

THE SOUL CAT

2 allée Raymond Nègre / 94340 Joinville le Pont

Ouvert

du samedi au lundi de 17h à 2h
du mardi au vendredi de midi à 2h



DE 17H À 20H

Sur les softs et bières en pression



THE SOUL CAT



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

NOUVEAUTÉ AUBRAC - EXCLUSIVITÉ JOINVILLE



Nos hamburgers sont faits uniquement avec de la viande fraîche **AUBRAC** de la maison **VALLET**. La viande de bœuf servie provient de la ferme familiale et répond à des critères d'exigence qualitatifs importants pour la satisfaction de nos clients. Christian VALLET appartient à la 3ème génération d'éleveurs de race **AUBRAC** à Laguiole. Le bœuf et les vaches sont nourris de manière naturelle. Notre devise: fournir à nos clients un produit **BON, JUSTE, SAIN** et ce, dans le respect d'une authentique gastronomie du terroir.

BURGER + FRITES

Viande Aubrac



Bacon: Cheddar, steak 150 gr, oignons rouge, pickles, bacon, sauce burger

Classic: Cheddar, steak 150 gr, oignons rouge, salade, tomate, sauce burger

Bleu: Fourme d'ambert, steak 150 gr, oignons rouge, salade, tomate, sauce burger

Chicken: Cheddar, aiguillette de poulet pané, oignons rouge, salade, tomate, sauce burger

Végétarien: Chèvre frais, miel, oignons confits, poivrons marinés, salade, tomate, galette de pomme de terre, sauce burger

12.50

Reblochon: Reblochon de Savoie, steak 150 gr, oignons confits, salade, sauce burger

Mexicain: Mozzarella, steak 150 gr, oignons rouge, tomate, poivrons marinés, chorizo grillés, sauce andalouse

Norvégien: Mozzarella, saumon fumé, salade, pickles, oignons frits, sauce tartare

13.50

Burger Raclette

Steak 150 gr, oignons confits, raclette, bacon, cornichon, salade

14.50

Grande frites

Supplément Cheddar sur frites (0,50 c)

4.00

Menu burger (Classic) + pinte

(1664 blanche, Calsberg, Météor, Maredsous)

17.00

DOUBLE STEAK + DOUBLE FROMAGE + 5.00

SUPPLÉMENT BACON, CHEDDDAR + 2.00

GRAND WRAP

Américain original: Aiguillettes de poulet, bacon, cheddar, oignons frits / (servi chaud)

Nordique: Saumon fumée, mozzarella, sauce tartare / (servi tiède)

Végétarien: Galette de pomme de terre, chèvre, miel, légumes confits / (servi chaud)

12.00

PLANCHE CAMEMBERT RÔTI

Charcuterie, frites 16.00

RIBS

Travers de porc mariné, frites 13.00

FISH & CHIPS

14.00

MAXI ENTRECÔTE

de 280 à 300 g Frites Salade 16.00

PIÈCE DU BOUCHER

Bavette, rumsteack ou onglet selon saison, frites 13.00

AIGUILLETES DE POULET

Frites Salade 12.00

PLANCHES

Mixte

(2 pers, charcuterie & fromage)



Saumon 1 pers 8.00

Fromage 2 pers 15.00

Charcuterie (2 pers)

Assiette Texas (Nachos, avocat, poulet, fromage, piment jalapeno, épices Tex Mex) 13.00

Véritable saucisse à la perche 20 cm 8.00

SALADES

Chèvre

Salade, tomate, toast chèvre miel, oignons grillés, sauce vinaigrette



Poulet

Salade, tomate, œuf dur, aiguillettes de poulet pané, maïs grillé, sauce cesar

Du chef

Selon le marché du jour 12.00

DESSERT

Gaufre de Bruxelles

Mousse au chocolat maison

Tiramisu maison

Dessert du moment en fonction de l'humeur du pâtissier



6.50

Service au bar



PLANCHE CAMEMBERT RÔTI

*Un délicieux camembert de Normandie rôti (250 g)
De la charcuterie du terroir
Des frites, de la salade et
du pain*

16.00



THE BIG PORK RIBS

*Travers de porc mariné
Frites, salade*

13.00

FISH & CHIPS

*Beignets dos de cabillaud frais
Sauce tartare
Frites au paprika doux
Salade*

14.00



Service au bar

À PARTAGER ENTRE AMI(E)S



ASSIETTE TEXAS

Nachos, avocat, poulet, fromage, piment jalapeno, épices Tex Mex

VÉRITABLE SAUCISSE À LA PERCHE



BIÈRES ARTISANALES BRASSÉES À

SAINT-MAUR-DES-FOSSES

6.50



Jack Wheat (American Wheat Ale / Blanche Houblonnée) 4,7%
Bière de blé au notes citronnées, le parfait mix entre blonde et blanche, légère et ultra rafraîchissante.



Aero Pale (American Pale Ale / Blonde Houblonnée) 5,5%
Une bière blonde houblonnée aux notes agrumes, douce et très fruitée.



Wa Wah (IPA) 6,3%
Une bière IPA avec du caractère, une belle amertume sublimée par une aromatique puissante.

Big Daddy (Ambrée) 6%
Une belle robe ambrée qui révèle des notes de céréales et de caramel (la petite soeur turbulente des bières belges).



Ale S.D. (NEIPA) 7,5%
Une bière au notes fruitées puissantes, notes de mangue, ananas, coco en bouche. Une explosion de saveurs sur une bière douce et délicate.

BIÈRES

TRIPLE KARMELIET
 CUVÉE DES TROLLS
 GRIMBERGEN ROUGE
 CLOUDY JOB IPA
 KASTEL ROUGE
 GUINNESS
 KILKENNY
 BÈTE
 ST STÉPHANUS
 CHOUFFE
 KWAK
 GOOSE IPA
 BIG JOB Double IPA
 BLF, La Française



BIÈRES PRESSION

MAREDSOUS
 1664 BLANCHE
 MÉTEOR
 CALSBERG
 GRIMBERGEN

25cl	50cl	Pichet	Girafe 3l		25cl	50cl	Pichet	Girafe 3l
4.00	5.50	16.00	33.00	<i>Prix happy</i>	3.50	5.00	15.00	30.00
4.50	7.50	20.00	38.00	<i>Prix hors happy</i>	4.00	7.00	18.00	35.00

BIÈRES ET CIDRE EN BOUTEILLE



CORONA	HEINEKEN	DESPERADOS	
BUD	LEVRETTE	DESPERADOS RED	
KEKETTE	SMIRNOFF ICE	CHIMAY BLEUE/ROUGE	5.00
<hr/>			
CUBANISTO		CIDRE	
RINCE COCHON		DUVEL	
RINCE COCHON ROUGE		BLF, La Française Pale Ale	6.50
PIETRA	6.00		
<hr/>			

LA PAIX DIEUX (10%) / PERUWELZ - Belgique 6.50

La Paix-Dieu est la seule bière d'abbaye brassée en pleine lune par la Brasserie Caulier. La production restreinte de cette bière est régulée par le calendrier lunaire afin de conserver l'âme de l'abbaye en ne la brassant qu'une seule fois par mois lors de la pleine lune. Cette triple artisanale de tradition donne un résultat plein de caractère avec des ingrédients sélectionnés avec soin auprès des producteurs locaux. Trouble et dorée arborant une belle mousse crémeuse, généreuse et consistante, la Paix Dieu révèle des arômes complexes, fruités et épicés de houblon, de malt, de levure et de vanille. En bouche, elle dévoile des saveurs douces et houblonnées, avec des notes de fruits, de levure, de coriandre et d'épices.



BREUVAGES



NOS VINS



15cl



Bouteille

Vin rouge

- Bordeaux 4.00 18.00
- Saumur Champigny ou Chinon 4.00 18.00
- Morgon (cru du beaujolais, D. Piron) 24.00

Vin blanc

- Chardonnay 3.50 17.00
- Bourgogne, Macon village (réserve, mis en bouteille à la propriété) 5.00 24.00

Vin rosé

- Corsa Rossa 4.00 19.00

SOFTS 33CL

- Coca Zero 3.50
- Seven up 3.50
- Orangina 3.50
- Perrier 3.50
- Ice Tea 3.50
- Sirup 1.00
- Diabolo 2.00
- Virgin colada 5.00
- Virgin Mojito 5.00
- Cocktail 3 jus 4.00
- Schweppes agrum/tonic 4.00
- Jus banane/ananas/orange 2.50
- Jus mangue/cramberry/maracuja 3.00
- Pampryl (25 cl) abricot/tomate/multifruit 3.00



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

- Kir 4.00
- Poire (4cl) 5.00
- Porto (5cl) 4.00
- Pastis (3cl) 3.50
- Ricard (3cl) 3.50
- Get 31 (5cl) 6.00
- Get 27 (5cl) 6.00
- Cognac (4cl) 5.00
- Calvados (5cl) 6.00
- Amaretto (4cl) 5.00
- Martini blanc/rouge (5cl) 5.00



ALCOOLS FORTS 5CL

- Gin 7.00
- Gin sup. Bombay 10.00
- Gin sup. Plymouth 10.00
- Gin sup. Plymouth Navy Strength (57°) 10.00
- Gin sup. Plymouth Sloe Gin (26°) 10.00
- Tequila 7.00
- Tequila supérieur Olmeca Altos 10.00
- Vodka 7.00
- Vodka Belvédère 10.00
- Vodka Grey Gooze 10.00
- Baileys 6.00
- Cointreau 6.00
- Kalhua 7.00
- Sambuca 5.00



Service au bar

LES ALCOOLS DU MONDE



RHUM AMBRÉ 5CL

Kraken	Caraïbes	9.50
Pyrat	Caraïbes	9.50
Dictator 12 ans	Colombie	10.00
Havana. Spécial	Cuba	8.00
Havana. Maestros	Cuba	11.00
Havana 7 ans	Cuba	10.00
Plantation 2009	Fidji	10.00
Damoiseau VO	Guadeloupe	8.50
Plantation Pineapple	Guatemala	10.00
Plantation XO	Guatemala	12.00
Plantation Grand Anejo	Guatemala	9.50
Zacapa 23	Guatemala	10.00
Arcane 12 ans	Ile Maurice	9.50
Bally 3 ans	Martinique	9.00
Bally 7 ans	Martinique	10.00
Bally 12 ans	Martinique	11.00
HSE	Martinique	8.50
HSE Porto cask	Martinique	10.00
HSE Ragtime américain cask	Martinique	10.00
HSE Sherry cask	Martinique	11.00
HSE X O 8 ans	Martinique	9.50
Rhum JM	Martinique	9.50
Don Papa	Philippine	9.00
Angostura 1919	Trinité	8.50
Captain Morgan	USA	7.50
Diplomatico. Réserve	Vénézuéla	9.50
Diplomatico. Réserve exclusive	Vénézuéla	9.50

RHUM BLANC 5CL

Havana 3 ans	Cuba	7.50
Damoiseau	Guadeloupe	8.00
Charrette	Ile de la Réunion	8.00
Père Labat	Marie Galante	8.50
Clément	Martinique	8.00
HSE	Martinique	8.00
Neisson	Martinique	8.50
Trois rivières	Martinique	7.50



Service au bar



SCOTCH WHISKY ECOSSE 5CL



SINGLE MALT

Macallan Highland	9.50	Tormore 16 ans Speyside	9.00	Laphroaig/Quarter cask Islay	8.50
Macallan Dble Cast Highland	10.00	Glenfiddich 15 ans Speyside,Non filtré	11.00	Talisker Port Ruighe Highlands	9.00
Oban 14 Islay	8.50	Caolila moch Islay	9.00	Talisker 10 Highlands	9.00
Edradour 10 Highlands	9.00	Dalwhinnie 15 Islay	9.50	Scapa skiren Highlands	9.00
Balbair 18 Highlands	9.50	Knockando 12 Speyside	8.50	Scapa glansa Highlands	9.00
Caolila 12 Islay	9.50	Knockando 18 Speyside	11.00		
Caolila moch Islay	9.50	Knockando 21 Speyside	13.00		
Arberg 10 Islay	9.00	Laphroaig 10 Islay	9.50		
Cardhu 12 Speyside	8.50	Laphroaig Single Cast Islay	9.50		
Balvenie 12 Speyside	9.50	Glen Turner Highlands	8.00		
Balvenie Caribbean Cast Speyside	11.00	Aberlour 10 Speyside	8.50		
Bowmore 12 Islay	8.50	Aberlour 12 Speyside	8.50		
Bowmore 15 Islay	9.00	Aberlour 18 Speyside	11.00		
Bowmore 18 Islay	11.00	Aberlour a'budadh Highlands	10.00		
Singleton 12 Speyside	8.50	Aberlour cask Highlands	10.00		
Glenlivet 12 Speyside	8.50	Aberfeldy 12 Highlands	9.00		
Glenlivet 18 Speyside	11.00	Glenmorangie Highlands	9.50		
Glenfiddich 12 Speyside	8.50	Lagavulin 16 Islay	8.50		
Glenfiddich 15 Speyside	11.00				
Glenfiddich XX Speyside	10.00				
Dalmore 12 ans Highlands	9.00				

BLENDED

Smokey Joe Islay	9.00
Dewars 12 Highlands	8.50
Chivas 12	8.50
Chivas Extra	9.00
Chivas Mizunara	9.50
Big Peat Islay	9.50
Clan Campbell	7.00
Clan Campbell dark	7.50
William Lawson's	7.00
Monkey Shoulder Speyside	8.50
Ballantines/hard fire	8.00
Ballantines	8.00
Ballantines 17	10.00
Red Label Edinburgh	8.50
Black Label Edinburgh	8.50

Service au bar



SCOTCH WHISKY 5CL



WHISKY IRLANDAIS

Jameson	8.00
Jameson Stout	9.00
Jameson IPA	9.00
Jameson Cooper's Croze	9.50
Jameson Blender's Dog	9.50
Jameson Distiller's Safe	9.50
Paddy	7.50
Bushmills	8.00
Bushmills 10 ans	9.00
Green Spot	9.00
The Dubliner	8.00
Jameson select réserve	8.50
Sexton	9.00



WHISKY JAPONAIS

Nikka	8.50
Nikka single barrel	9.00
Nikka pure malt	9.50
Nikka Yoichi	11.00
Akashi	9.00
Akashi black	9.00
Togouchi	9.00
Fuji-Sanruko	9.00



BOURBONS USA

Jack Daniel (single barrel)	9.50
Jack Daniel's Rye	9.50
Jack Daniel	8.00
Jack Daniel s/honey	8.00
Jack Daniel' s/fire	8.50
Four Roses	8.00
Wild Turkey 101	8.50
Jim Bean	8.00



WHISKY CANADIEN

Canadian Club	8.50
---------------	------



SHOOTERS 3.5 CL

Kiss cool
Vodka, get 27

Orgasme
Baileys, get 27

Black Jack
Jack Daniels, kalhua

Ligne rouge
Tequila, sambuca, tabasco

Chien enragé
Vodka, tabasco, sirop de framboise

Russian flag
Grenadine, curaçao bleu, vodka

Quick fuck
Kalhua, baileys, crème chantilly

Tequila paf
Tequila, schweppes

Shogun
Vodka, midori

Tatin
Vodka, pomme, vanille, caramel

Blow job
Kalhua, Baileys, crème chantilly

Mini ti-punch
Sucre de cannes, Pulco, rhum, citron vert

Fais confiance au barman

Baisé mortel du cobra

Le petit Joseph
Jack Daniels, kalhua, ricard

JCVD
Jack Daniels, curaçao bleu, vodka, diplomatico

B-52
Kalhua, baileys, cointreau

Cucaracha
Kalhua, tequila, cointreau **4.00**

Jägerbomb
Jägermeister, energy drink **5.00**

Firebomb
Jack Daniels fire, energy drink **7.00**

LA PLANCHE

Une planche de 10 shooters



35.00

BOUTEILLE SHOOTER 70 CL

Rhum ou vodka au choix
+ un jus et un sirop

40.00



Service au bar

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

COCKTAILS



Blue Lagoon

6 cl vodka / 2 cl de blue Curaçao / 1 cl citron / limonade

8,50



Coconut bounty

6 cl rhum Havana 3 ans / 1 cl de blue Curaçao / 4 cl crème de coco /
2 cl jus d'ananas / tranche d'ananas

9.00



Fraise antillaise

6 cl rhum blanc Havana / 3 cl purée de fraise / 2 cl Pulco

7.50



Daiquiri fraise ou passion

3 cl rhum blanc Havana 3 ans / 3 cl de rhum brun Havana / 3 cl purée
de passion ou de fraise / citron vert

9.00



Lucky House

6 cl vodka / 2 cl triple sec / 8 cl jus d'orange / 3 cl purée de fraise

9.00



Le Roxy

6 cl vodka / 2 cl de triple sec / 2 cl de purée de fraise / 2 cl purée
de passion / 4 cl jus de passion

9.00



The Wilder

6 cl gin Beefeater / 1 cl basilic / 2 cl concombre / 2 cl Pulco / Perrier

8,50



Tequila sunrise

6cl tequila / jus d'orange / grenadine

8,50

Service au bar

COCKTAILS



Caipirinha passion

8,50

6 cl de Cachaca / citron vert / 2 cl purée de passion / jus de passion



Caipirinha fraise

9.00

6 cl Cachaca / citron vert / 2 cl purée de fraise / jus de fraise



Spritz

7.50

Aperol / bon blanc pétillant / Perrier



Pina colada

9.00

6 cl rhum 3 ans Havana / crème de coco / jus d'ananas



Planteur

8.50

6 cl rhum 3 ans Havana / 3 jus de fruits au choix



Cosmopolitain

9.00

4 cl vodka / 2 cl Cointreau / 4 cl jus de cranberry / 1 cl Pulco / 1 cl sucre liquide



Sous marin meteor

8,50

6 cl vodka / 2 cl sirop de citron / 50 cl de bière



Chalumeau

8,50

6 cl de whisky Jameson / jus de fraise / sirop de passion / Pulco / citron vert / sucre

Service au bar

COCKTAILS



Mojito

9.00

Rhum Havana ambré 6 cl / sucre de canne / cassonade / citron vert / menthe fraîche / angustura / Perrier



Mojito passion

9.00

6 cl rhum Havana blanc 3 ans / cassonade / citron vert / menthe fraîche / 2 cl purée passion / jus de passion



Mojito fraise

9.00

6 cl rhum Havana blanc 3 ans / cassonade / citron vert / menthe fraîche / 2 cl purée de fraise / jus de fraise



Jäger pinte

12.00

8 cl de Jager / énergy drink



Long island ice tea

12.00

Tequila / gin / vodka / triple sec / rhum coca / Pulco / citron vert



Long Island ice tea passion

12.00

Tequila / gin / vodka / triple sec / rhum / 2 cl purée passion / jus de passion



Long Island ice tea energy

12,00

Tequila / gin / vodka / triple sec / rhum / énergy drink

Sex on the beach

8,50

6 cl vodka / crème de pêche / jus d'ananas et de cranberry

Bloody mary

8,50

6 cl vodka / jus de tomate / épices

Service au bar

