

New York GOURMET MARKET

JAB & BAKER

Entrées

Garlic Bread 5
Focaccia rôtie au four

Onion Rings 5
Crispy à souhait, mayo spicy

Burrata Crémeuse 7 / 9
Burrata d'Amore 125g / Avec crème de truffe

Mozza Fumée 7
Véritable Mozzarella di Bufala fumée 125g

Di Parma 8 / 14
Jambon de Parme Petite / Grande

Antipasti 8
Légumes du soleil grillés marinés

GRILL DISTRICT

Cuissons à la braise

LITTLE ITALY

Véritables Pizzas Napolitaines

Meat Lovers

Beef Tartare * 16,5
Coupé façon couteau - Charolais - 180g

Flank Steak * 17
Coeur de Bavette d'Aloyau - 200g

XXL Beef Skewer * 19
Brochette de boeuf grillé - 300g

Angus Rib Eye * 24
Noix d'entrecôte Angus - 250g

*** 1 garniture & 1 sauce au choix avec votre pièce de Boeuf**
Garnitures: Frites - Frites de patate douce - Riz - Salade - Légumes rôtis
Sauces: BBQ - Blue Cheese - Pepper - Garlic Butter - Chimichurri
Garniture Supp. 4€ / Sauce Supp. 1€



Healthy Lovers

Lime Grilled Chicken 14
Volaille grillée marinée au citron vert, vierge, riz jasmin

Bowl Caesar 13
Émincé de poulet grillé, bacon, sucrine, croûtons, oignon rouge, chips de grana padano, avocat, ciboulette & sauce caesar

Bowl Vegan in Town 13
Sucrine, vermicelles de riz, carotte, concombre, mangue, cacahuètes, oignon rouge, menthe, coriandre & sauce thai

Burger Lovers

Beyond Burger 16
Steak végétarien protéiné 'Beyond Meat', cheddar affiné, sucrine, pickles, oignon rouge, basilic & sauce burger secrète

East Harlem Burger 15
Filet de poulet croustillant, cheddar affiné, pico de gallo, jalapenos, sucrine & guacamole maison

Smokey Western Burger 15
Boeuf haché grillé, cheddar fumé, bacon grillé caramélisé, onion ring, tomate, sucrine & mayo spicy fumée

Queen Truffle Burger 17
Boeuf haché grillé, Monterey Jack cheese, crème de truffe, champignons de Paris & roquette

Suppléments Burgers
Blue cheese +1,5€ / Bacon +1,5€ / Bun ss Gluten +2€ / Beyond Meat +2,5€

OFFRE CINÉ Du Dimanche au Jeudi, midi & soir
* 1 ticket de cinéma UGC Ciné Cité du jour présenté
= 5€ de réduction dès 35€ dépensés

Notre Chef hipster Matteo B. vous offre le meilleur de la pizza napolitaine grâce aux recettes transmises de génération en génération



Pizzas

Buffalita 14
Mozza fiordilatte, burrata, tomates cerises, basilic & huile d'olive

Parma Rocket 16
Sauce tomate, mozza fiordilatte, tomates cerises, roquette, jambon de parme, parmesan AOP

Bronx & Baker 13
Ricotta, mozza fiordilatte, spianata & olive noire

Jab & Marga 8
Sauce tomate, basilic, mozza fiordilatte, & huile d'olive

Brooky Formaggi 15
Fiordilatte, gorgonzola, parmigiano, taleggio

Upper Veggie 15
Mozza fiordilatte, champignons de Paris, gorgonzola, noix, miel, mâche & parmesan

Greenwich 12
Sauce tomate, mozza fiordilatte, assortiment de légumes & olives noires

Smoked Hudson 17
Ricotta, citron, avocat, saumon fumé & roquette

Hell's Truffle 18
Ricotta, crème de truffe, mozza fiordilatte, roquette & copeaux de parmesan

Suppléments Pizzas
Burrata 125g +4,5€ / Parme +3€ / Poulet +3€ / Saumon fumé +4€

Menu Enfant 8
Plat + Boisson + Dessert
Pizza Peppa Kid
Sauce tomate, mozza, basilic ou **Cheese Burger, frites** ou **Nuggets, frites**
+ Coca-Cola (33cl) ou **Capri Sun** (20cl)
+ Cookie Pépites ou **Boule de glace** Coulis

Menu Lunch * 17
Plat + Dessert + Boisson
Plats
Bowl Caesar ou Lime Grilled Chicken ou Pizza Bronx & Baker ou Pizza Greenwich
Desserts
Cake et boule de glace ou Fruits Frais
Boissons
Coca-Cola ou Coca-Cola Sans sucres ou Sprite ou Evian ou Badoit Rouge (33cl) ou Verre de Vin Blanc, Rosé, Rouge (15cl)

* Tous les midis du Lundi au Vendredi, hors jours fériés

Desserts

Cinny Bunny 6
Carrot Cake & glace vanille madagascar

Rich Chocolate 7
Brownie & glace lait frais

Fresh fruits 5
Salade de fruits frais

Famous Cheesecakes 7
Au choix : 'New york' classique ou Key lime ou Oreo ou Kinder bueno ou Snickers ou Framboise chocolat blanc

Ice Ice Baby 3 / 5 / 7
1 boule / 2 boules / 3 boules
Glaces Artisanales
Lait Frais, Vanille, Chocolat, Citron, Fraise

Freakshake Cloudy Teddy 10
Milkshake chocolat, brownie 'on top', M&M's, nounours guimauve & coulis caramel

Freakshake Crazy Berry 10
Milkshake fruits rouges, cheesecake framboise 'on top', fraises tagada & coulis fruits rouges

Freakshake Peanuts Head 10
Milkshake Peanut butter, cheesecake snickers 'on top', cacahuètes & coulis chocolat

Cocktails

Créations inspirées, de Little Italy à MidTown

- Jab & Pop12

Bourbon Jim Beam, Jus de Pêche, Limonade, Citron vert frais et topping Pop Corn
- Gatsby Potion11

Rhums Havana Club & St James Ambré, Liqueur de cerise, Fruit de la passion, Citron vert, Orgeat et Orange bitter
- Cosmo Street9

Vodka Wyborowa, Triple sec, Sirop framboise rose, Jus de Cranberry Yuzu, Citron vert

- Limone Baker11

Gin citronnelle maison, Italicus, Tonic, Amarena, Concombre et Citron frais
- Little Negroni10

Martini Ambrato, Martini Bitter, Gin et Agrumes bitter
- Mulberry Spritz9

Apérol, Prosecco, Limoncello, Basilic frais

- Virgin

Central Art8

Limonade, Sirop de fleur de sureau, Menthe, Citron vert et Concombre frais

Times Shake8

Eau de Coco, Jus Banane et Fraise

San Gene Amaro8

Thé glacé earl grey, Amarena, Cranberry et Citron frais

Sicilian Garden8

Mix maison aux agrumes, Sirop d'orgeat à la mandarine, Soda bitter Venezzio

Toutes nos recettes sont réalisées avec les jus Caraïbos et les sirops Monin

Bières Pression

Deck & Donohue

- La plus américaine des bières parisiennes
Bières artisanales brassées en Île de France
- 25cl / 50cl

La blonde de Jab'BIO

47

Monk AmbréeBIO

4,57,5

Indigo IPABIO

4,97,9

Alcools

/ Accompagnement soft + 3€

- Whisky Jim Beam Bourbon4cl (USA)

6
- Whisky Ballantine's4cl (Écosse)

6
- Rhum Havana Club 3 ans4cl (Cuba)

6
- Rhum St-James Ambré4cl (France)

7
- Gin Seagram's4cl (USA)

6
- Sloe Gin Plymouth AOC4cl (UK)

7
- Vodka Wyborowa4cl (Pologne)

6
- Cognac4cl (France)

7

Apéritifs / Digestifs

- Kir Viognier crème de cassis15cl

5
- Limoncello4cl

5
- Martini4cl

5
- Cointreau4cl

5

Softs

- Sodas33cl

3,9

Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres, Sprite
- Fuze Tea pêche25cl

3,9
- Evian, Badoit rouge33cl

3,9
- Evian, Badoit verte75cl

5,8
- Jus & Nectars Caraïbos25cl

3

Orange, Pomme, Cranberry, Tomate, Pêche, Fraise, Banane, Mangue
- Eau de Coco25cl

3,5
- Schweppes Heritage20cl

4,2

Tonic, Ginger Ale

Coffee Time

- Expresso, Ristretto, Decaf, Allongé2
- Expresso Noisette2,1
- Double Expresso, Cappuccino3,5
- Café Latte, Chocolat Chaud4
- Thés Kusmi4

Ceylan, Earl Grey, Détox, Vert Jasmin, Vert Menthe, Be cool (infusion sans théine)

HAPPY HOUR

Du Lundi au Vendredi 16h-19h

- Cocktails virgin

5,5 / 8€

Bière Blonde pression 50cl

5 / 7€
- Cocktails classiques

6 / 8,9€

(Spritz, Margarita, Cosmo, Mojito, Moscow Mule...)



Nectars des terroirs français & américains



Blancs

- Viognier, Le Versant, IGP Pays d'Oc

VEGAN

4,5

20
- Chenin de Jardin, J. Mourat, IGP Val de Loire

BIO

-

25
- Chardonnay, Gallo Family (Californie USA)

6

28
- Nicolas Cherrier, AOP Menetou-Salon

-

33
- Pinot Griggio, Francis Ford Coppola Winery (Californie USA)

-

38

Rosés

- La Demoiselle sans Gène, IGP Méditerranée

BIO

4,5

20
- Côté Presque Île, Minuty, AOP Côtes de Provence

-

29

Rouges

- La Vieille Mule, Jeff Carrel, IGP Côtes Catalanes

5

23
- Cabernet Sauvignon, Gallo Family (Californie USA)

6

28
- Domaine des Pierres, AOC Saint-Amour

-

35
- Château Belle Assise Coureau, AOC Saint-Emilion

8,5

39
- David Reynaud, AOC Crozes-Hermitage

BIO

-

42
- Zinfandel, Francis Ford Coppola Winery (Californie USA)

-

48
- Pinot Noir, Francis Ford Coppola Winery (Californie USA)

-

56

Sweet & Bubbles

- Les Fruits, Domaine de Maouries

5,5

25
- IGP Côtes de Gascogne (blanc moelleux)
- Prosecco Doc Riccadonna

7

32

(blanc pétillant / Italie)
- Sofia Brut Rosé, Francis Ford Coppola Winery

-

65

(rosé pétillant / Californie USA)
- Mumm Cordon Rouge Brut, Champagne

-

68