



BOISSONS

BIERE

PRESSION	25cl	50cl
Carlsberg	5€ /	7€
1664 Blanche	5,50€ /	7,50€
IPA Brooklyn	6€ /	9,50€

BIERE BOUTEILLE

Phénix	5,50€
Guinness	6,50€
Corona	7€

APÉRITIFS 6€

Martini, Porto, Get, Ricard,
Kir, Baileys

BAR À JUS

Orange	5€
Ananas	5€
Mangue	6€
Goyave	6€
Coco	6€

FAIT MAISON

Gingembre	6€
Bissap	6€

SODAS & EAUX 4,50€

Coca, Coca Zéro
Perrier, Badoit, Evian

VINS

VIN ROUGE	verre /	bouteille
Arland d'Artois (Côtes du Rhône)	5,50€ /	22€
Saumur Champigny (Val de Loire)	6€ /	24€
Saint Emilion (La Croix Saint Roc)	6,50€ /	27€

VIN BLANC	verre /	bouteille
Chardonnay (Pays d'Oc)	5,50€ /	22€
Viognier (Pays d'Oc)	6€ /	24€
Cheverny (Domaine Maison)	6,50€ /	27€

VINS ROSÉ	verre /	bouteille
Gaillac	5,50€ /	22€
Cabernet d'Anjou (Val de Loire)	6€ /	24€
Maurin des Maures (Côtes du Provence)	6,50€ /	27€

PICHET	1/4 Pichet	8€	1/2 Pichet	16€
---------------	------------	----	------------	-----

CHAMPAGNE

La coupe	12€
Veuve Pelletier (bouteille)	60€
Nicolas Feuillatte (bouteille)	70€
Moët et Chandon (bouteille)	85€

BOISSONS CHAUDES

Café	2,50€	Déca	3€
Café allongé	3€	Thé/Infusion	4€
Café crème	3,50€	Chocolat chaud	6€

CUISINE & COCKTAILS MÉTISSÉS

MENU DU MIDI

Cocktail	5,50€
Entrée	6€
Plat	15€
Dessert	6€

HAPPY HOUR

DU LUNDI AU VENDREDI 17H - 20H

Cocktail	6,50€
Tapas	8,50€
Bière exotique	4,50€

Bière pression	25cl	50cl
Carlsberg	4,50€ /	6,50€
1664 Blanche	5€ /	7€
IPA Brooklyn	5,50€ /	9€



SOIRÉE MUSICALE

Performance live -> entre 5 et 10€ de participation



le soixante douze

bar restaurant afro-caribéen
CUISINE & COCKTAILS MÉTISSÉS

ouvert 7/7

01 45 84 18 03

lesoixantedouze.com

ketty@lesoixantedouze.fr



le soixante douze

bar restaurant afro-caribéen
CUISINE & COCKTAILS MÉTISSÉS

MENU



COCKTAILS 9€

RHUM

Ti Punch 8€
Rhum blanc, citron vert,
sucre de canne

Planteur
Rhum blanc, goyave, mangue,
orange, cannelle

Piña Colada
Rhum blanc, lait de coco,
jus d'ananas

Le DG
Rhum Damoiseau, gingembre

Mojito
Rhum blanc, sucre de canne,
citron vert, menthe fraîche, eau
gazeuse

Mai Thai
Rhum ambré, curaçao, citron
vert, orange, sirop d'orgeat,
sirop de canne

Caribbean Mule
Rhum arrangé vanille, bois
bandé, citron vert, ginger beer

VODKA

Moscow Mule
Vodka, citron vert,
ginger beer

**St Germain
Hibiscus**
Vodka, hibiscus,
fleur de sureau

Mango Django
Vodka, mangue,
vanille, citron vert

WHISKY

**Pineapple
Blossom**
Whisky, ananas, citron
vert, sirop de canne

Manhattan
Bourbon, martini rouge,
angostura

CHAMPAGNE

First Class
Champagne, gingembre

Mer bleue
Champagne, rhum blanc,
curaçao

Cloclo
Champagne, orange,
angostura

Spritz
Champagne mousseux,
Apérol, schweppes tonic

SUGGESTIONS

Caipirinha
Cachaça, citron vert, sucre
de canne

Magnolia Forever
Tequila, citron vert, fraise,
gingembre

Tequila Sunrise
Tequila, orange, grenadine

SANS ALCOOL 7€

Pink Flamingo
Lait de coco, ananas, sirop de
rose

Red Rubis
Fraise, bissap, fleur de sureau

**Caresse
Antillaise**
Mangue, goyave, orange,
grenadine

Makeda
Gingembre, bissap

CUISINE & COCKTAILS MÉTISSÉS



ENTRÉES

LES CHACRAS Accras de morue	9€
LE PLANQUÉ Croustade de banane plantain	9€
CHICKEN RUN Ailes de poulet mariné et braisé	9€
LE DODU Boudin des îles	9€
LES PASTELS Chaussons fourrés aux légumes	11€
LE GUACA Guacamole, crevettes, citron kumbawa et chips de maïs	11€
DÉGUSTATION Assortiment de Chacras, Planqué Pastels et Chicken Run	20€

SALADES

LA VÉGÉTARIENNE Gratin de christophine, salade, champignon, tomate, chou, carotte, maïs	15€
LA CLÉOPÂTRE Suprême de volaille braisé, parmesan, salade, champignon, tomate, chou, carotte, maïs	15€
LA KRIBIENNE Crevettes au kumbawa, guacamole, salade, champignon, tomate, chou, carotte, maïs	16€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE Riz, aloko, haricots rouges, légumes poêlés	18€



PLATS

PLAT DU JOUR Demandez nos plats du jour	18€
POULET BRONZÉ Pilons de poulet marinés et braisés	18€
SOYA SAMBA Boeuf mariné braisé et poudre de cacahuètes kankan	20€
POISSON VOYAGEUR Bar frais mariné et braisé	23€
LES INDOMPTABLES Gambas poêlées au poivre de Penja, sauce créole	26€
LE NDOLÉ EN HERBES Epinards sauvages mijotés à la crème d'arachide	
- Ndolé végétarien	17€
- Ndolé boeuf	20€
- Ndolé crevette	22€
- Ndolé Royal boeuf et crevette	26€

Tous nos plats sont servis avec du riz et des légumes poêlés

EN SUPPLÉMENT

ALOKO Plantains frits	6€
FRITES Frites de pomme de terre	6€
HARICOTS ROUGES Fricassée de haricots rouges	6€
BÔBOLÔ Bâtons de manioc fermenté à la vapeur	6€
GRATIN DE CHRISTOPHINE Christophine en gratin, ail et fines herbes	6€
LÉGUMES POÊLÉS Poêlée de légumes	4€
RIZ Riz blanc	4€



DESSERTS

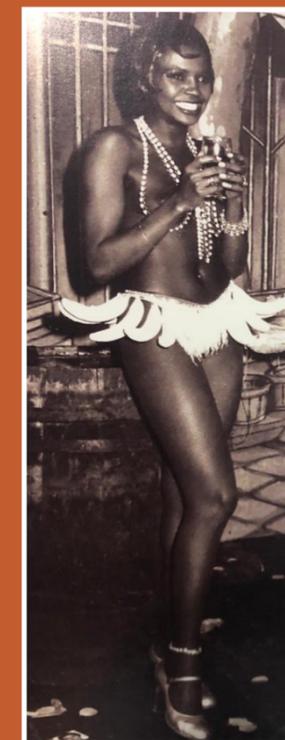
BON-MANGÉ Blanc-manger mangue	6,50€
CHAUD CACAO Moelleux au chocolat, crème anglaise	7,50€
GLACE OU SORBET Coco, Rhum-raisins / Mangue, Citron vert	7,50€
LE ROI COCO Flan coco caramel	7,50€
COMPLÈTEMENT BABA Baba au rhum arrangé	7,50€
LA NANA CAMEROUNAISE Ananas du Cameroun	9,50€
TARTE BANANE FLAMBÉE Tarte banane flambée au rhum	12€

RHUMS

RHUMS ARRANGÉS Vanille bois bandé Ananas miel Citron vert sucre de canne Mangue passion Orange cannelle Gingembre piment	7,50€
RHUM VIEUX Clément Damoiseau Diplomático	12€

KETTY SINA,

C'est l'âme et l'énergie du Soixante Douze. Un parcours artistique et culinaire atypique, qui commence en tant que Clodette à tout juste 18 ans. Elle illumine les nuits parisiennes.

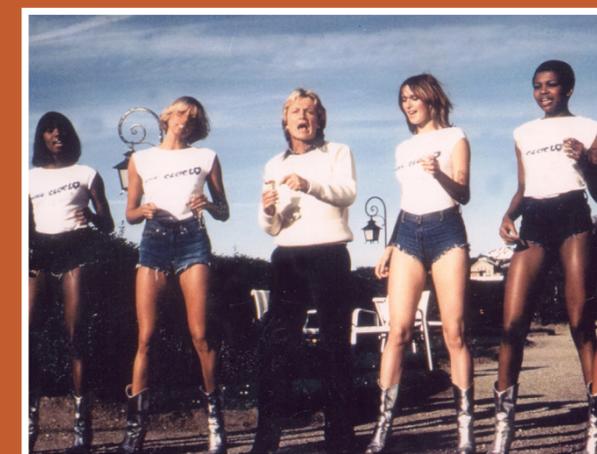


Ensuite le music-hall lui ouvre grand ses portes. Meneuse de revue au Paradis Latin et à l'Alcazar, elle incarne Joséphine Baker.

Elle ouvre le premier restaurant africain à Paris, Le Dogon. Après le succès de cette première entreprise, la Clodette crée un lieu dédié à Claude François, Le Kamukera qui a fait danser les fans de Cloclo pendant 20 ans.

Nous voici aujourd'hui au Soixante Douze son troisième restaurant. Sa carte et son ambiance sont nées de ses voyages, de ses rencontres et de son amour absolu pour la musique, la danse et l'art de recevoir.

Le Soixante Douze est désormais une histoire de famille avec ses enfants, Madeleine Audrey et François Zacharie sur le pont tous les jours avec le reste de l'équipe pour vous servir.



'Ketty Sina, je n'ai pas toujours dansé...'
Autobiographie en vente ici