

LES PRESSIONS

	•25cl•	•50cl•
Astroblonde Demory 4,8°	3,8 €	6,9 €
Cosmoblonde Demory 4,7°	4,4 €	7,8 €
Roquette blanche Demory 5,7°	4,4 €	7,8 €
IPA Demory 6,3°	4,9 €	8,6 €
Atomique Demory 6,5°	4,9 €	8,6 €
Supplément Picon	0,7 €	1,4 €
Limonade	2,9 €	4,9 €
Diabolo	3,0 €	5,0 €
Panaché	3,6 €	6,4 €

LES VINS À L'ARDOISE

Nos vins bio sont sélectionnés par notre caviste

« Le vin en tête »

Verre à partir de 3,9 €

LES CHAMPAGNES

Picard & Boyer 10 cl (brut/rosé)	8,9 €
Picard & Boyer 75 cl (brut/rosé)	59,0 €

LES ALCOOLS

Ricard 2 cl	3,0 €
Lillet 6 cl	4,2 €
Kir 14 cl cassis, framboise, mûre, pêche, etc.	3,9 €
Kir royal 12 cl cassis, framboise, mûre, pêche, etc.	9,4 €
Muscato de Rivesaltes 8 cl	4,4 €
Salers 6 cl	4,4 €
Whisky Bellevoye 4 cl	7,9 €
Pineau des Charentes 8 cl	4,4 €
Gin Citadelle 4 cl	7,9 €
Vodka Vertical 4 cl	6,9 €
Get 27, Get 31 4 cl	6,9 €
Rhum ambré St James 4 cl	6,9 €
Rhum 3 Rivières / Damoiseau 4 cl	6,9 €
Rhum vieux Clément / Damoiseau 4 cl	7,9 €
Shot 2 cl	4,0 €
Supplément crème	0,9 €
Supplément jus ou soda	0,7 €

LES COCKTAILS

Mojito 4 cl de rhum arrangé, citron vert, menthe, sucre de canne, sirop de citron amer, Perrier	8,4 €
Titi Punch 2 cl de rhum blanc, 2 cl de rhum ambré, citron vert, sucre de canne	7,5 €
Planteur 4 cl de rhum, sirop de canne, sirop de kiwi, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus d'abricot	8,4 €
Marie-Marie 4 cl de vodka, jus de carotte, jus de tomate, citrons, Pimento, sel de céleri, extrait de Chartreuse	8,4 €
Stalingrad 4 cl de vodka, sirop chocolat cookie, lait	8,4 €
Rive gauche 4 cl de vodka, citron vert, sucre de canne, jus de fraise, servi sur glace pilée	8,4 €
Paris plage 4 cl de vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus d'ananas, jus de mangue ou d'abricot, trait de grenadine	8,4 €
Poulbot 4 cl de whisky, orange, citron vert, miel, sucre de canne, extrait de Chartreuse	8,4 €
République 2 cl de Chartreuse verte, 3 cl de gin, citron vert, sirop de concombre, Perrier, servi sur glace pilée	8,4 €
Tuileries 4 cl de gin, sirop de concombre, citron vert, Pimento, menthe, extrait de Chartreuse, servi sur glace pilée	8,4 €
Lillete Lillet rose, citron vert, menthe, sucre de canne, sirop de citron amer, Perrier	8,4 €
Spritz Apérol, Prosecco, orange, Perrier	8,4 €
Rivolette Lillet rose, champagne ou champagne rosé, zeste d'orange, sirop de pamplemousse	9,4 €
Cocktail à la demande (voir au comptoir)	9,9 €

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

Midinette sirop de concombre, Club Maté, citron vert	6,9 €
Pommito jus de pomme, citron vert, menthe, sucre de canne, Perrier	6,9 €
Marie-galante jus d'ananas, pamplemousse, abricot, sirop d'orgeat	6,9 €
Cocktail sans alcool à la demande (voir au comptoir)	7,4 €

LE FRAIS

Jus de fruits pressés 20 cl	4,8 €
Jus de fruits Éthiquable® 20 cl pomme-abricot, pomme-poire, mangue-passion-pomme, ananas, citron vert, pomme, raisin, tomate	3,4 €
Jus de fruits 20 cl abricot, banane, cranberry, fraise	3,4 €
Coca / Zéro 33 cl	3,9 €
Orangina 25 cl	3,9 €
Perrier 33 cl	3,9 €
Pimento 25 cl	4,5 €
Gini 33 cl	3,9 €
Ricqlès 33 cl	3,9 €
Club-Maté 33 cl	4,5 €
Sirop à l'eau 25 cl (voir au comptoir)	2,5 €
Verre de lait 25 cl	2,7 €
Badoit 50 cl	3,9 €
Vittel 50 cl	3,9 €



Ouvert du lundi au vendredi de 9 h à 23 h
Le samedi de 10 h à 23 h et le dimanche de 11 h à 20 h
18, place de la République 75010 Paris
01 42 06 42 81

www.fluctuat-cafe.paris



• L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION •

Prix TTC en euros, service inclus / Les chèques ne sont pas acceptés.

LES SALADES

Végétarienne légumes de saison	10,9 €
Parisienne jambon de Paris, champignon de Paris, cornichon, oignon rouge, brie de Meaux pané et rôti, sauce à la moutarde de Meaux	13,4 €
Poulette poulet, parmesan, tomate confite, olive noire, pignons de pin, sauce poulette	13,4 €
Biquette chèvre chaud, jambon de pays, oignon rouge, olive noire, amandes grillées, pomme granny, sauce olibalsa	13,4 €

LES BURGERS

Nos burgers sont servis avec frites maison et/ou salade

Parigot burger pain brioché maison, bœuf, salade, tomate, oignon rouge, sauce maison, avec ou sans jambon, avec ou sans brie de Meaux	13,9 €
Chicken burger poulet pané, salade, tomate, oignon rouge, cantal, sauce maison, avec ou sans bacon	13,9 €
Végé burger haché végétal, salade, tomate, oignon rouge, aubergine grillée, cantal	13,9 €

LES PLATS

Nos viandes sont servies avec frites maison et/ou salade

Cocotte de légumes nature ou sauce tomate-basilic ou pistou ou persillade	10,9 €
Cocotte gourmande de légumes tofu ou œuf poché, sauce tomate-basilic ou pistou ou persillade	12,9 €
Tartare Fluctuat bœuf, tomate séchée, olive, oignon rouge, ciboulette, câpres	13,9 €
Croque Monsieur pain brioché maison, jambon de Paris, emmental	10,9 €
Croque Madame pain brioché maison, jambon de Paris, emmental, œuf à cheval	11,9 €

LES DESSERTS

Petite assiette de fromage bleu, cantal, chèvre ou brie	5,4 €
Fromage blanc miel, coulis de saison et/ou amandes grillées	5,4 €
Île flottante	6,9 €
Salade de fruits frais	6,9 €
Mi-cuit au chocolat	6,9 €
Café gourmand	7,9 €

L'origine des viandes est indiquée à l'ardoise.
Le tableau des allergènes est disponible au comptoir.



LE PETIT DÉJ' 6,9 €

jusqu'à midi

Boisson chaude (café, déca, allongé, noisette, thé, chocolat chaud), jus de fruits pressés 20cl, croissant au beurre ou tartine & confiture maison

LE MIDI

DE 12H À 14H30 EN SEMAINE

FORMULE DU JOUR 15,9 €

PLAT DU JOUR 11,9 €

PINTE + FRITES MAISON 6,9 €

de 19 h à 21 h

JAMBON - BEURRE + DEMI 5,9 €

à toute heure

À PARTAGER

à partir de 19h

Frites	3,5 €
Saucisse sèche à découper	6,9 €
Croque apéro à partager	7,4 €
Planches fromage et/ou charcuterie	14,9 €



LA MÔME 7,9 €

Haché frites + sirop à l'eau + fromage blanc



Tous nos plats sont réalisés quotidiennement sur place
à partir de produits frais et livrés le jour même.

LE CHAUD

Café, déca, allongé, noisette	1,9 €
Double café, double déca, café crème	3,4 €
Cappuccino vanille, chocolat cookie, noisette ou pistache	4,4 €
Café viennois, latte, frappé, chocolat viennois	4,4 €
Chocolat chaud nature, vanille, chocolat cookie, noisette ou pistache	3,9 €
Lait russe	4,4 €
Lait chaud à la vanille ou à la cannelle	3,4 €
Citron chaud au miel et à la cannelle	5,4 €
Thés et infusions Éthiquable®	3,9 €
Tchaï latte	4,5 €
Mocaccino	4,9 €

Lait chaud au rhum 2 cl	5,4 €
Vin chaud à la cannelle	6,9 €
Grog 4 cl de rhum, miel, citron, sucre de canne	7,9 €
Café irlandais 4 cl de whisky, sirop de sucre de canne, café, chantilly maison	8,9 €
Café français 4 cl de cognac, sirop de sucre de canne, café, chantilly maison	8,9 €
Choco Chartreuse 4 cl de Chartreuse jaune ou verte	8,9 €

LES DIGESTIFS

Armagnac 4cl	7,9 €
Calvados 4cl	7,9 €
Chambord 4cl	7,9 €
Chartreuse jaune 4cl	7,9 €
Chartreuse verte 4cl	7,9 €
Cognac 4cl	7,9 €
Cointreau 4cl	7,9 €
Poire 4cl	7,9 €
Prune 4cl	7,9 €

Quelques mots sur nos fournisseurs bien aimés...

Notre cafétéria (cafés, thés, sucre et chocolat) est bio et issue du commerce équitable, produite par la SCOP Ethiquable (Fleurance, Gers). Nos bières sont naturelles, artisanales et produites par la maison Demory (Pantin, Seine-Saint-Denis). Le jambon «Prince de Paris» est un jambon artisanal, saumuré à l'ancienne au sel de Guérande, par Doumbéa, dernière saison de Paris (Charonne, XIème). Nous nous fournissons en boulangerie chez Utopie, meilleure boulangerie de France 2016 (Oberkampf, XIème). Nous utilisons, seul ou en cocktail, un rare «spicy ginger beer» français, Pimento, composé de gingembre, de piment et de tonic (Opéra, Ier). Notre variété de sirops nous est proposée par la très riche et innovante maison Monin (Bourges, Cher). Notre whisky, Bellevoye, 100% Made In France, est également sélectionné par le sommelier de l'Élysée: mais nous étions les premiers. Nos vodkas et digestifs proviennent de l'ancestrale (1605) et spirituelle maison Chartreuse (Voiron, Isère). Nos vins sont bio ou en conversion, et sélectionnés par notre caviste Le vin en tête (Batignolles, XVIIème). Et nos boissons sont servies dans une verrerie Duralex (La Chapelle-Saint-Mesmin, Loiret), en souvenir de nos glorieux et tumultueux pas de cantine ! Entre autres choses...