

NOS BIÈRES

PRESSION ARTISANALES



SEGUIN BLONDY - 50cl - 4,3% 9

Ale blonde classique, légère et fruitée, avec une bel équilibre de houblon française, discrète et agréable.



FLEMISH FANFARE - 50cl - 6,5% 9,50€

Style bière d'abbaye, en bouche, ce sont des arômes maltés, avec une légère amertume.



HIP HOP LAGER - 50cl - 5,3% 9€

Aux influences bohémiennes de malt Pilsner, après quelques semaines de maturation, cette bière légère offre un goût malté et un arôme citronné.



BLANCHE DE BLANQUETTE - 50cl - 3,8% 9,50€

Bière douce & légère en bouche.



BIÈRE DU MOMENT - 50cl - 6,5% 9,50€

Demandez nos bières du moment à votre serveur.



ISLAND PALE ALE - 50cl - 5,3% 9,50€

Bière houblonnée aux saveurs fruitées et aromes de les fruits tropicaux

NOS BIERES PRESSION 33CL 6€

BIÈRES BOUTEILLE 33CL 7€

BIÈRE SANS ALCOOL 0,0%

TOUTES NOS PINTES À 7€ EN HAPPY HOUR

CARTE DES VINS

CHARDONNAY - BLANC 32€

Les Amandiers - BOURGOGNE
Disponible au verre 7€

SAUVIGNON - BLANC 32€

Sauvignon - PAYS D'OC
Disponible au verre 7€

HARES - ROSE 32€

Le Rouët Prestige - MÉDITERRANÉE
Disponible au verre 7€

GRIS BLANC - ROSE 36€

Gerard Bertrand - PAYS D'OC
Disponible à la bouteille

LANGUEDOC - ROUGE 32€

Gerard Bertrand - PAYS D'OC
Disponible au verre 7€

SAINT CHINIAN - ROUGE 32€

Gerard Bertrand - PAYS D'OC
Disponible au verre 7€

PINOT NOIR - ROUGE 32€

Gerard Bertrand - PAYS D'OC
Disponible au verre 7€

PIC SAINT LOUP - ROUGE 36€

Gerard Bertrand - PAYS D'OC
Disponible au verre 7€

MERCIER - CHAMPAGNE 90€

Maison MERCIER 1858 - Champagne
Disponible au coupe 13€

MOET & CHANDON 110€

PROSECCO PERLINO 65€
Disponible au coupe 10€

N O S P L A N C H E S

À P A R T A G E R

PLANCHES POUR 2/3 PERSONNES

LA FROMAGERE 23€

Comté, camembert, saint nectaire, bleu, tomme noire servis avec raisins et confiture

PLANCHE SEGUIN 25€

Chorizo, saucissons, mortadelle à la truffe, Comté, camembert, saint nectaire, bleu, coppa, servis avec noix grillées et cornichons

WINGS BUFFALO

X6 : 10€ - X12 : 16€ - X22 : 22€

Sauces au choix: bbq, siracha mayo, moutarde à l'ancienne au miel, sriracha classique

SHARING IS CARING 24€

BBQ Chicken wings, oignons rings, nems aux légumes, accras de morue, crevette tempura. Servie avec szuces tartare, bbq et sweet chilli.

CHEEZY LOVERS 24€

Mozzarella sticks, chilli cheese nugget, bouchées de camembert et cheddar donuts. Servie avec sauces bbq et sweet chilli.

GUACAMOLE & MANGUE 12€

Guacamole maison, mangue fraîche en morceaux sur le dessus.

PLANCHE MEDITERRANÉENNE 23€

Caviar d'aubergines, tapenade d'olives, houmous de pois chiche, fêta, olives, tomates cerises et boules de falafel.

PLANCHE SERRANO & BURRATA 23€

Jambon serrano, burrata, salade, tomates, vinaigre balsamique

NACHOS POULET 17€

Chips de maïs, cheddar fondant, guacamole maison, sauce salsa, blanc de poulet mariné.

TEX MEX QUESADILLAS 17€

Poulet mariné, cheddar fondant, avocat, sauces salsa et mayonnaise cajun maison.

CALAMARS INFARINATA 13€

Calamars frits servis avec sauce tartare maison

BRUSCHETTA BOARD X4 25€

Tomates, pesto, mozzarella, poivrons grillés. Guacamole maison, grenade & feta Burrata jambon serrano basilic tomate séchée Pan con tomate, ail, basilic

N O S B U R G E R S

À D É V O R E R

LES BUNS DE NOS BURGERS SONT LIVRÉS FRAIS TOUS LES MATINS PAR NOTRE ARTISAN BOULANGER BOULONNAIS



CLASSIC BURGER 19€

Viande d'origine française 150gr, cheddar, mayonnaise à l'ail roti, oignons rouges caramélisés, salade, tomates. Servi avec frites maison.



CHICKEN CAJUN BURGER 19€

Blanc de poulet pané maison épicé au cajun, cheddar fumé et sauce seguin bang bang légèrement épicé. Servi avec frites de patates douce.



THE GOAT BURGER 19€

Viande d'origine française 150gr, Fromage de chèvre, Moutarde au miel à l'ancienne, oignons rouges au vinaigre balsamique, salade, et frites maison



BRISKET BUNS 19€

Viande de boeuf effilochée fumée maison, cornichon, mother's sauces, coleslaw. Servi avec frites maison.



FALAFEL BURGER 18€

Galette de falafel maison 150gr, sauce à la betterave, sauce salsa. Servi avec frites maison et coleslaw.



BAGEL SAUMON 18€

Saumon fumé, avocat, crème cheese et aneth. Servi avec tomate grappe et fraîche concombre.

SUPPLEMENT BACON 1,00€

M E N U

K I D S

PÂTE NATURE OU NUGGETS FRITES (-12 ANS) 12€

Boisson au choix parmi- nos jus, coca, coca zero, sprite, ice tea ou sirop à l'eau et pour le dessert une glace.

POUR ASSURER UN SERVICE RAPIDE LORS DE SOIRÉE SPECTACLES A LA SEINE MUSICALE LES PLATS INDiqués D'UNE ÉTOILE NE SONT PAS DISPONIBLES

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

TWISTED MAÏ TAÏ 13€

Rhum blanc, rhum ambré, citron, jus d'ananas, sirop d'orgeat et cerise

AMAZONIA 13€

cachaça, banane purée, citron vert, sucre de canne, tabasco.

BREAMBLE SPARK 13€

Gin, crème de mûre, citron vert, red bull pastèque.

HUGO SPRITZ 13€

Liqueur de fleur de sureau, eau gazeuse, prosecco

PORN STAR MARTINI 15€

Vodka, sirop vanille, fruit passion, citron vert, short prosecco.

MARGARITA PASSION 13€

Tequila, jus mangue, purée de passion, citron vert, sucre.

EXPRESSO MARTINI 13€

vodka, sucre de canne, liqueur de café.

PINKY BLINDERS 13€

Gin, jus de fraise, jus de citron, limonade

NOS COCKTAILS

XXL

MOJITO CLASIQUE 42€

Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre canne.

RASPBERRY COLLIS 42€

vodka, sirop framboise, citron vert, jus cranberry, jus fraise et limonade.

LA RHUMERIE 42€

Rhum blanc, jus ananas, jus orange, citron vert, sirop grenadine.

SANGRIA 42€

Vin blanc, triple sec, cassonade, orange, limonade, sirop pêche.

NOS COCKTAILS

CLASSIQUES

MOJITO 11€

Rhum blanc, citron vert, sucre, eau pétillant.

MULE – moscow, london, jamaica 11€

Vodka, citron vert, ginger beer, possible en london, jamaican, ou irish mule

MARGARITA 11€

Tequila, triple sec, citron vert, sucre

COSMO 11€

Vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert.

SPRITZ 11€

Cinzano Aperitivo, prosecco, gazeuse.

SEX ON THE ISLAND 11€

Vodka, crème de pêche, cranberry, ananas

CAIPIRINHA 11€

Cachaca, citron vert, sucre

GIN FIZZ 11€

Gin, citron vert, sucre de canne, gazeuse.

LES COCKTAILS CLASSIQUE 9€ EN HAPPY HOUR !

NOS MOCKTAILS

SANS ALCOOL

BERRY BERRY 8€

Cranberry, fraise, citron vert, sirop de cerise

VIRGIN MOJITO 8€

Citron vert, sucre, eau pétillant.

PASSIONISTA 8€

Fruit de passion, sirop d'orgeat, citron vert, ginger beer.

VIRGIN SPRITZ 8€

Spritz 0 % perrier, tranche orange

7€ COCKTAILS SANS ALCOOL EN HAPPY HOUR !

SEGUIN CLASSICS



CROQUE SEGUIN

19€

Notre version du croque monsieur sur pain de campagne artisanal et morbier coulant. Servi avec salade et frites maison



FISH & CHIPS – LONDON STYLE! 19€

Dos de cabillaud, panure maison réalisée à base de notre bière artisanale. Servi avec salade et frites maison



BAVETTE ANGUS

25€

Sublime pièce du boucher, sauce échalote estragon. Servie avec haricots verts et pomme de terre rôties



LE GRILLÉ DE SEGUIN

19€

Blanc poulet, poivron grillé, sauces chimichurri. Servie avec riz blanc et salade de saison.



CÔTÉ MER

19€

Filet d'églinefin au beurre blanc, câpres. Servi avec riz blanc et ses asperge.



SAUMON BOWL

19€

Saumon séché mariné au gin dans notre fumoir, quinoa, edamame, mangue, avocado, radis. Servis avec sauce soja

NOS SALADES À CROQUER

SALADE CÉSAR REVISITÉE

18€

Poulet croustillant, salade romaine, tomates cerises, gouttes de poivrons, croûtons à l'ail. Sauce césar maison et oeufs mimosa

SALADE THAÏ

18€

Crevettes croustillantes légèrement épicées, salade verte, chou rouge, avocat, carotte râpées, cacahuètes grillées, germe de soja, vinaigrette au soja et sésame maison

SALADE MÉDITÉRANÉENNE

18€

Pâtes au pesto, olives noires, boules de mozzarella, tomates cerises, avocat, thon nature, graines de pin et poivrons marinés

SALADE GRECQUE

18€

Féta, boules de falafels maison, salade verte, olives noires, tomates, concombres, poivrons, sauce grecque maison.

LES PETITES FAIMS

Pour les petits joueurs/ses!

LES PETITES FAIMS AU CHOIX :



12€

Rillettes aux saumons servies avec du pain de campagne

Accras de Morue servis avec une sauce sweet chili

Frites maison, cheddar fondu, bacon bits, oignons verts

Onion Rings servis avec une sauce wasabi mayo



POUR ASSURER UN SERVICE RAPIDE LORS DES SOIRÉES SPECTACLE A LA SEINE MUSICALE LES PLATS INDIQUÉS D'UNE ÉTOILE NE SONT PAS DISPONIBLES



N O S

S O F T S

COCA, COCA ZERO 33CL 5.5€

ORANGINA 25CL 5.5€

TONIC 25CL 5.5€

SPRITE 25CL 5.5€

EVIAN 33CL 5.5€

PERRIER 33CL 5.5€

EVIAN 1L 8€

DIABOLO -Sprites- 5€

Sirop kiwi, cerise, grenadine, fraise, pêche, citron, menthe (33cl).

JUS DE FRUITS 4,5€

Orange, Ananas, Fraise, Cranberry, Mangue, Pomme, tomate (25cl).

SAN PELLEGRINO 75CL 8€

ORANGE OU CITRON PRESSÉS 6€



L A P A U S E

C A F É

EXPRESSO 2,80€

NOISETTE 3€

Nuage de lait

DOUBLE EXPRESSO 4€

CAPPUCCINO 5,50€

CAFÉ CRÈME 5,50€

THÉ OU INFUSION 5,50€

CHOCOLAT CHAUD 6€

CHOCOLAT VIENNOIS 6,50€

IRISH COFFEE 12€

CAFÉ FRAPPÉ 6€

Lait, sirop de caramel

DISPONIBLE EN DÉCAFÉINÉ

L A P A U S E

G O U R M A N D E

BROWNIE AVEC CHANTILLY 8€

CRÈME BRULÉE 8€

TIRAMISU 8€

PANNA COTTA À LA MANGUE 8€

TARTE AU CITRON 8€

Fait maison de notre pâtissier partenaire

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON

-PRIX NETS -

N O S

APÉRITIFS & DIGESTIFS

RICARD	5€
CAMPARI	8€
MARTINI ROUGE / BLANC	8€
KIR CASSIS, MURE	7€
KIR ROYAL	13€
AMARETTO	9€
BAILEY'S	9€

GET 27	8€
CALVADOS	10€
COGNAC HENNESSY	11€
DIPLOMATICO	12€
DON PAPA	12€
RHUM VIEUX	13€

N O S

ALCOOLS

RED LABEL	9€
JACK DANIEL'S N°7	10,50€
BLACK LABEL	11€
JAMESON	11€
GLENFIDDICH 12 ANS	14€
JAMESON BARREL	12€
NIKKA COFFEY GRAIN	14€
NIKKA FROM THE BARREL	15€
LAGAVULIN 16 ANS	15€

Hendricks	13€
GORDON'S	9€
TANQUERAY	11€
BOMBAY SAPPHIRE	11€
SMIRNOFF	9€
ABSOLUT	10€
CAPTAIN MORGAN	9€
HAVANA 3 ANOS BLANC	11€

SUPPLEMENT SOFT + 1,50€
CANETTE REDBULL +3€

"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC
MODÉRATION" -- LA REPUBLIQUE

CONTACT :

infoseguinsound@gmail.com
+ (33) 0962605467

HAPPY HOUR

17H - 20H30

LUNDI AU VENDREDI