



HARPER'S

BRUNCH

Uniquement les samedis et dimanches

30,90€

une boisson chaude, une boisson fraîche, une entrée, un plat et un dessert
AU CHOIX

BOISSONS CHAUDES

Espresso
Allongé
Café crème
Cappucino
Chocolat chaud
Thé à la menthe
Thé noir
Camomille
Verveine

BOISSONS FRAICHES

Citronnade
Orangeade
--

COCKTAILS

Passion (+5,5€)
Prosecco et purée de passion
Bellini (+5,5€)
Prosecco et purée de pêche

ENTRÉES

GALETTES DE COURGETTES CROUSTILLANTES

Galettes de courgettes et Grana Padano, sauce ciboulette

BANANA BREAD

Toasté, beurre et mascarpone

VELOUTÉ DU MARCHÉ

Soupe de légumes de saison, noisettes concassées et coriandre fraîche

PLATS

BURGER GOURMET

Boeuf haché ou poulet crispy ou veggie maison,
avec cheddar affiné, oignons caramélisés, pickles
et pommes de terre grenaille

HARPER'S BENEDICT

Sur une tranche de pain au levain, avocat ou bacon fumé,
œufs pochés, sauce hollandaise et pommes de terres grenailles

FALAFEL BOWL

Boulette de falafel, houmous maison, poivron & carotte confit,
chou rouge & oignon pickle, salade romaine, crème de sésame

DESSERTS

FRENCH TOAST

Brioche pain perdu et pommes confites

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Caramel beurre salé

TIRAMISU

À la vanille et spéculos



CAFÉS & SOFTS

EXPRESSO / ALLONGÉ	2,5
DOUBLE EXPRESSO	4
CAFÉ NOISETTE	3
CAFÉ CRÈME	4
CAPPUCCINO / CHOCOLAT CHAUD	4,5
SELECTION DE THÉS & INFUSIONS	4
EVIAN 1l / BADOIT VERTE 1l	6
COCA-COLA / ZERO / CHERRY 33cl	5,5
LIMONADE 25cl	5,5
FUZE TEA / GINGER BEER 25cl	5,5
PERRIER 33cl	5,5
JUS PRESSÉS 25cl	7
Orange / Citron jaune	
JUS DE FRUITS 25cl	5,5
Abricot / Ananas / Pomme / Tomate / Passion	

APÉRITIFS

MARTINI BIANCO / ROSSO - 8CL	6
KIR / KIR ROYAL - 12 CL	5,5 / 9
CHAMPAGNE - 12CL / 75 CL	8 / 45
PROSECCO - 12CL / 75 CL	6 / 35
RICARD - 2 CL	5

ALCOOLS

WHISKY J&B RARE SCOTCH	8
WHISKY JACK DANIEL'S	9
WHISKY NIKKA JAPAN	11
VODKA SMIRNOFF	8
GIN GORDON'S	8
TEQUILA SAN JOSÉ	9
RHUM L'ORATOIRE	8
RHUM DIPLOMATICO	11
RHUM DON PAPA	12
GET 27	7
MANZANITA	7
SUPPLEMENT SODA	+2
SHOOTER DU MOMENT	4
12 SHOOTERS DU MOMENT	40

BIÈRES PRESSION

	25CL	50CL
BIÈRE BLONDE HARPER'S	4	6
BIÈRE BLANCHE BELZEBUTH	5	8
BIÈRE MONACO	4,5	7
BIÈRE PÊCHE	4,5	7
BIÈRE PICON	5	8
BIÈRE INDIA PALE ALE	5	8
BIÈRE DU MOIS	5,5	9

COCKTAILS CLASSIQUES

MOJITO	9€
Rhum, citron vert, menthe, cassonade, perrier	
CAIPIRINHA	
Cachaça, citron vert, cassonade	
MOSCOW MULE	
Vodka, citron vert, ginger beer	
APEROL SPRITZ	
Prosecco, aperol, orange, eau gazeuse	
ROSE SPRITZ	
Prosecco, sirop rose, menthe fraiche, eau gazeuse	
LA MIFF	
Tequila, citron, sirop de pêche, ginger beer	

COCKTAILS CRÉATIONS

PONCE DE LEON	11€
Rhum, jus de mangue-passion-citronnelle, citron	
ENGLISH MAN	
Gin, sirop de rose, citron jaune, menthe, tonic	
POMME D'AMOUR	
Vodka framboise, jus de pomme, ginger beer, lime	
TULUM	
Tequila, citron jaune, curacao, tonic	
PASSION BELLINI	
Prosecco, purée pêche, jus passion, perrier	
WINSTON	
Whisky, jus de citron jaune, limonade	

MOCKTAILS

RED FRESH	8€
Jus Fraise, framboise, fleur de sureau, menthe	
EXOTIC FRESH	
Jus Mangue, passion, citronnelle, tonic	
VIRGIN FRESH	
Citron vert, pomme, menthe, cassonade, perrier	
GREEN FRESH	
Jus pomme, kiwi, citron vert, limonade	

VINS DE PROPRIÉTÉ	12,5 CL	25 CL	50 CL	75 CL
ROUGE				
Merlot IGP Pays d'Oc, 9 clés	5	9	17	25
Côte du Rhone AOP Bouquet du Comtat	5,5	10	19	28
Chinon AOP Pierre & Bertrand Couly	6	11	21	31
Saint-Emilion AOP Les Margelles	7	13	25	36
Brouilly AOP Domaine Tavian	8	15	29	40
BLANC				
White Wine O'Clock IGP Méditerranée	5	9	17	25
Chardonnay IGP Pays d'Oc, Maison Castel	5,5	10	19	28
Viognier IGP Pays d'Oc, Maison Castel	7	13	25	36
Vouvray Chenin AOP Les Bosquets	8	15	29	40
ROSÉ				
Wine O'Clock IGP Méditerranée	5,5	10	19	28