



*"UN lieu unique où les coeurs vibrent, où la cuisine nous unit et vos rires
la sublime"*

*Le chef Maxime Lellouche le sait : la cuisine décuple de saveurs
lorsqu'elle est partagée.*

*Il a projeté cette vision au service d'un nouveau lieu unique dans le 17e
arrondissement de Paris.*

*Au côté de son meilleur ami Nicolas, il vous fait la promesse d'un précieux
moment de convivialité autour d'une cuisine bistrannique à base de
produits frais et de saison.*

*Du mardi au samedi, dans une ambiance décontractée et chaleureuse,
vous êtes ici comme chez vous, mais en mieux. Bienvenue chez Konvives.*





MENU DEJEUNER

Hors carte

ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23€
ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT	20€
PLAT DU JOUR	17€

...Un nouveau menu toutes les semaines...

...Uniquement du lundi au vendredi...



A toute heure..



<i>Planche apéro (Rillettes de poisson, terrine, charcuterie)</i>	18€
<i>Planche de fromages</i>	12€
<i>Salade de chèvre croustillant, miel de pépé</i>	15€
<i>Salade César</i>	15€

-La carte Déjeuner & Dîner-

Entrées

<i>Croustillant de gambas, basilic, mayonnaise épicée</i>	12€
<i>Oeuf parfait, velouté frais de courgettes, petits pois, fêta</i>	9€
<i>Tartare de thon rouge, tomates, fraises, cacahuètes, l'abneh</i>	14€
<i>Crackers de tapioca, crème de carotte, parmesan</i>	9€

Plats

<i>Saumon d'Ecosse à la plancha, courgettes, poivrons, chip's</i>	22€
<i>Côte de boeuf à partager, frites maison, salade sauce béarnaise</i>	80€
<i>Volaille fermière, suchine, pommes de terre fumées, jus court</i>	23€
<i>Tataki de boeuf, laquage asiatique, frites maison ou salade, sésames</i>	20€
<i>Gnocchis, aubergines, poivrons confits, parmesan, crumble amandes</i>	18€

Desserts

<i>Assiette de fromages</i>	10€
<i>Millefeuille vanille, caramel, cacahuètes</i>	10€
<i>Pavlova fraise, zeste de citron</i>	9€
<i>Profiteroles au chocolat, glace vanille</i>	10€

BIERES
Brasserie Pietra

5€ / 25cl

7€ / 50cl

PIETRA BIONDA - 5,5%

Ample en bouche, cette blonde dévoile une intensité subtile et un équilibre parfait entre saveur maltée et légère amertume, pour de grandes qualités désaltérantes.

PIETRA IPA - 6%

Une bière à haute densité, à 6% d'alcool, dans une robe blond orangé légèrement voilée, surmontée d'une mousse généreuse et d'excellente tenue.

COCKTAILS

10€

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre de canne

TI-PUNCH

Rhum blanc, citron vert, sucre de canne

MOSCOW MULE

Vodka, citron vert, ginger beer, sucre de canne

CAPO SPRITZ

Cap mattei blanc ou rouge, muscat pétillant, orozza.

APERITIFS

APEROL SPRITZ

8€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

8€

KIR VIN BLANC

7€

KIR ROYAL

8€

CAP MATTEI ROUGE OU BLANC

5€

RICARD, PASTIS, ANISETTE

4€

COUPE DE CHAMPAGNE

10€

VERRE DE VIN BLANC / ROUGE / ROSE

6€

SOFTS

SAN BENEDETTO 50cl

5€

PERRIER

4€

COCA-COLA / ZERO / ICE TEA

5€

TONIC / LIMONADE / ORANGINA / JUS DE FRUITS

4€

DIABOLO

3,5€

NOS VINS ROUGES

CORSE	2023 Vves Leccia - "VL"	49€
	2021 Clos Canarelli	75€
	2023 Clos Fornelli "Robe d'ange"	38€
	2022 Domaine Pieretti	38€
	2023 Domaine Mondange "PRIMIZIA"	33€
	2022 Domaine Vico "LE BOIS DU CERF"	38€
	2022 Domaine Sant' Armettu "MINO"	37€
	2021 Cantina di torra "SUGHJU" (1L)	62€
2023 Domaine Zuria "ARIA"	40€	
COSTIERES DE NIMES	2023 Campuget "Syrah" sans sulfites	40€
	2024 Campuget "Mourvèdre" sans sulfites	42€
	2023 Campuget "Syrah - Grenache"	34€

NOS VINS BLANCS

CORSE	2023 Domaine Sant' Armettu "Mino"	37€
	2022 Clos Canarelli	75€
	2022 Vves Leccia "VL"	49€
	2022 Enclos des anges "Fraticello"	45€
	2022 Clos Venturi "Brama"	65€
	2023 Domaine Alzipratu "Fiumeseccu"	48€
	2024 Domaine Vico "Le bois du cerf"	39€
2024 Domaine Mondange "Primizia"	32€	
COSTIERES DE NIMES	2023 Campuget "Vermentino" sans sulfites	32€
	2024 Campuget "Albarino" sans sulfites	33€

Prix net, TVA comprise, service inclus.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

<i>SPIRITUEUX & DIGESTIFS</i>	<i>ABSOLUT</i>	<i>8€</i>
	<i>GREY GOOSE</i>	<i>9€</i>
	<i>BOMBAY SAPPHIRE</i>	<i>8€</i>
	<i>GIN MATTEI</i>	<i>8€</i>
	<i>PM CORSE</i>	<i>10€</i>
	<i>ARMØRIK</i>	<i>9€</i>
	<i>TØKINØKA</i>	<i>10€</i>
	<i>CLEMENT XØ</i>	<i>11€</i>
	<i>POIRE WILLIAM'S</i>	<i>10€</i>
	<i>CHARTREUSE VERTE & JAUNE</i>	<i>8€</i>
	<i>COGNAC</i>	<i>9€</i>
	<i>ARMAGNAC</i>	<i>9€</i>
<i>BAILEYS</i>	<i>8€</i>	

<i>CAFETERIA</i>	<i>CAFÉ - DÉCA</i>	<i>2,5€</i>
	<i>CAFÉ CRÈME</i>	<i>4€</i>
	<i>CAPPUCCINO</i>	<i>4€</i>
	<i>CAFÉ FRAPPÉ</i>	<i>4€</i>
	<i>THÉ / INFUSION</i>	<i>5€</i>



Myrte / Limuncellu / Arancellu - 6€

Specialités corse



Prix net, TVA comprise, service inclus.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Privatisation possible...

Vente à emporter...

Chef à domicile...

*Happy hour en terrasse ...
(18h)*

Cl Campenu..



*Restaurant Konvives
86, rue de la jonquière
75017 Paris*