

THE SOUL CAT

2 allée Raymond Nègre / 94340 Joinville le Pont

Du dimanche au mercredi / de 17h à 1h

Cuisine: 19h à 22h30

Du jeudi au samedi / de 17h à 2h

Cuisine: 18h30 à 22h30



DE 17H À 19H

Sur les softs et bières en pression



THE SOUL CAT



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

Carte bancaire - Minimum 10 €

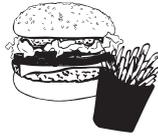
Tous les prix sont en Euros



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



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

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

14.00

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

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

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

15.00

Reblochon: Reblochon AOC, steak 150 gr, oignons confits, salade, sauce burger

Mexicain: Steak 150 gr, oignons rouge, tomate, poivrons marinés, chorizo grillé, sauce andalouse

Burger Raclette

Steak 150 gr, oignons confits, fromage à raclette AOC, bacon, pickles, salade, sauce burger

16.00

Menu burger (Classic ou Chicken) + pinte
(Calsberg, Tigre Bock, 1664 Blanche, Maredsous)

22.00

Barquette de frites

5.00

DOUBLE STEAK + 4.00

SUPPLÉMENT BACON + 1.00

SUPPLÉMENT CHEDDDAR + 1.00

SUPPLÉMENT SAUCE + 0.50

NOS SOULS CROQUES

Accompagnés de frites et de salade

Classic Soul: Pain de mie, sauce fromagère, fromage, jambon blanc 12.00

Madame Soul: Pain de mie, sauce fromagère, fromage, jambon blanc, oeuf 13.00

Soul crème truffée: Pain de mie, sauce fromagère, truffe, fromage, jambon blanc 14.00

Supplément oeuf : 1,00 €

Service au bar

PLANCHE CAMEMBERT RÔTI

Charcuterie, frites 18.00

RIBS

Travers de porc mariné, sauce Jack Daniel, frites 17.00

MAXI ENTRECÔTE

de 280 à 300 g Frites Salade 19.00

PIÈCE DU BOUCHER

Bavette, rumsteack ou onglet selon saison, frites 17.00

AIGUILLETES DE POULET (x4)

Frites Salade 12.00

STEACK HACHÉ

Frites Salade 10.00

PLANCHES

Mixte

(Charcuterie & fromage)

Fromage 16.00

Charcuterie

	6p.	12p
Beignets Crevettes	7.00	13.00
Wings épicés	7.50	14.00
Jalapenos	7.00	13.00
Camemberts	6.00	11.50
Tapas 12p (4 Jalapenos + 4 camemberts (ou mozzarella) + 4 beignets de crevettes)	14.00	
Tapas 16p	16p	
(Tapas 12p + 4 mini cheese nuggets)	17.00	



TAPAS

À partager

SALADES

Servies dans une galette de maïs grillée au four



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, voir le chef 15.00

DESSERT



Pâtisseries (Voir avec la cuisine)



À PARTAGER ENTRE AMI(E)S



JALAPANOS (6p: 7.00 | 12p: 13.00)



WINGS épicés (6p: 7.50 | 12p: 14.00)



TAPAS (12p: 14.00)

4 jalapenos + 4 camemberts frits (ou mozzarella) +
4 beignets de crevettes



CAMEMBERTS (6p: 6.00 | 12p: 11.50)



TAPAS (16p: 17.00)

4 jalapenos + 4 camemberts frits (ou mozzarella) +
4 beignets de crevettes + 4 mini cheese nuggets



BEIGNETS DE CREVETTES

(6p: 7.00 | 12p: 13.00)



PLANCHE CAMEMBERT RÔTI

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

18.00



THE BIG PORK RIBS

*Travers de porc mariné
sauce Jack Daniel,
frites, salade*

17.00

BIÈRES ARTISANALES (33 CL) BRASSÉES À

SAINT-MAUR-DES-FOSSES

7.00



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.

BREUVAGES



NOS VINS

Vin rouge

- AOC Bordeaux Chateau Minville V. Gadras
- AOC Brouilly Domaine des Grandes Vignes H. Nesme
- AOC Coteaux Bourguignon

Vin blanc (VDP Gascogne)

- Sauvignon Chateau de millet (sec)
- Picardon La Différence (1/2 sec)

Vin rosé

- VDP Ile de beauté
Domaine de San Pedrone
- Piscine de rosé

Nos bulles & Champagnes

- Veuve Pelletier
- Mumm Cordon Rouge
- OC Prosecco Alberto Torresi



15cl



Bouteille

5.50 24.00
6.00 27.00
5.50 23.00

5.00 24.00
5.50 25.00

5.50 25.00
8.50

50.00
80.00
5.00 25.00

NOS SOFTS

Nos bouteilles

- Coca / Coca Zero (33 cl) 3.50 / 4.00
- Orangina (25 cl) 3.50 / 4.00
- Fanta (25 cl) 3.50 / 4.00
- Perrier (33 cl) 3.50 / 4.00
- Ice TEA (25 cl) 3.50 / 4.00
- Schweppes agrum (25 cl) 3.50 / 4.00
- Pampryl (multifruit, tomate / 25 cl) 3.50 / 4.00

A la pression

- Schweppes tonic (33 cl) 3.50
- Diabolo (33 cl) 3.50

Cocktails sans alcool

- Virgin colada (33 cl) 6.50
- Virgin Mojito (33 cl) 6.50
- Chaluveau (33 cl) 6.50

Nos jus de fruits

- Banane, ananas, orange, fraise, mangue, maracuja, cramberry 4.00
- Sirop 2.00
- Cocktail 3 jus 5.00



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Kir	5.00
Poire williams	7.00
Porto	6.00
Ricard	4.00
Get 27 / 31	7.00
Cognac	9.00
Calvados	9.00
Amaretto	7.00
Martini blanc/rouge	7.00
Baileys	7.00
Kalhua	7.00
Sambuca	7.00
Cointreau	7.00



SPIRITUEUX 4 CL

Gin Beefeater	7.00
Gin Bombay	10.00
Gin Plymouth	10.00
Gin Plymouth Navy Strength (57°)	11.00
Gin Plymouth Sloe Gin (26°)	11.00
Gin Monkey 47	11.00
Tequila Tiscaz	7.00
Tequila Olmeca Altos	10.00
Tequila Jose Cuervo	8.00
Vodka Poliakov	7.00
Vodka Eristoff Black	8.50
Vodka Belvédère	10.00
Vodka Grey Gooze	10.00



Service au bar

BIÈRES



TRIPLE KARMELIET (8,4 %)
 CUVÉE DES TROLLS (7 %)
 BACCHUS Framboise (5 %)
 CORONA (4,5 %)
 KASTEL ROUGE Cerise (8 %)
 GUINNESS (La mythique) (4,2 %)
 BÈTE Blonde (8 %)
 BÈTE Blanche (5,2 %)
 CALSBERG Eléphant (7,2 %)
 TIGRE BOCK
 CALSBERG
 LA BLONDE DU MONT BLANC

BIÈRES PRESSION

CHOUFFE (8 %)
 KWAK Ambré (8,4 %)
 GOOSE IPA (5,9 %)
 BIG JOB Double IPA (7,2 %)
 BLF, Triple Bière artisanale
 de Noisy Le Grand (8 %)
 PICON bière
 MAREDSOUS
 1664 BLANCHE
 LA DELIRIUM

Prix	25cl	50cl	Pichet	Girafe 3l	Girafe 3,5l
happy / hors happy	4.50 / 5.00	6.50 / 8.50	19.00 / 24.00	37.00 / 46.00	43.00 / 51.00

BIÈRES (33 CL) ET CIDRE EN BOUTEILLE



DESPERADOS (5 %)	CHIMAY BLEUE (9 %)
DESPERADOS RED (5 %)	CHIMAY ROUGE (7 %)
DESPERADOS VIRGIN (0 %)	SMIRNOFF ICE (5 %) 5.50
CHIMAY VERT (10 %)	CUBANISTO (5,9%) 6.00
BONSECOURS Myrtille (6,4 %) 7.00	CIDRE Magners (56,8 cl / 4,5 %) 7.50

LA PAIX DIEUX (10%) / PERUWELZ - Belgique 7.00

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.



LES ALCOOLS DU MONDE



RHUM AMBRÉ 5 CL

Kraken	Caraïbes	9.50
Bumbu	Caraïbes	9.50
Bumbu xo	Caraïbes	13.00
Pyrat	Caraïbes	11.00
La Hechicera	Colombie	9.00
Dictator 12 ans	Colombie	10.00
Havana. Spécial	Cuba	8.00
Havana. Maestros	Cuba	14.00
Havana 7 ans	Cuba	10.00
Plantation 2009	Fidji	10.00
Damoiseau VO	Guadeloupe	8.50
Plantation Pineapple	Guatemala	10.00
Plantation XO	Guatemala	13.00
Plantation Grand Anejo	Guatemala	9.50
Zacapa 23	Guatemala	12.00
Arcane 12 ans	Ile Maurice	9.50
Bally 3 ans	Martinique	9.00
Bally 7 ans	Martinique	10.00
Bally 12 ans	Martinique	14.00
HSE	Martinique	8.50
HSE Porto cask	Martinique	10.00
HSE Ragtime américain cask	Martinique	10.00
HSE Sherry cask	Martinique	13.00
HSE X O 8 ans	Martinique	12.00
Rhum JM	Martinique	9.50
Don Papa	Philippine	9.00
Angostura 1919	Trinité	10.00
Captain Morgan	USA	8.00
Diplomatico. Réserve	Vénézuéla	9.50
Diplomatico. Réserve exclusive	Vénézuéla	9.50
Coruba	Jamaïque	9.00

RHUM BLANC 5 CL

Havana 3 ans	Cuba	8.00
Damoiseau	Guadeloupe	8.50
Charrette	Ile de la Réunion	8.00
Père Labat	Marie Galante	9.00
Clément	Martinique	9.00
HSE	Martinique	9.00
Neisson	Martinique	9.00
Trois rivières	Martinique	8.50



Service au bar



SCOTCH WHISKY ECOSSE 5 CL



SINGLE MALT

Macallan Dble Cast Highland	17.00	Tormore 16 ans Speyside	14.00	Laphroaig/Quarter cask Islay	11.50
Oban 14 Islay	13.00	Caolila moch Islay	9.00	Talisker Port Ruighe Highlands	11.00
Edradour 10 Highlands	12.00	Caolila 12 Islay	10.00	Talisker 10 Highlands	11.00
Balbair 18 Highlands	14.00	Dalwhinnie 15 Islay	11.00	Scapa skiren Highlands	12.00
Caolila 12 Islay	11.00	Knockando 12 Speyside	8.50	Scapa glansa Highlands	12.00
Caolila moch Islay	11.00	Knockando 18 Speyside	14.00		
Arberg 10 Islay	10.00	Knockando 21 Speyside	15.00		
Cardhu 12 Speyside	8.50	Laphroaig 10 Islay	10.00		
Balvenie 12 Speyside	13.00	Laphroaig Single Cast Islay	11.50		
Balvenie Caribbean Cast Speyside	16.00	Glen Turner Highlands	8.00		
Bowmore 15 Islay	16.00	Aberlour 10 Speyside	8.50		
Bowmore 18 Islay	19.00	Aberlour 12 Speyside	9.00		
Singleton 12 Speyside	8.50	Aberlour 18 Speyside	19.00		
Glenlivet Founder's Res. Speyside	10.00	Aberlour a'bunadh Highlands	14.00		
Glenlivet 12 Speyside	9.00	Aberlour cask Highlands	10.00		
Glenlivet 18 Speyside	16.00	Aberfeldy 12 Highlands	9.00		
Glenfiddich 12 Speyside	8.50	Glenmorangie Highlands	9.50		
Glenfiddich 15 Speyside	11.00	Lagavulin 16 Islay	17.00		
Glenfiddich XX Speyside	11.00	Dalmore 12 ans Highlands	15.00		

BLENDED

Smokey Joe Islay	11.00
Dewars 12 Highlands	8.50
Chivas 12	8.50
Chivas Extra	9.00
Chivas 15	11.00
Chivas 18	15.00
Chivas Mizunara	11.00
Big Peat Islay	11.00
Monkey Shoulder Speyside	8.50
Ballantines/hard fire	8.00
Ballantines	8.00
Ballantines 17	15.00
Red Label Edinburgh	8.50
Black Label Edinburgh	8.50

Service au bar



SCOTCH WHISKY 5 CL



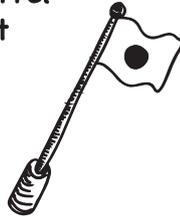
WHISKY IRLANDAIS

Jameson	8.00
Jameson Stout	9.00
Jameson IPA	9.00
Jameson Black Barell	9.00
Jameson Cooper's Croze	10.00
Jameson Blender's Dog	10.00
Jameson Distiller's Safe	10.00
Jameson 18	25.00
Paddy	7.50
Bushmills	8.50
Bushmills 10 ans	10.00
Green Spot	10.00
The Dubliner	8.00
Jameson select réserve	9.00
Sexton	9.00



WHISKY JAPONAIS

Nikka	8.50
Nikka single barrel	9.00
Nikka pure malt	11.50
Nikka Yoichi	14.00
Akashi	9.00
Akashi black	9.00
Togouchi	9.00
Fuji-Sanruko	9.00



BOURBONS USA

Jack Daniel (single barrel)	11.00
Jack Daniel	8.00
Jack Daniel's /honey	8.50
Jack Daniel's /fire	8.50
Jack Daniel's /Apple	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



Black Jack

Jack Daniels, kalhua

Ligne rouge

Tequila, sambuca, tabasco

Quick fuck

Kalhua, baileys, crème chantilly

Tequila paf

Tequila, schweppes

Pistache

Tatin

Vodka, pomme, vanille, caramel

Mini ti-punch

Sucre de cannes, Pulco, rhum, citron vert

Kiss cool

Vodka, get 27

Orgasme

Baileys, get 27

Popcicle (flambé)

B-52 (flambé)

Kalhua, baileys, cointreau

Jägerbomb

Jägermeister, energy drink

5.00

Black Bomb

Red Light

LA PLANCHE

Une planche de 10 shooters



40.00

BOUTEILLE SHOOTER 70 CL

40.00



70.00



Service au bar

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



LONG DRINK 25 CL



UN ALCOOL + UN SOFT AU CHOIX

Rhum Havana Especial

Whisky Jameson

Rhum Havana Blanc

Whisky Cuttyshark

Vodka Poliakov

Whisky Jack Daniel's

Gin Beefeater

Tequila Tiscaz

9.00

COCKTAILS



Margarita

3 cl tequila / 2 cl de Cointreau / jus de citron vert / 1 cl sucre de canne

10.00

Pornstar Martini

6 cl vodka / purée de passion / sirop de vanille / jus de maracuja

10.00

Raspberry Collins

Gin / jus de citron vert / coulis de framboise / eau gazeuse

10.00

Mai Tai

1,5 cl rhum blanc / 2 cl rhum brun / 2 cl Cointreau / sirop d'orgeat / Ananas

10.00

Kraken Stormy

3 cl Kraken Black Spiced / Ginger Beer / citron vert

10.00

Custom Mule

6 cl vodka / Rhum / Gin / Tequila / Whisky / citron vert / Ginger Beer

10.00

Americano

4 cl Campari / 4 cl Martini

10.00

Caipê Black

5 cl Eristoff Black / 6 cl citron vert / sucre

10.00

Service au bar



COCKTAILS



Caipirinha (supp. coulis fruit rouge ou passion 0.50)

6 cl de Cachaca / citron vert / sucre de cannes / cassonade

9,00



Caipiroska (supp. coulis fruit rouge ou passion 0.50)

6 cl de vodka / citron vert / sucre de cannes / cassonade

9.00



Spritz

2 cl Aperol / 3 cl Prosecco / Perrier

9.00



Spritz ST Germain

4 cl liqueur ST Germain / 3 cl Prosecco / Perrier

12.00



Pina colada

3 cl rhum blanc / 3 cl rhum brun / crème de coco / jus d'ananas

10.00



Cosmopolitain

4 cl vodka / 2 cl Cointreau / jus de cranberry / jus de citron vert

10.00



Chalumeau

6 cl Whisky jameson / jus de fraise / sirop passion / jus de citron vert

10,00



Daiquiri (supp. coulis fraise ou passion 0.50)

3 cl rhum blanc / 3 cl de rhum brun / jus de citron vert

10,00



Blue Lagoon

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

9,00

Service au bar



COCKTAILS



Mojito

5 cl rhum brun / sucre de canne / cassonade / citron vert / menthe fraîche / angustura / Perrier

10.00



Mojito passion

5 cl rhum brun / cassonade / citron vert / menthe fraîche / 2 cl purée passion / jus de passion

11.00



Mojito fraise

5 cl rhum brun / cassonade / citron vert / menthe fraîche / 2 cl purée de fraise / jus de fraise

11.00



Jäger pinte

8 cl de Jager / énergy drink

12.00



Long island Coca

1,5 cl Tequila / 1,5 cl gin / 1,5 cl vodka / 1,5 cl triple sec / 1,5 cl rhum blanc / coca / jus de citron

13.00



Long Island ice tea passion

1,5 cl Tequila / 1,5 cl gin / 1,5 cl vodka / 1,5 cl triple sec / 1,5 cl rhum blanc / jus de maracuja / purée de passion

14.00



Long Island ice tea energy

1,5 cl Tequila / 1,5 cl gin / 1,5 cl vodka / 1,5 cl triple sec / 1,5 cl rhum blanc / énergy drink / jus de citron

13,00



Sex on the beach

6 cl vodka / liqueur de pêche / jus d'ananas et de cramberry

10,00

Service au bar

