

*Pensez à privatiser notre salle du fond  
pour vos évènements ou vos réunions*



## **LE DOUZE QUINZE**

**Ouvert du Lundi au Vendredi de 7h à 24h  
et le Samedi de 9h à 24h**

**39, rue de Caumartin 75009 Paris**

Tél. : 01 40 17 00 98

[contact@brasserie1215.fr](mailto:contact@brasserie1215.fr)

*Prix nets - Net Prices*

*La maison décline toute responsabilité concernant la perte, le vol ou la dégradation des effets personnels.*

*We accept no responsibility for any lost, damage or theft of personal items*

*La Maison n'accepte pas les chèques - No checks / CB à partir de 15€ - Credit card at least 15€*



## NOS Cocktails... 8,50€

Alcool 4cl.

### Aperol Spritz

Aperol, vin blanc pétillant, eau gazeuse, rondelle d'orange

### Mojito

Rhum, citron vert, menthe fraîche, sucre, eau gazeuse

### Tom Collins

Gin, jus de citron jaune, sucre, eau gazeuse

### Maracuja Mix

Vodka, orange, cannelle en poudre, sucre, jus de passion

### Caïpirinha

Cachaça, citron vert, sucre

### Whisky Sour

Whisky, jus de citron jaune, sucre

### 12-15

Salers, crème de framboise, limonade

### Pina-Colada

Rhum, crème de coco, jus d'ananas

### Ti-Punch

Rhum agricole, jus de citron vert, sucre

### Margarita

Téquila, jus de citron jaune, sucre

### Gin Fizz

Gin, sucre et schweppes

### Cuba Libre

Rhum, Coca-cola, jus de citron vert

### Tequila Sunrise

Téquila, jus d'orange, grenadine

### Planteur

Rhum blanc, jus d'ananas, jus d'orange, jus de passion, grenadine

## NOS COCKTAILS Sans alcool... 6,50€

### Apple Mojito

Jus de pomme, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse

### Bora-Bora

Jus d'ananas, jus de passion, sirop de grenadine, jus de citron

### Virgin Colada

Jus d'orange, jus d'ananas et lait de coco

### After-Glow

Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine

### Bella Luna

Jus d'orange, jus d'ananas et jus de citron vert

### Lisa simpson

Eau gazeuse, Coca-Cola et sirop de grenadine

## NOS Apéritifs

Ricard, Pastis 51 (2 cl).....	4,50 €
Martini, Campari, Salers, Suze, Lillet Rouge/Blanc, Muscat blanc, Porto rouge (5 cl) ...	4,50 €
Kir vin blanc ou rouge (14 cl) (Birlou, mûre, cassis, pêche, framboise).....	4,50 €
Kir royal (12 cl).....	10,20 €
Coupe de champagne (12 cl).....	9,80 €
Americano Maison (5 cl).....	9,00 €

## NOS Entrées

<b>Foie gras (maison) mi-cuit à la fleur de sel, chutney de figue et brioche grillée</b> .....	12,80 €
<i>Semi-cooked foie gras with salt flower, fig chutney and brioche</i>	
<b>Mille feuilles de tomates, aubergines et mozzarella</b> .....	6,50 €
<i>Custard of tomatoes, eggplants and mozzarella</i>	
<b>Gravlax de saumon à l'aneth, citron vert et toast de pain</b> .....	7,50 €
<i>Gravlax of salmon in the dill, green lime and blinis</i>	
<b>Assiette de Charcuterie (MAS)</b> .....	7,20 €
<i>Assortment of delicatessen</i>	
<b>Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan et roquette</b> .....	7,50 €
<i>Carpaccio of beef in shavings of Parmesan cheese and rocket</i>	
<b>Saint Marcellin sur son lit de salade aux noix</b> .....	6,20 €
<i>Camembert cheese, salad with walnut and honey</i>	



**Menu Enfant** ..... **10,20 €**

Only for the kids

**Steak haché ou Poulet accompagné de Frites ou de Tagliatelles  
2 boules de glace au choix ou une crêpe au sucre ou chocolat  
au choix**

## NOS Salades

<b>Salade du 15</b> (poulet fermier au tandori, tomates, carottes et croûtons de pain).....	13,50€
<i>Free-Range Chicken, tomatoes, croutons and carrots.</i>	
<b>Salade végétarienne</b> (légumes du marché).....	13,50€
<i>Vegetables salad</i>	
<b>Salade parisienne</b> (gruyère, jambon blanc, œuf poché et tomates).....	13,50€
<i>Gruyere cheese, ham, poached egg and tomatoes</i>	
<b>Salade du 12</b> (foie gras, tomates, carottes, pommes et cerneaux de noix).....	16,50€
<i>Duck foie gras, tomatoes, carrots, walnuts and apple</i>	
<b>Salade bergère</b> (briquette de chèvre au miel, tomates, carottes et lardons).....	14,50€
<i>Goat cheese with honey, tomatoes, carrots, small bacon.</i>	



**Formule ExPRESS 16,50€***Sauf soir, week-end et jours fériés***Plat du Jour et un café accompagné d'une mignardise****NOS plats**

<b>Poisson du jour (selon la marée) et ses spaghettis de petits légumes</b> <i>Fish with spaghetties of vegetables</i>	16,50 €
<b>Tartare de saumon, pommes rissolées et cocktail de salades</b> <i>Salmon tartare fried, potatoes and mixed salads</i>	15,80 €
<b>Tartare de bœuf préparé, frites maison et cocktail de salades</b> <i>Beef tartare prepared, french fries and mixed salad</i>	15,80 €
<b>Pièce du Boucher, frites maison et cocktail de salades</b> <i>Piece of beef, french fries and mixed salad</i>	<i>voir ardoise</i>
<b>Hamburger, sauce au cantal, lard grillé, cocktail de salades et frites maison</b> <i>Hamburger, Cantal cheese, bacon, mixed salads and french fries</i>	16,20 €
<b>Burger au saumon, sauce aux herbes et mayonnaise cocktail de salades et frites maison</b> <i>Hamburger with salmon, salads cocktail and french fries</i>	16,20 €
<b>Entrecôte (250 g) sauce bearnaise, pommes de terre rissolées</b> <i>Under-rib steak with bearnaise sauce and fried potatoes</i>	23,00 €
<b>Fricassée de poulet fermier et sa purée de pomme de terre</b> <i>Chicken with masch potatoes</i>	15,80 €

**Plats du Terroir 14,80€****Uniquement le mardi (midi et soir)****Tripoux de l'Aveyron ou Saucisse au couteau**  
*Braised sheep's tripe of Aveyron's veal or boiled sausage***Accompagnement : Aligot**  
*Mashed potatoes with garlic tome cheese**Changement de garniture 1,00 €*

## Nos Desserts

<b>Assortiment de Fromages affinés du Cantal</b> .....	6,80 €
<i>12-15 Further refined plate of cheeses</i>	
<b>Tiramisu à la framboise et coulis de fruits rouges</b> .....	6,50 €
<i>Tiramisu of raspberry with red fruits</i>	
<b>Crèmeux au chocolat, glace caramel beurre salé et chocolat chaud</b> .....	6,50 €
<i>Creamy chocolate and salted butter caramel ice cream with hot chocolate</i>	
<b>Dessert du jour</b> .....	<i>voir ardoise</i>
<i>Day Dessert</i>	
<b>Fromage blanc et son coulis de fruits rouges</b> .....	4,80 €
<i>Red fruits-flavoured yoghurt</i>	
<b>Farandole de Macarons</b> .....	5,80 €
<i>Assortment of Macaroon</i>	
<b>Brochette de fruits frais et son chocolat chaud</b> .....	6,50 €
<i>Fruit with hot chocolate</i>	
<b>Café ou Thé « des gourmands »</b> .....	7,50 €
<i>Coffee or Tea with small desserts</i>	

## Nos GLACES

<b>Poire poire</b> (sorbet à la poire et alcool de poire) .....	9,80 €
<i>Pear with apple jack</i>	
<b>Iceberg</b> (menthe chocolat et Get 27) .....	9,80 €
<i>Chocolat mint with Get 27</i>	
<b>Colonel</b> (sorbet au citron et vodka) .....	9,80 €
<i>Lemon sorbet and vodka</i>	
<b>Café ou Chocolat liégeois</b> (Glace café ou chocolat et crème fouetté) .....	7,50 €
<i>Coffee or chocolate ice cream and whipped cream</i>	
<b>Dame Blanche</b> (Glace vanille, chocolat chaud et crème fouetté) .....	7,50 €
<i>Vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	
<b>Poire Belle-Hélène</b> (Poire, glace vanille, chocolat chaud et crème fouetté) .....	8,50 €
<i>Pear and vanilla ice cream, hot chocolate and whipped cream</i>	
<b>Coupe de deux boules</b> .....	4,80€
<i>2 Ice balls</i>	
<b>Coupe de trois boules</b> .....	6,50€
<i>3 Ice balls</i>	

**Supplément Chantilly ou Chocolat Chaud** ..... 1 €

**Parfums : Vanille, caramel beurre salé, chocolat, café, menthe-chocolat  
citron vert, fraise, poire, fruit de la passion**

*Flavours : Vanilla, salted butter caramel, chocolate, coffee, chocolat with mint,  
green lime, strawberry, pear, passion fruit*




La cave

## NOS Vins Rouges *Red Wines*



	14cl	25cl	50cl	75cl
AOC Bordeaux, Château Goumin	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Pessac-Léognan, Château Coucheroy	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €
AOC Lussac Saint-Emilion, Château Tour de Ségur	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €
AOC Brouilly, Domaine Crêt des Garanches	5,30 €	9,40 €	18,80 €	28,00 €
AOC Touraine, Gamay, Domaine de la Rochette	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Chinon, Gilles de Beauvau	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Sancerre, Pinot Noir - Domaine Fleuriet	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €
IGP d'OC, Le Versant, Foncalieu	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Côtes du Rhône - Vignerons de Tavel, Sol'Acantalys	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
 IGP Coteaux du Pont du Gard, Little Garance, Domaine Rouge Garance	3,80 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €
AOC Hautes Côtes de Beaune - Domaine Berger Rive	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €
AOC Marcillac - Vignerons du Vallon	3,80 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €
AOC Côtes du Roussillon, Le Petit Dernier	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Buzet, Château de PADERE	3,80 €	7,00 €	14,00 €	20,00 €

## Nos Vins Blancs *White Wines*

AOC Sancerre - Domaine Fleuriet	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €
AOC Touraine, Sauvignon - Domaine de la Rochette	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
AOC Petit Chablis - La Chablisienne	5,30 €	9,40 €	18,80 €	28,00 €
AOC Pouilly Fumé - Domaine Blondelet	5,30 €	9,40 €	18,80 €	28,00 €
AOC Cheverny, Les Borderies	5,30 €	9,40 €	18,80 €	28,00 €
 IGP Pays d'OC, Chardonnay, Ecoterra	3,60 €	6,40 €	12,80 €	19,00 €
Chardonnay - Gironde	3,20 €	5,00 €	10,00 €	15,00 €
Moelleux - AOC Ste-Croix du Mont, Château Roustit	6,60 €	11,70 €	23,40 €	35,00 €



## Nox Vins Roses *Rosé Wines*

IGP Cévennes - Domaine Salle de Gour	3,20 €	5,00 €	10,00 €	15,00 €
 IGP Sables de Camargue, Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont	3,60 €	12,80 €	19,00 €	
AOC Provence - Cuvée Hermitage de Saint-Pons	3,80 €	13,40 €	20,00 €	

## NOS Bouteilles *Bottles*

### Rouge (Red wine)

AOC Margaux, La Bastide Dauzac	45,00 €
AOC Pomerol Fugue de Nénin, Domaine Delon	60,00 €
AOC Moulis en Médoc, Château Chasse Spleen	66,00 €
AOC Saint-Estèphe, Château Haut Marbuzet	91,00 €
AOC Aloxe-Corton 1 <sup>er</sup> Cru « Les Fournières », Domaine Arnoux	105,00 €

### Blanc (White wine)

AOC Riesling, Domaine Mittnacht	35,00 €
AOC Sauternes, Château Pierrie Saint Maxime	35,00 €
AOC Saint-Véran, Orchys, Collovray & Terrier	45,00 €

### Rosé (Rosé wine)

 AOC Côtes de Provence, Château Tour Saint-Anne	30,00 €
---	---------

## NOS Champagnes

F. Barbier Brut 1 <sup>er</sup> Cru	(12 cl) 9,80 €	58,00 €
-------------------------------------	----------------	---------

## NOS EAUX Minérales

Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (50 cl)	5,00 €
Vittel, Eau de Perrier, San Pellegrino (100 cl)	6,50 €

**N'OUBLIEZ PAS LE vin du moment**

**NOS HARD DRINKS** (4 cl)

<b>Clan Campbell</b> .....	6,50 €
<b>J&amp;B</b> .....	7,00 €
<b>Jack Daniel's</b> .....	7,50 €
<b>Chivas</b> .....	8,00 €
<b>Aberlour</b> .....	8,00 €
<b>Glenmorangie « The Original »</b> .....	10,00 €
<b>Vieux rhum</b> .....	9,00 €
<b>Bénédictine</b> .....	8,00 €
<b>Cognac, Bas Armagnac</b> .....	8,00 €
<b>Calvados</b> .....	8,00 €
<b>Eaux de vie (poire ou mirabelle)</b> .....	8,00 €
<b>Cointreau, Grand Marnier</b> .....	8,00 €
<b>Manzana</b> .....	7,00 €
<b>Birlou (liqueur pomme-châtaigne)</b> .....	7,00 €
<b>Get 27 ou 31</b> .....	7,50 €
<b>Baileys</b> .....	7,50 €

**NOS Boissons chaudes**

<b>Café, Décaféiné (Espresso, decaffeinated)</b> .....	2,50 €
<b>Café allongé, noisette (Coffee or coffee with milk)</b> .....	2,60 €
<b>Lait chaud au miel (Hot milk with honey)</b> .....	4,30 €
<b>Café crème (Large coffee with cream)</b> .....	4,30 €
<b>Thé, Infusions (Tea , Herbal)</b> .....	4,50 €
<b>Double café (Double espresso or decaffeinated)</b> .....	4,70 €
<b>Chocolat chaud à l'ancienne (Hot chocolate)</b> .....	4,70 €
<b>Café Américain (American coffee)</b> .....	5,20 €
<b>Cappuccino (Capuccino)</b> .....	5,20 €
<b>Café Viennois (Coffee with whipped cream )</b> .....	5,20 €
<b>Chocolat Viennois (Chocolate with whipped cream)</b> .....	5,60 €
<b>Grog, Vin chaud (Rum toddy or Mulled wine)</b> .....	5,90 €
<b>Irish coffee (Irish coffee)</b> .....	9,50 €