



**BAR | BRASSERIE | RESTAURANT**

**Ouvert 7/7 de 7h00 à 2h00**  
**112 Avenue Jean Jaurès | 75019 Paris**  
**+33 1 42 41 48 02 | [alliance.3@free.fr](mailto:alliance.3@free.fr)**

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB minimum 15€

# PIZZAS

- |   |   |       |
|---|---|-------|
| ① | <b>Lucky Luciano</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Origan</i>   | 9.00  |
| ② | <b>Da Vinci</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Chorizo, Œuf</i>  | 11.00 |
| ③ | <b>Franck Sinatra</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Chèvre, Miel, Roquette</i>  | 11.00 |
| ④ | <b>Marilyn Monroe</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives</i>   | 13.00 |
| ⑤ | <b>Casanova</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons</i>   | 13.00 |
| ⑥ | <b>Al Capone</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts</i>  | 14.00 |
| ⑦ | <b>Rodolfo Valentino</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Chèvre, Gorgonzola, Camembert</i>  | 14.00 |
| ⑧ | <b>Natalie Portman</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Oignons, Aubergines, Artichauts, Olives, Origan, Roquette</i> | 14.00 |
| ⑨ | <b>Al Pacino</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Merguez, Viande hachée, Poivrons, Oignons marinés à l'huile, Œuf</i>                       | 14.00 |
| ⑩ | <b>Alliance 3</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Chèvre sur croûtons, Ail, Persil, Œuf, Origan</i>   | 14.00 |
| ⑪ | <b>Calzone</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Jaune d'œuf</i>  | 13.00 |
| ⑫ | <b>Sofia Loren</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Saumon fumé, Crème fraîche, Roquette</i>   | 14.00 |
| ⑬ | <b>Stalone</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon blanc, Jambon fumé, Chorizo</i>   | 14.00 |
| ⑭ | <b>Di Caprio</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Pommes de terre, Lardons, Oignons</i>  | 14.00 |
| ⑮ | <b>Dolce Vita</b><br><i>Sauce Tomate, Mozzarella, Moules, Crevettes, Calamars, Ail, Persil</i>  | 14.00 |
| ⑯ | <b>Michel Ange</b><br><i>Crème fraîche, Mozzarella, Escalope de poulet marinée, Œuf, Roquette</i>   | 14.00 |

## NOS ENTRÉES

Tartare de saumon aux petits légumes et avocat	8.00
Burrata et tomates en salade parfumées au basilic	7.00
Carpaccio de bœuf	7.50
Croquettes de camembert sur un lit de salade	6.50

## NOS PLATS

Entrecôte XXL à la plancha	17.90
Souris d'agneau confite à la fleur de thym	16.90
Brochettes de poulet aux 5 épices	13.00
Tartare de boeuf préparé maison	15.00
Wok végétarien	13.00
Poisson selon l'arrivage	14.00

## NOS PÂTES

Pâtes à la carbonara	13.00
Pâtes au saumon	13.00
Pâtes aux 4 fromages	12.00
Pâtes aux légumes à la crème de basilic	12.00

## NOS BURGERS MAISON

<b>Burger du chef</b>	14.50
<i>Steak haché, oignons confits, burrata, cornichons, câpres, tomates, salade et pommes chips</i>	
<b>Burger savoyard</b>	14.50
<i>Steak haché, poitrine fumée, reblochon, pommes rusti, cornichons, tomates, salade et pommes frites</i>	
<b>Burger végétarien</b>	13.50
<i>Steak végétarien fait maison, oignons confits, cornichons, tomates, salade et pommes frites</i>	
<b>Burger traditionnel</b>	13.50
<i>Steak haché, cheddar, cornichons, tomates, salades et pommes frites</i>	

## NOS GARNITURES

Frites maisons | Riz | Haricots vert | Pâtes | Légumes de saison

## NOS SALADES REPAS

<b>Salade Alliance 3</b>	14.00
<i>Salade, tomates, avocat, crevettes marinées, saumon fumé, citron vert et pickles de légumes</i>	
<b>Salade César</b>	13.00
<i>Salade, tomates, poulet, copeaux de parmesan, croutons et oeuf dur</i>	
<b>Salade Chèvre chaud</b>	12.00
<i>Salade, tomates, chèvre, lardons, toast, noix et miel</i>	
<b>Salade du Soleil</b>	12.00
<i>Salade, tomates et légumes grillés</i>	

## FORMULES ALLIANCE

De midi à 15h | Du lundi au vendredi

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR  
**13€**

ENTRÉE DU JOUR + PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR  
**16€**

MENU ENFANT : PLAT (STEAK HÂCHÉ OU PÂTES) + BOISSON  
**9.50€**

### COUSCOUS KABYLE

Voir ardoise  
sur place ou à emporter

### VIN DU MOIS

Voir ardoise

## NOS DESSERTS MAISON

Cheese cake	6.00
Fondant au chocolat	6.00
Crème brûlée	6.00
Tiramisu	6.00
Tarte du jour	6.00
Café gourmand	7.50

## NOS GLACES

<b>Dame blanche</b> <i>3 boules vanille, sauce chocolat, crème chantilly</i>	6.80
<b>Chocolat ou café liégeois</b> <i>3 boules chocolat et vanille, sauce chocolat ou café, crème chantilly</i>	6.80
<b>Banana Split</b> <i>3 boules vanille, fraise, chocolat, banane, coulis de chocolat et crème chantilly</i>	6.80
<b>Pêche Melba</b> <i>2 boules vanille + 1 boule pêche, coulis de fruits rouges, crème chantilly</i>	6.80
<b>Colonel</b> <i>3 boules de citron vert, vodka</i>	7.20
<b>Crème glacée au choix - 2 boules</b>	4.00
<b>3 boules</b>	5.80

## NOS APÉRITIFS

Ricard, Pastis, Casanis 2cl	3.50
Anisette, Aveze, Salers, Berger 2cl	3.50
Martini, Muscat, Suze, Porto 4cl	4.00
Americano, Campari 4cl	6.80
Kir Sauvignon 4cl	4.00
Kir Royal 4cl	10.00

## NOS BIÈRES

À LA PRESSION	25cl	50cl
Stella	3.00	5.50
Budweiser	4.00	6.50
Lefte	3.80	7.00
Hoegaarden	4.00	7.00
Karmeliet Triple	5.00	8.00
Picon bière	4.50	7.00
Goose IPA	5.50	9.00

### EN BOUTEILLE

Heineken, 1664 25cl	4.50
Desperados 33cl	6.00
Pelforth 33cl	5.00
Super Bock 25cl	4.00
Bière sans alcool 25cl	4.00

## BOISSONS FRAÎCHES

Sirops à l'eau	2.50
Diabolo	4.00
Perrier 33cl	4.00
Perrier rondelle ou sirop	4.50
Coca-Cola   Light   Zero 33cl	4.00
Fanta 33cl	4.00
Schweppes 25cl	4.00
Ice Tea 25cl	4.00
Café frappé	4.00
Red Bull 25cl	4.00
Orangina, Limonade 25cl	4.00
Jus de fruits 25cl	4.00
Lait froid	3.00
Lait froid aromatisé	4.00
Orange ou citron pressé	4.50
Passion Du Verger Jus de pomme	4.50
Bulles d'Armorique Jus de pomme pétillant	4.50
Vittel, Badoit, San Pellegrino 25cl   50cl   100 cl	3.50   5.00   6.50

## BOISSONS CHAUDES

Café BIO	2.00
Double express BIO	4.00
Café noisette BIO	2.40
Déca noisette	2.40
Thé nature	4.00
Thé parfumé	4.00
Thé au lait ou au citron	4.50
Sélection thé BIO	4.00

## NOS VINS

EN BOUTEILLE	75cl	37.5cl	Verre 14cl
--------------	------	--------	------------

### Rouges

AOP   Côte du Ventoux	16.00		3.60
AOP   Domaine de Fontavin BIO	28.00	17.00	
AOP   Château Toutigeac	21.00	12.00	3.90
AOP   Château Les Graves	24.00	15.00	4.20
AOP   Domaine Les Vieux Colombiers Médoc	28.00		
AOP   Cheverny Domaine Pasquier	23.00		
AOP   Château d'Auzanet	28.00		

### Rosés

AOP   Gris Uzès Domaine St Firmin	21.00		3.90
AOP   Coteaux d'Aix en Provence	23.00		

### Blancs

IGP   Chardonnay L'Endroit	18.00		3.60
AOP   Bordeaux Château Domaine de Homs	18.00		
IGP   Chardonnay BIO	28.00		
AOP   Bourgogne aligoté	28.00		
AOP   Sancerre	33.00		

### EN PICHET

Rouge	25cl	50cl
AOP   Côtes du Rhône	6.50	11.50
AOP   Bordeaux	7.00	12.50

### Rosé

AOP   Château d'Aix en Provence	6.50	11.50
---------------------------------	------	-------

### Blanc

IGP   Chardonnay	7.00	12.50
------------------	------	-------

## NOS CIDRES TERROIR

Cidre bouché brut 75cl	14.50
Cidre bouché doux 75cl	14.50
Cidre bouché rosé 75cl	14.50
Pichet brut ou doux 50cl	9.00
Bolée brut ou doux 20cl	4.00

## NOS CHAMPAGNES

AOP   Sélection de la maison 75cl	50.00
AOP   Coupe de Champagne 14cl	9.00

## WHISKIES

J&B, Clan Campbell	6.00
Jameson, Johnny Walker	6.50
Chivas, Jack Daniels, Bourbon	8.80

### Nos malts

Lagavulin, Knockando, Singleton, Talisker, Carhu, Caol Ila	10.00
--	-------

### Notre sélection Japonaise

10.00

## ALCOOLS & DIGESTIFS

Calvados, Marc, Armagnac, Cognac	6.00
Poire Williams, Mirabelle, Vieille prune	6.00
Marie Brizard, Grand-Marnier, Get 27-31	6.00
Bailey's, Izarra, Bokha	6.00
Vodka, Gin, Tequila	6.00