

COCKTAILS

MOJITO ORIGINAL Citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	9€	MOSCOW MULE Citron vert, ginger beer, angostura, vodka	10€
RED MOJITO Fruits rouges, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	10€	BLOODY MARY Citron jaune, sel de céleri, jus de tomate, sauce Worcester, tabasco, vodka	9€
TROPIC MOJITO Fruits exotiques, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse, rhum cubain	10€	SAPPHIRE Fruits exotiques, citron jaune, tonic, gin	9€
CAÏPIRINHA Citron vert, sucre de canne, cachaça	9€	RED LEAVES Fruits rouges, sucre de canne, menthe fraîche, whisky scotch	10€

BIÈRES & APÉRITIFS

PILSNER URQUELL (25cl)	3,5€
PILSNER URQUELL (50cl)	6€
BIERE DU MOIS (25cl)	3€
BIERE DU MOIS (50cl)	5€
PERONI (33cl)	5€
CORONA (33cl)	6€
CIDRE APPIE (33cl)	5,5€
PASTIS RICARD	5€
KIR	5,5€
KIR ROYAL	9€
MARTINI ROSSO, BIANCO	6€
CHAMPAGNE DU MOIS (Coupe)	8€
CHAMPAGNE DU MOIS (Bouteille)	60€
SUPPLÉMENT SOFT	0,5€

SPIRITUEUX

WILLIAM LAWSONS WHISY	7€
JACK DANIEL'S WHISY	8€
NIKKA JAPAN WHISKY	10€
ERISTOFF VODKA	8€
GREY GOOSE VODKA	10€
GORDON'S GIN	7€
BOMBAY SAPPHIRE SAPPHIRE	9€
TEQUILA CAMINO REAL	8€
TEQUILA PATRON	10€
RHUM BACARDI BLANCA	8€
RHUM BACARDI ORO	9€
RHUM DIPLOMATICO	10€
FINE DE COGNAC HENNESSY	10€
AMARETTO DISARONNO	9€
GET 27	7€
SUPPLÉMENT SODA	2€

SODAS

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO	4€
DR PEPPER	4€
FINLEY TONIC (20cl)	4€
SPRITE	4€
ORANGINA (25cl)	4€
FUZE TEA (25cl)	4€
BADOIT ROUGE	4€
SIROP A L'EAU	2€
SUPPLÉMENT SIROP	0,5€

EAUX & CAFÉS BIO

EVIAN	(50cl) 3,5€ / (1L) 5€
BADOIT	(50cl) 3,5€ (1L) 5€
CAFÉ ESPRESSO	2,5€
CAFÉ ALLONGÉ	2,5€
CAFÉ CRÈME	3,5€
CAPPUCCINO	4€
CHOCOLAT CHAUD	4€
SÉLECTION DE THÉ & INFUSION	3,5€

JUS DE FRUITS

ABRICOT	4,5€
ANANAS	4,5€
POMME	4,5€
TOMATE	4,5€
CRANBERRY	4,5€

JUS PRESSÉ

CITRON	4,5€
ORANGE	6€
PAMPLEMOUSSE	6€

JUS DÉTOX

CITRON-POMME-MENTHE	6€
FRUITS ROUGES-POMME-BANANE	6€
CONCOMBRE-CELERI	6€
MANGUE-BANANE	6€



HARPER'S

P A R I S



Saveurs & Convivialité

Vous ne connaissez pas encore la maison ? Au Harper's, nous revisitons les spécialités américaines en y apportant notre petite touche Française ! Notre cuisine 100% maison est équilibrée avec des recettes alliant saveurs et plaisirs.

En famille ou entre amis, découvrez nos délicieux tapas, home made burgers, salades composées et autres plats signatures. Et si vous n'avez pas envie de vous déplacer, Harper's s'empare et se livre directement chez vous.

Take Away & Events

Emportez votre plat où vous le souhaitez ! Vous n'avez pas le temps de passer la prochaine fois, nous vous livrons. Rendez-vous sur notre page Facebook pour commander.

Un événement à organiser, pas de traiteur ? On vous prépare et apporte votre déjeuner ou cocktail dînatoire sur mesure à la maison ou au bureau !

Tous nos plats sont fait maison à partir d'ingrédients frais

3 adresses à Paris

31 rue Legendre	75017 Paris	(M) Villiers	+33 (0)1 42 67 15 45
16 rue Letort	75018 Paris	(M) Jules Joffrin	+33 (0)1 71 50 29 61
46 bis boulevard du Montparnasse	75015 Paris	(M) Montparnasse	+33 (0)1 42 22 45 54

TAPAS

CHEDDAR STICK Bâtonnets de cheddar pané maison, salade, crème de ciboulette, sauce BBQ	9€	ORIGINAL QUESADILLAS Tortillas de blé, cheddar fondu, guacamole maison, crème de ciboulette	12€
ONIONS & SCAMPIS RINGS Gambas et oignons panés aux fines herbes, sauce aigre douce	9€	B.C MUFFIN Camembert pané aux fines herbes, oignons frits, bacon caramélisé façon Harper's, pain muffin	9€
CARPACCIO DE DAURADE Daurade royale, compotée de poivrons, sésame, ciboulette, citron vert, sauce thaï	9€	MINIONS CHEESE & CALIF BURGERS Mini buns, steak haché du boucher, cheddar, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, Mini buns, poulet pané maison, cheddar, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, Chips de pomme de terre maison	12€

TARTINES

AVOCADO TOAST Pain du boulanger, avocat, cream cheese, ciboulette, oignons pickles, grenade, salade, huile d'olive, fleur de sel	10€	TUR(K)EY Pain du boulanger, dinde fumée (K), cream cheese, ciboulette, oignons frits, œuf poché, salade, huile d'olive, fleur de sel	12€
B.C HONEY GOAT Pain du boulanger, chèvre frais, bacon caramélisé façon Harper's, moutarde au miel, tomates marinées aux herbes de Provence, graines séchées, salade	11€	SALMON CREAM Pain du boulanger, saumon mariné façon Harper's, cream cheese, ciboulette, avocat, oignons pickles, salade, huile d'olive, fleur de sel, réduction balsamique	13€

FRAICHEURS

CHICKEN CAESAR Kale salade, poulet grillé, tomates marinées aux herbes de Provence, Parmigiano Reggiano, croûtons de pain maison, sauce caesar	13€	QUINOA BOWL Kale salade, chou blanc, quinoa, avocat, feta marinée façon Harper's, tomates cerises dorées aux herbes de Provence, grenade, graines séchées, oignons pickles, sauce thaï	14,5€
B.C GREEN GOAT Salade de saison, croquettes de chèvre maison, bacon caramélisé façon Harper's, avocat, tomates, graines séchées, croûtons de pain maison, huile d'olive, moutarde de Dijon, miel de fleurs	14,5€	BUBBA GUMP Salade de saison, poêlée de gambas, avocat, tomates dorées aux herbes de Provence, coleslaw maison, sésame, sauce aigre douce et gingembre	15,5€
CHINA TOWN Salade de romaine, chou blanc, quinoa, poulet mariné façon Harper's, carottes poêlées, courgettes et aubergines dorées aux herbes de Provence, oignons frits, coriandre, sauce thaï	14€	POKE SALMON Salade romaine, chou chinois, quinoa, saumon mariné façon Harper's, œuf poché, carottes poêlées, courgettes et aubergines dorées aux herbes de Provence, sésame, sauce aigre douce et gingembre	15€
LA PARISIENNE Salade de saison, dinde fumée (K), avocat, tomates cerises, courgettes et aubergines, dorées aux herbes de Provence, œuf poché, graines séchées, croûtons de pain maison, huile d'olive, moutarde de Dijon, miel de fleurs	14€		

LE COIN BISTROT

RIBS DE PORC Travers de porc caramélisés façon Harper's, garniture au choix	14€	SCAMPIS DE GAMBAS Gambas Tiger panées aux fines herbes, compotée de poivrons, salade, moutarde aigre douce, garniture au choix	15€
PIECE DU BOUCHER Bavette d'aloyau Angus, compotée d'oignons, crème de roquefort, salade, garniture au choix	18€	FAJITAS DE POULET Tortilla de blé, poulet mariné façon Harper's, poivrons, oignons rouges, guacamole maison, garniture au choix	13,5€
TARTARE DE BOEUF Viande de bœuf préparé façon Harper's, Parmigiano Reggiano, graines séchées, pesto maison, salade, garniture au choix	14€	B.C MAC & CHEESE Gratin de macaronis, crème de fromages maison, bacon caramélisé façon Harper's, salade de mesclun	14€
MI-CUIT DE SAUMON Tataki de saumon façon Harper's, compotée de poivrons, sésame, salade, sauce balsamique, garniture au choix	16€		

AMERICAN FOOD

CHEESE BURGER Steak haché du boucher, cheddar, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix	13€	NEMO BURGER Daurade royale panée maison, cheddar, salade, tomate, oignons caramélisés, crème de ciboulette, garniture au choix	15€
BACON CHEESE BURGER Steak haché du boucher, cheddar, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix	14€	HARPER'S VEGGIE BURGER Steak de légumes maison, cheddar, salade, guacamole maison, garniture au choix	14,5€
CALIFORNIA BURGER Poulet pané maison, cheddar, pickles, salade, oignons caramélisés, Harper's mayo, garniture au choix	14€	FRENCH BURGER Steak haché du boucher, camembert pané, pickles, oignons frits, salade, moutarde au miel, garniture au choix	15€
RIBS BURGER Steak de travers de porc caramélisés façon Harper's, cheddar, graines séchées, salade, oignons caramélisés, sauce BBQ, garniture au choix	14,5€	US BAGEL Dinde fumée (K), cream cheese, ciboulette, oignons frits, pickles, salade, moutarde au miel, garniture au choix	14,5€
		SALMON BAGEL Saumon mariné façon Harper's, avocat, coleslaw maison, salade, garniture au choix	15€

EXTRAS

BACON, CHEDDAR	1€
AVOCAT, ŒUF	1,5€

GARNITURES

FRITES MAISON	4€	RISOTTO DE QUINOA	4€
POMME DE TERRE AU FOUR	4€	COLESLAW MAISON	4€
POÊLÉE DE LÉGUMES	4€	SALADE DE SAISON	4€

DESSERTS

CHOCOLAT CAKE Crème anglaise	7€	BRIOCHE PAIN PERDU Nutella ou caramel beurre salé maison	8€
CHEESE CAKE Coulis de fruits rouges	7€	CRUMBLE POMMES CARAMELISÉES Crème anglaise	8€
CARROT CAKE	8€	FROMAGE BLANC Amandes grillées, fruits rouges ou miel	8€
OREO CAKE Mascarpone oreo, brisures de cookie, caramel beurre salé maison	8€	SÉLECTION DE FROMAGES	8€
TIRAMISU COOKIE & NUTELLA	8€	CAFÉ GOURMAND	9€

VINS

	Verre	50 cl	75 cl		Verre	50 cl	75 cl
Blanc				Rouge			
Côte de Gascogne, Domaine Joy	4,5€	14€	20€	Merlot, Ecoterra Bio	4,5€	14€	20€
Chardonnay, La Jasse d'Isnard Bio	5€	16€	24€	Pinot Noir, Versant Foncalieu	5€	16€	24€
Quincy, Domaine Pigeat	5€	16€	24€	El Grano, Carmenere, Chili	5€	16€	24€
Menetou-Salon, Domaine de Loye	6€	18€	28€	Malbec, Finca La Nina, Argentine	6€	18€	28€
				Saint Emilion, Château Tuilerie des Combes	6,5€	20€	36€
Rose							
Casa Rossa, Ile de Beauté	4,5€	14€	20€				
Côte de Provence, Esquisse des Marquets	5€	16€	24€				