



L'ASCENSION

75



18

BRASSERIE - BAR - RESTAURANT



“Savourez, Trinquez”

LES PETITES FAIMS

OMELETTE NATURE

Frites maison, salade

9,50€

OMELETTE JAMBON

11€

Frites maison, salade

OMELETTE FROMAGE

Frites maison, salade

11€

OMELETTE MIXTE

12€

Frites maison, salade

CROQUE MONSIEUR

Frites maison, salade

12€

CROQUE MADAME

13€

Frites maison, salade

LES PLANCHES



PETITE FROMAGERE

9,50€

Morbier, Roquefort, Cantal, Brie de Meaux

PETITE CHARCUTERIE

9,50€

Saucisson, saucisse sèche, chorizo, jambon de pays, pâté de campagne

ASSORTIMENT DE TAPAS

29€

patatas bravas, stick mozzarella x2, mini burger x2, beignets de calamars, accras de morue, frites de patates douces, tenders de poulet x2

GRANDE FROMAGERE

19€

Morbier, Roquefort, Cantal, Brie de Meaux

GRANDE CHARCUTERIE

19€

Saucisson, saucisse sèche, chorizo, jambon de pays, pâté de campagne

PLANCHE MIXTE

20€

Charcuterie et fromage

LES ENTREES

OEufs Bio Mayonnaise

5,50€

2 oeufs, mayonnaise maison

VELOUTE DU MOMENT

7€

Selon légumes de saison

RILLETTES DU CHEF

7€

Selon son humeur

SOUPE A L'OIGNON GRATINEE

9€

Gratinée au parmesan, croutons de pain

ENTREE DU JOUR

6€

Voir ardoise de la formule du midi

LES EAUX

ABATILLE PLATE

50CL 5€

70CL 6,50€

ABATILLE GAZEUSE

50CL 5€

70CL 6,50€



LES BURGERS

BURGER DE L'ASCENSION

17€

Steak de bœuf, cheddar fondu, cornichons, tomate, pickles d'oignons, sauce BBQ, frites maison, salade

BURGER AVEYRONNAIS

18€

Steak de bœuf, sauce Roquefort, cornichons, oignons confits, bacon grillé, frites maison, salade

CHICKEN BURGER

17€

Poulet pané, cœur de romaine, cheddar, tomate, mayonnaise aux fines herbes, frites maison, salade

LES PLATS

CUISSE DE CANARD

19€

“MANOIR D'ALEXANDRE”

Pommes de terre sautées en persillade, salade

SAUCISSE AU COUTEAU DES

15€

“MONT LAGASTS”

Saucisse de l'Aveyron, jus de cuisson, purée maison

BAVETTE D'ALOYAU

19€

Frites maison, salade verte, sauce au choix

TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU

19€

Frites maison, salade

BOEUF BOURGUIGNON

18,50€

Pommes de terre à la vapeur, carottes

LINGUINES A LA CARBONARA

17€

Aux lardons fumés

FISH AND CHIPS

17€

Sauce tartare, frites maison, salade

ALIGOT SAUCISSE DE L'AVEYRON

18€

Saucisse des "Monts Lagasts", sauce échalote

CORDON BLEU MAISON

18€

Au morbier, purée maison

PAVE DE SAUMON

20€

Crème citronnée, riz, ratatouille maison

PLAT DU JOUR

14€

Voir ardoise de la formule du midi

LES SALADES

SALADE CESAR

17€

Salade romaine, poulet pané, oeuf poché, parmesan, croutons, poitrine fumée, sauce césar

SALADE SEGUIN

17€

Salade, tomates séchées, lardons fumées, brie de chèvre miel et aubergine, pommes de terres sautées



LES VEGETARIENS

LASAGNES MAISON

17€

Aux légumes grillés, salade

RAVIOLES FARCISS A L'AUBERGINE

17,50€

A la crème de truffe, gratinées au parmesan



LES DESSERTS

CAFE GOURMAND

Café,/Déca/Allongé, 4 mignardises

CREPES MAISON AU CHOIX

Nutella, sucre, confiture, crème de marron, caramel beurre salé

TARTE TATIN MAISON

Glace vanille et crème d'Isigny

BRIOCHE FACON PAIN PERDU

8,50€ Glace vanille, caramel beurre salé, chantilly

CREPE SUZETTE

Flambée au Grand Marnier

THE GOURMAND

Thé au choix, 4 mignardises

CHEESECAKE AU SPECULOOS

Cheesecake au citron vert, speculoos, coulis de fruits rouges

CREME BRULEE A LA VANILLE

A la vanille de Madagascar

COEUR COULANT AU CHOCOLAT

9€ Glace vanille, chantilly

LES GLACES

CAFE LIEGOIS

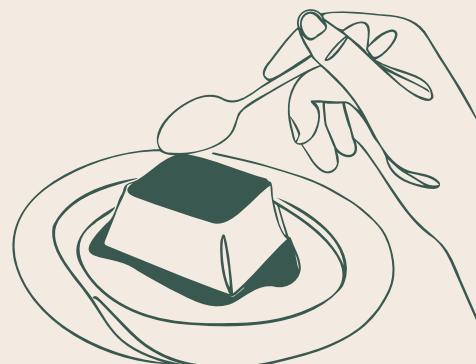
9,50€ Glace café et vanille, café froid, chantilly

COUPE COLONEL

11€ Glace citron vert,, shot de vodka

1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

4€ / 7,50€ / 10€ Parfums : Vanille, chocolat, citron, café, caramel, fraise



CHANGEMENT DE GARNITURE

Ratatouille, haricots verts, linguines, frites, purée, riz

Frites de patates douces

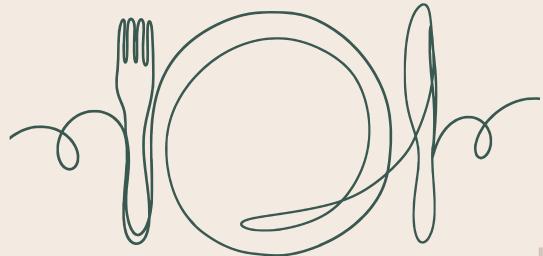
Aligot

SUPPLEMENT SAUCES

0,50€ Roquefort, poivre, échalote, BBQ

2€

5€



FORMULE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Voir nos ardoises

PLAT DU JOUR **14€**

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT **18€**

ENTREE + PLAT + DESSERT **22€**

MENU ENFANT

- 12 ANS

1 SIROP AU CHOIX

STEAK HACHE OU TENDERS DE
POULET MAISON

FRITES MAISON OU LINGUINES OU
RATATOUILLES

CREPES MAISON OU 1 BOULE DE GLACE

13€

LA CARTE DES VINS

ROUGE

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
--	------------	------	------	-----------

AOP COTE DU RHONE 5€ 9€ 17€ 25€

"Ferraton & fils"

AOP CROZES HERMITAGE 8,50€ 16€ 31€ 46€

"Ferraton & fils"

VDF PINOT NOIR 5,50€ 10€ 19€ 28€

"Roc de l'Abbaye de Sancerre" Florian Mollet

AOP FRENCH MALBEC 6€ 11€ 21€ 31€

"Clos Triguedena" Cahors

AOP BROUILLY 6,50€ 12€ 23€ 32€

"Domaine Ruet"

AOP MARCILLAC 6,50€ 12€ 23€ 32€

"Domaine Laurens"

PUISSEGUIN SAINT EMILION 7€ 13€ 24€ 36€

"L'Ermitage de la Garenne"

BLANC

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
--	------------	------	------	-----------

AOC BOURGOGNE ALIGOTE 7€ 13€ 24€ 36€

"Domaine Grivot - Goisot"

IGP CHARDONNAY 5€ 9€ 17€ 25€

Fleur de Lys", Pays d'OC

AOC PETIT CHABLIS 8€ 15€ 29€ 43€

"Domaine de la Motte"

IGP COTE DE GASCOGNE 6€ 11€ 21€ 31€

"Domaine de Joy" Saint- André (Moelleux)

ROSE

	Verre 12cl	25cl	50cl	Bouteille
--	------------	------	------	-----------

IGP ILE DE BEAUTE 5€ 9€ 17€ 25€

"Futuna Di Fora"

AOP COTE DE PROVENCE 6,50€ 12€ 23€ 34€

"Le Cavalier"

IGP MEDITERRANEE 6,50€ 12€ 23€ 34€

"Studio" By Maison Miraval



BRUNCH

TOUS LES WEEK-ENDS

29€

Bénédict by l'Ascension

œufs brouillés, saumon fumé **ou** bacon grillé, Cantal, jambon blanc, pousses d'épinards, radis, pommes de terre sautées

Veggie Avocado Toast

Toast, écrasé d'avocat, fêta, houmous de betterave, pickles d'oignons rouges, radis, grenade, Cantal, pousses d'épinards et frites de patates douces

A VOLONTE

Croissants

Fruits de saison

Panna cotta

Cannelés

Boissons chaudes

Crêpes

Fromage blanc

Chocolatine

Tartines

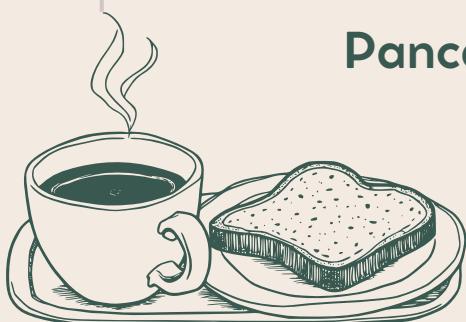
Pain perdu

Pancakes

Crèmes brûlées

Jus de fruits

Tartes aux fruits





PARIS  75018

L'ASCENSION

BRASSERIE BAR RESTAURANT

62, Rue Custine 75018 PARIS
09 74 64 15 35



@lascension_custine