

WTF*
WELCOME
TO FADA



AVANT DE PASSER À TABLE

Chez FADA, on vient pour manger,
boire, partager... et faire la fête.

Les assiettes arrivent,
les verres se remplissent,
l'ambiance monte, devient vibrante,
animée, presque électrique.

Ici, la table s'anime, les voix se mêlent,
et la nuit prend le relais.

Installez-vous.
La fête commence dans l'assiette.

*Un plat minimum est requis
par personne.
Demande de devis ou privatisation
via Instagram
ou par téléphone.*

FADA
DRINKING

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
JUPILER - 5,2°	4€	7€
GOOSE IPA - 5,9°	5€	8€
VICTORIA STRONG ALE - 8,5°	5€	8€

BIÈRES BOUTEILLE

CHIMAY BLEUE BRUNE - 9°(33cl)	6€
DUVEL BLONDE - 8,5°(33cl)	6€
CORONA EXTRA - 4,5°(33cl)	6€
WESTMALLE TRIPLE BLONDE - 9,5°(33cl)	7€
CIDRE GOELLAN BRUT/ROSÉ - 4,5°(33cl)	6,50€

LES VINS

LES VINS AU VERRE

	BLANC	12cl	75cl
PAYS D'OC		6€	35€
Chardonnay • Baron Philippe de Rothschild			
SENS DESSUS DESSOUS		6,50€	38€
IGP du Perigord			
SICILIA		7€	40€
Zabù Grillo			
BUXY		7€	40€
Aligoté • Les Vignerons de Buxy Buissoniers			
VIRÉ CLESSÉ		11€	55€
Cave de Lugny			

	ROUGE	12cl	75cl
SYRAH MERLOT		6,50€	38€
Vin de France • La Réserve de l'Aube			
SAUMUR-CHAMPIGNY		7€	39€
Les Loges de Villeneuve			
PRIMITIVO SALENTO		8€	45€
Notte Rossa			
MÉDOC		11€	55€
Château Patache d'Aux			

	ROSÉ	12cl	75cl
MÉDITERRANÉE		6€	35€
Rosé Roussanne • La Réserve Saint Dominique			
CÔTES DE PROVENCE		11€	55€
Château Minuty «Cuvée Prestige»			
CÔTES DE PROVENCE		10€	45€
Château Sainte Marguerite «Symphonie» • Grand Cru			

	CHAMPAGNE	12cl	75cl
BESSERAT DE BELLEFON GRANDE TRADITION		11€	
Brut Blanc			
MOËT ET CHANDON IMPÉRIAL		12€	90€
Brut Blanc			

COCKTAILS

- MOJITO / ROYAL** (Champagne) 10/13€
Rhum Havana Especial, Citron vert, Menthe,
Sucre cassonade, Eau Gazeuse
- NEGRONI** 10€
Campari, Vermouth rouge, Gin, Rondelle d'orange
- MARGARITA** 10€
Tequila Patrón, Triple sec, Jus de citron vert, Sel
- CAIPIRINHA** 10€
Cachaça, Citron vert, Sucre cassonade
- AMARETTO SOUR** 10€
Amaretto, Citron vert, Sucre de canne,
Blanc d'œuf, Rondelle de citron déshydratée
- DARK AND STORMY** 10€
Rhum Kraken, Ginger Beer,
Jus de citron
- LA VIE EN ROSE** 10€
Lillet rosé, Jus pamplemousse, Limonade,
Sirop de rose
- PORN STAR MARTINI** 12€
Vodka Absolut Vanille, Purée de fruits de la passion,
Jus de citron, Jus de maracuja, Shot de Prosecco

SPÉCIAL SOCIAL GROUP

- PANAMA** 10€
Rhum Havana Especial, Liqueur de cacao,
Sirop de gingembre, Fruit de la passion, Citron vert,
Poudre de cacao
- AMOR AMOR** 10€
Gin Bombay infusé hibiscus,
Sirop orange sanguine, Jus de citron vert,
Jus de pomme, Kombucha et purée de mûre
- MADRE** 10€
Vodka Absolut, Citron, Orange, Grenadine,
Sirop de gingembre, Eau gazeuse
- FRIDA** 10€
Gin Bombay infusé à l'hibiscus, Schweppes tonic,
Spray fleur d'oranger

MOCKTAILS

- VIRGIN MOJITO** 9€
Citron vert, Menthe, Sucre cassonade, Eau Gazeuse
- AU NOM DE LA ROSE** 9€
Gin sans alcool JNPR n°1, Sirop de rose, Citron vert,
Perrier
- CRODINO VIRGIN SPRITZ** 7€
Crodino Rosso, Prosecco, Eau gazeuse, rondelles d'orange

LES MULES

- FADA MULE** 11€
Tequila Patrón, Jus de citron vert, Ginger Beer, Menthe fraîche, Sirop de piment oiseau, Angostura
- MOSCOW MULE** 10€
Vodka Absolut, Jus de citron vert, Ginger Beer
- LONDON MULE** 10€
Gin Bombay, Jus de citron vert, Ginger Beer
- CARIBBEAN MULE** 10€
Havana Especial, Jus de citron vert, Ginger Beer
- HENNESSY MULE** 12€
Hennessy VS, Jus de citron vert, Ginger Beer

LES ESPRESSO MARTINI

- LE CLASSIQUE** 12€
Vodka Absolut, Liqueur de café, Sirop de sucre de canne, Espresso
- LE NOISETTE** 13€
Vodka Absolut, Liqueur de Frangelico, Sirop de sucre de canne, Espresso
- L'ITALIAN TIRAMISU** 14€
Stambocco liqueur tiramisu, Liqueur de café, Sirop de sucre de canne, Espresso

LES SPRITZ

- APEROL SPRITZ / ROYAL** (Champagne) 10/13€
Aperol, Prosecco, Eau gazeuse, Rondelle d'orange
- SAINT GERMAIN SPRITZ / ROYAL** (Champagne) 11/14€
Saint Germain, Prosecco, Eau gazeuse, Quartier de citron vert
- ITALICUS SPRITZ / ROYAL** (Champagne) 11/14€
Italicus, Prosecco, Eau gazeuse, Quartier de citron vert
- LIMONCELLO SPRITZ** 11€
Limoncello Ramo d'Oro, Prosecco, Eau gazeuse, Citron vert, Feuille de menthe
- CAMPARI SPRITZ** 11€
Campari, Prosecco, Eau gazeuse, Orange
- SARTI ROSA SPRITZ** 11€
Sarti Rosa (*mangue, fruit de la passion, orange sanguine*), Prosecco, Eau gazeuse, Citron vert

LES SHOOTERS

SHOT	4€
LE MÈTRE	35€
SHOT / MÈTRE PREMIUM	5 / 45€

SOFTS

VITTEL (20cl/50cl/1L)	3,50/5,50/7€
PERRIER (33cl)	4€
SAN PELLEGRINO (50cl/1L)	5,50/7€
FUZETEA (25cl)	4€
LIMONADE (25cl)	4€
ORANGINA (25cl)	4€
SCHWEPPE AGRUMES (25cl)	4€
COCA COLA (33cl)	4,20€
COCA COLA ZÉRO (33cl)	4,20€
COCA COLA CHERRY (33cl)	4,20€
JUS DE FRUIT BIO (25cl) Orange / Ananas / Pomme / Tomate / Abricot	4,50€
SCHWEPPE PREMIUM (20cl) Tonic / Ginger Beer / Pamplemousse	5€
RED BULL (25cl) Classique / Pastèque	5€
KOMBUCHA GOODSY (33cl) Gingembre / Passion	6€
SUPPLÉMENT SIROP Grenadine / Menthe / Fraise / Violette / Citron / Framboise / Pêche	0,50€

SPIRITUEUX

(Softs compris avec le verre ou la bouteille)

LES APÉRITIFS

RICARD - 45° 3,50/6,50€
Petit 2cl / Grand 4cl

CAMPARI - 25° 9€
Verre 6cl

MARTINI BLANC - 14,4° /
ROUGE - 18° 9€
Verre 6cl

LES ARMAGNACS

ARMIN BLANCHE
D'ARMAGNAC - 42° 10€
Verre 4cl

BAS ARMAGNAC
SEMPE VINTAGE 1998 - 40° 20€
Verre 4cl

LES EAUX DE VIE

POIRE PRISONNIÈRE
CARAFE LOUIS ROQUE - 40° 10€
Verre 4cl

LA VIEILLE PRÛNE
DE SOUILLAC - 42° 11€
Verre 4cl

GRAPPA DI
SASSICAÏA - 40° 30€
Verre 4cl

AUTRES DIGESTIFS

LIMONCELLO
MAMA MIA - 24° 10€
Verre 6cl

CALVADOS PAYS
D'AUGE LE COMPTE 12 ANS - 40° 12€
Verre 4cl

CHARTREUSE
JAUNE - 43° / **VERTE** - 55° 11/12€
Verre 4cl

LES VODKAS

- VODKA ABSOLUT** - 40° 9/100€
Suède - Verre 4cl / Bouteille 70cl
(RedBull en perfect serve +2€)
- GREY GOOSE** - 40° 11/120/280/480€
France - Verre 4cl
Bouteille 70cl/175cl/300cl
(RedBull en perfect serve +2€)
- LE PHILTRE** - 40° 150€
France - Bouteille 70cl

LES MEZCALAS

- THE LOST EXPLORER
ESPADIN 8 ANS** - 42° 12/210€
Mexique - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- CLASE AZUL
DURANGO** - 44° 1630€
Mexique - Bouteille 70cl

LES COGNACS

- HENNESSY VS** - 40° 12/210€
Verre 4cl / Bouteille 70cl
- HENNESSY XO** - 40° 30/520€
Verre 4cl / Bouteille 70cl
- MARTELL COHIBA
EXTRA** - 43° 55/950€
Verre 4cl / Bouteille 70cl

LES RHUMS

- HAVANA ESPECIAL** - 40° 9/100€
Cuba - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- BUMBU ORIGINAL** - 35° 11/130€
Caraïbes - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- BUMBU XO** - 40° 13/160€
Caraïbes - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- GOVERNEUR 1648
RHUM AMBRÉ** - 40° 12/190€
Saint-Martin - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- J BALLY RHUM VIEUX
ART DÉCO BATCH** - 43,5° 23/410€
Martinique - Verre 4cl / Bouteille 70cl

LES WHISKYS/SCOTCHS

- BALLANTINE'S
FINEST** - 40° 9/100€
Écosse - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- POINTE BLANCHE** - 43° 12/150€
France - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- SINGLE MALT WHISKY
ARDBEG 10 ANS** - 46° 12/150€
Écosse - Tourbé - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- PUNI VINA SCOTCH
WHISKY** - 43° 15/250€
Italie- Verre 4cl / Bouteille 70cl
- THE MACALLAN 12
ANS SHERRY CASK** - 40° 22/380€
Écosse- Verre 4cl / Bouteille 70cl
- HIBIKI JAPANESE
HARMONY WHISKY** - 43° 25/420€
Japon - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- WHISTLE PIG
15 ANS RYE WHISKY** - 46° 55/600€
Irlande - Verre 4cl / Bouteille 70cl

LES GINS

- GIN BOMBAY
SAPPHIRE** - 40° 10/100€
France- Verre 4cl / Bouteille 70cl
- GIN HENDRICK'S** - 41,4° 11/120€
Ecosse - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- BLEU DE LIMOGENES** - 41° 11/160€
France - Verre 4cl / Bouteille 50cl
- CHRISTIAN DROUIN** - 42° 12/190€
France - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- NORDES** - 40° 12/190€
Espagne - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- MALFY CON
ARANCIA** - 41° 12/190€
Italie - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- BAREKSTEN
BOTANICAL** - 46° 13/210€
Norvège - Verre 4cl / Bouteille 70cl
- MONKEY 47** - 45° 14/230€
Allemagne - Verre 4cl / Bouteille 50cl
- KI NO TEA KYOTO** - 45,7° 16/290€
Japon - Verre 4cl / Bouteille 70cl

LES TEQUILAS

PATRÓN SILVER BLANCO - 40° Mexique - Shot 4cl / Bouteille 70cl	5/100€
PATRÓN REPOSADO - 40° Mexique - Bouteille 70cl	260€
PATRÓN AÑEJO - 40° Mexique - Bouteille 70cl	290€
CLASE AZUL PLATA - 40° Mexique - Bouteille 70cl	350€
CLASE AZUL REPOSADO - 40° Mexique - Bouteille 70cl	450€
CLASE AZUL GOLD - 40° Mexique - Bouteille 70cl	1500€

AUTRES ALCOOLS

JÄGERMEISTER - 35° Verre 4cl / Bouteille 70cl	9/100€
GET 27 - 17,9° Verre 4cl / Bouteille 70cl	9/100€
BUMBU CRÈME DE RHUM - 15° Caraïbes - Verre 4cl / Bouteille 70cl	10/120€
BAILEYS - 17° Verre 4cl	9€
AMARETTO DISARONNO - 28° Verre 6cl	9€
COINTREAU - 28° Verre 4cl	9€

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,50€
DÉCAFÉINÉ	2,60€
CAFÉ NOISETTE	2,70€
DÉCAFÉINÉ CRÈME	2,80€
ALLONGÉ	3€
ALLONGÉ CRÈME	3,20€
DOUBLE EXPRESSO	4€
DOUBLE EXPRESSO CRÈME	4,20€
CHOCOLAT CHAUD	5€
LATTE MACCHIATO / CAFÉ VIENNOIS / CAPPUCCINO	5€
+1€ Sirop Noisette / Caramel / Vanille	
CHOCOLAT VIENNOIS	5,50€
SUPPLÉMENT LAIT	0,20€
THÉ KUSMI TEA	5€
Camomille / Thé vert menthe / Vert gingembre citron / Ceylan op thé noir / Earl Grey intense / Kashmir Tchaï / Vert jasmin / Earl Grey Bergamote	

FADA DINING

À PARTAGER

PATATAS BRAVAS

Aioli maison, sauces bravas

7€

HOUMOUS

Grenade et pain pita

10€

FRITURE DE PETITS POISSONS (ÉPERLAN)

Aioli, herbes fraîches et citron

12€

FOCACCIA CON TOMATE

Mozarella, basilic et pesto verde

12€

BURRATA & PESTO ROSSO

Tomates cerises, poivrons confits et basilic

13€

CROQUE MONSIEUR TRUFFÉ

Tartufata, jambon rostello & mozzarella gratinée

14€

JAMBON SERRANO 18 MOIS D’AFFICHAGE

Pain de campagne et beurre demi-sel

16€

ASSIETTE À PARTAGER

Friture d'éperlan, houmous, patatas,
focaccia, jambon Serrano

29€

ENTRÉES

AUBERGINE À LA PARMIGIANA

Tomate, mozzarella, basilic

12€

KEFTA DE BOEUF AUX ÉPICES

Sauce yaourt, menthe fraîche

13€

VITELLO TONNATO

Mayonnaise au thon et basilic,
câpres à queue, câpres frites

16€

TARTARE DE DAURADE

Huile de sésame, citron de Sicile,
tuile croustillante, duxelle de courgettes

16€

ASPERGES VERTES RÔTIS

Siphon d'asperge blanche, salade d'asperges crues
et noisettes torréfiées

18€

PLATS

TAJINE DE LÉGUME AU SAFRAN

Tomates, courgettes, carottes, pois chiches, olives,
pruneaux, abricots secs, amandes effilées

19€

FREGOLA SARDA CARBONARA

Guanciale, pecorino romano, parmesan

24€

TORTIGLIONI À LA TRUFFE

Crème onctueuse, burrata & herbes fraîches

26€

BAR RÔTI

Crème de petits pois, fèves, carottes

26€

LINGUINE AUX GAMBAS

Bisque de gambas et tomates cerises, huile piquante

27€

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Purée de patates douces rôtie au miel, oignons confits
et pickles de moutarde

33€

FILET DE BŒUF

Jus corsé, pomme de terre, ail confit, carottes de couleur

36€

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF À PARTAGER

Sauce béarnaise, rattes du Touquet en persillade

95€

DESSERTS

CARPACCIO D'ORANGES SANGUINES

Cannelle

8€

GLACE MYRTILLE & AMANDE

Coulis de fruits rouges, meringue

11€

MILLE-FEUILLE VANILLE NOISETTES

12€

PROFITEROLES

Sauce chocolat chaud

12€

TIRAMISU MAISON

Biscuit savoirdi & cacao 70%

12€