exclusive

12 €

---

Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva est un rhum vénézuélien, élaboré à partir d'un assemblage soigneux de rhums vieillis jusqu'à 12 ans. Ce rhum exprime des notes opulentes de caramel, de miel et de fruits confits, accompagnées de subtiles touches de chêne et de tabac.



## Rhum plantation rum XO

15 €

---

Le Plantation XO est un rhum élaboré en l'honneur des 20 ans d'Alexandre Gabriel comme maître assembleur. Vieilli d'abord en Barbade dans des fûts de bourbon, puis en France dans des fûts de chêne français, ce rhum se distingue par des saveurs riches de chocolat, vanille et fruits tropicaux, avec une finition longue et élégante.



## Santa Teresa 1796

15 €

---

Santa Teresa 1796 est un rhum vénézuélien premium, élaboré grâce à un assemblage méticuleux de rhums vieillis selon la méthode de la solera, pour un résultat final pouvant atteindre jusqu'à 35 ans. Il révèle des arômes complexes de fruits secs, de cuir et de tabac, enrichis par des notes de cacao et de café. Avec ses touches élégantes de noix et de caramel, ce rhum offre une texture riche et un fini exceptionnellement lisse, idéal pour être savouré pur.



## Chartreuse

15 €

---

La Chartreuse est une liqueur française unique, élaborée par les moines de la Grande Chartreuse près de Grenoble. Elle est produite à partir d'un assemblage secret de 130 plantes et herbes, distillées et vieillies pour créer un profil aromatique complexe et distinctif. Cette liqueur présente des notes intenses de menthe, de mélisse, et de genièvre, accompagnées de touches herbacées et florales, offrant une expérience gustative riche et une finition longue et épicée. Parfaite en digestif ou pour rehausser des cocktails.



## Chambord

13 €

---

Le Chambord Framboise est une liqueur française exquise, fabriquée à partir de framboises rouges et noires, de mûres, de vanille de Madagascar, de miel marocain, et d'extraits d'autres baies et herbes. Cette combinaison riche est soigneusement infusée dans de l'eau-de-vie de cognac, produisant une liqueur d'une profondeur exceptionnelle. Chambord offre des arômes voluptueux de fruits rouges et une touche de vanille, avec une fin suave et une élégance qui sublime tout cocktail ou dessert.



# L'ETINCELLE

— DRINK & EAT —

DEPUIS 1850

86 avenue du bac  
94210 Saint-Maur-des-Fossés  
Ouvert tous les jours de 07h à 02h

letincelle.saintmaur@gmail.com  
09 81 86 32 74  
<https://www.letincelle-saintmaur.com/>

Suivez-nous sur  Instagram

