

MENU MURPHY

01 MURPHY MONTPARNASSE

3 rue du Maine
75014 PARIS

02 MURPHY OBERKAMPF

128 rue Oberkampf
75011 PARIS

Suivez nos
actualités



Bières



Tartines

MURPHY

Bienvenue chez nous !

MURPHY est un concept de bar à bières et tartines.

Nous avons fait le choix de nous spécialiser sur un seul type de produit, la tartine.

Toutes nos tartines sont faites maison et minute sur un pain Poilâne® afin de vous proposer la meilleure qualité de produit possible.

Coupées en 6 et servies avec une salade, elles se prêtent facilement au partage et sont idéales pour l'apéritif.

Notre logo reprend les deux piliers de notre concept : Bière et Tartine

Le nom quant à lui est un clin d'oeil à la loi de Murphy. Loi scientifique complexe, vulgarisée à la tartine c'est la loi qui dit que la tartine retombera toujours sur sa face beurrée.

FAIT MAISON
PAIN POILÂNE
COUPEES EN 6
PRETES À PARTAGER



MURPHY



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR

TARTINES

LES CARNASSIÈRES

ESPAGNOLE <i>Chorizo, Beurre</i>	5€
FRANCOUILLARDE <i>Jambon fumé, beurre</i>	5€
FIGUETTE <i>Confiture de figue, Jambon fumé</i>	6€
LA GRECQUE <i>Olivade, Jambon, Fêta</i>	7€
SAVOUREUSE <i>Confit d'oignons, Jambon fumé</i>	6€



LES FROMAGÈRES

CHEVROTINE <i>Chèvre, Miel</i>	6€
CORSE <i>Confit d'oignons, Chèvre</i>	7€
DÉLICIEUSE <i>Chèvre chaud, Saumon fumé</i>	9€
FONDANTE <i>Confit d'oignons, reblochon</i>	7€
MONTAGNARDE <i>Jambon fumé, Raclette</i>	7€
PAYSANNE <i>Caviar d'aubergine, Chèvre chaud</i>	8€

LES VÉGÉTALES

CAVIAR D'AUBERGINE	5€
GUACAMOLE	5€
HOUMOUS	5€
NICOISE <i>Tapenade, Courgette et poivrons confits</i>	6€
PROVENÇALE <i>Caviar d'aubergine, courgette et poivrons confits</i>	6€
PRINTANIÈRE <i>Caviar d'aubergine, Tomate, Mozzarella</i>	8€
VEGGIE <i>Caviar d'aubergine, Tomate</i>	6€

LES SPÉCIALES

NORDIQUE <i>Saumon fumé, beurre, citron</i>	8€
PAN CON TOMATE <i>Pain frotté à l'ail/tomate, Jambon fumé</i>	7€
PINTXOTTE <i>Confiture de cerises noires, copeaux d'Ossau Iraty, piment d'Espelette</i>	8€
ROMANE <i>Guacamole, Fêta, Coppa</i>	9€
TRANSALPINE <i>Olivade, Tomate, Mozzarella</i>	8€
TRANSCONTINENTALE <i>Guacamole, Saumon fumé</i>	9€

LA TARTINE DU MOMENT

Trappeur 8€
Raclette, lard, sirop d'érable

FAIT MAISON
PAIN POILÂNE
COUPEES EN 6
PRETES À PARTAGER



MURPHY



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR

ASSORTIMENTS DE TARTINES

CARNASSIÈRE 9€50

Savoureuse et Figuette

GOAT LOVER 11€50

Chevrotine et Corse

FROMAGÈRE 12€

Montagnarde x2

ANTIQUE 13€

Grecque et Romane

MARÉE 18€50

*Transcontinentale, Nordique et
Délicieuse*

FORT VEGAN 20€

*Niçoise, Houmous, Guacamole et
Provençale*

4 FROMAGES 22€50

*Paysanne, Chevrotine, Montagnarde et
Fondante*

4 SAISONS 24€

*Transcontinentale, Olivette, Provençale
et Pintxotte*

TARTINADES 14€

*Pain à l'huile d'olive et à l'ail, Olivade,
Guacamole, Houmous, Caviar
d'aubergines*

FAN DE
TARTINES

QUINTUPEUL THE TROUBLE

5 tartines identiques =
4 + 1 offerte



ARDOISES ET SAUCISSONS

SAUCISSON 8€

*(Nature, Bleu d'Auvergne, Poivre, Herbes,
Cèpes, Noix, Olives, Piment d'Espelette)*

ARDOISE DE CHARCUTERIE 9€

*Coppa, Boeuf séché, rosette, pâté,
chorizo, jambon (1-2 pers)*

CAMEMBERT RÔTI 10€

**CAMEMBERT RÔTI MIEL
NOIX ROMARIN** 11€50

**GRANDE ARDOISE DE
CHARCUTERIE (3-4 pers)** 15€

GRANDE ARDOISE MIXTE 18€

(fromage/charcuterie)

**GRANDE ARDOISE DE
CHARCUTERIE + CAMEMBERT
RÔTI** 23€



LA TOUCHE SUCRÉE

Moelleux choco-bière 3€50

(La part)

SPIRITUEUX, COCKTAILS ET
SHOTS : UNIQUEMENT
SERVIS SI VOUS AVEZ MANGÉ



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR

MURPHY

..... SPIRITUEUX

LES RHUMS

DIPLOMATICO MANTUANO <i>Venezuela - 40° - 4cl</i>	7€50
DICTADOR 12ANS <i>Colombie - 40° - 4cl</i>	9€50
CHAIRMAN'S RÉSERVE SPICED <i>Sainte Lucie - 40° - 4cl</i>	6€50
COLOMA 8ANS <i>Colombie - 40° - Infusé au café - 4cl</i>	9€
PLANTATION Gran Anejo <i>Guatemala - 42° - 4cl</i>	8€
HAMPDEN 8 ANS <i>Jamaïque - 46° - 4cl</i>	13€
BRUGAL 1888 <i>Rep. Dom - 40° - 4cl</i>	12€50
FLOR DE CANA 12 ANS <i>Nicaragua - 37.5° - 4cl</i>	10€

LES EXTRAS

SUSPIRIA- Vodka Houblonnée <i>La Débauche (FR16) - 40° - 4cl</i>	12€
ELIXIR D'ARMORIK <i>Warengheim (FR 22)- 40° - 4cl</i>	8€50
BAILEYS 18° - 4cl	6€
VODKA HOUBLON 40° - 4cl	9€
STAUNING Curious Research S <i>New Make Rye Whisky - 43° - 4cl</i>	9€50

..... LES SHOTS

RHUM ARRANGÉ MAISON <i>Ananas, Piment, Banane, Kiwi, Parfum du moment</i>	3€50
VODKA (Pomme, Caramel, Mangue, Barbe à Papa)	3€

LES WHISKYS

ARMORIK CLASSIC <i>France (22) - 46° - 4cl</i>	9€50
ARMORIK SHERRY CASK <i>France (22) - 46° - 4cl</i>	10€50
BIG PEAT <i>Ecosse - 46° - 4cl</i>	12€
MONKEY SHOULDER FUMÉ <i>Écosse - 46° - 4cl</i>	8€50
BULLEIT RYE (Seigle) <i>USA - 45° - 4cl</i>	8€50
KAVALAN SINGLE MALT <i>Taiwan - 40° - 4cl</i>	11€
LAPHROAIG QUARTER CASK <i>Écosse - 46° - 4cl</i>	11€50
MICHTER'S RYE (Seigle) <i>Etats-Unis - 42.4° - 4cl</i>	12€50
NINKASI TRACK 03 SINGLE MALT <i>France (69) - 40° - 4cl</i>	11€
REDBREAST 12ANS Single Pot Still <i>Irlande - 40° - 4cl</i>	12€
WHISKY BRETON BLEND <i>France (22) - 40° - 4cl</i>	6€50

LES BOURBONS

BLANTON'S Original <i>USA - 45° - 4cl</i>	13€
BUFFALO TRACE <i>Etats-Unis - 40° - 4cl</i>	8€
PLATTE VALLEY <i>Etats-Unis - 40° - 4cl</i>	9€

LES BRUTS DE FÛT

ARRAN Quarter Cask The Bothy <i>Ecosse - 56.2° - 4cl</i>	14€
AMRUT Peated Cask Strenght <i>Inde - 62.8° - 4cl</i>	17€
BLANTON'S Straight From The Barrel <i>USA - 64.25° - 4cl</i>	24€

SPIRITUEUX, COCKTAILS ET
SHOTS : UNIQUEMENT
SERVIS SI VOUS AVEZ MANGÉ



MURPHY



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR

AUTRES BOISSONS

LES SOFTS



JUS (GRANINI, 25cl)	4€
<i>Abricot - Fraise - Multifruit - Pomme</i>	
EAU (Évian 50cl - Perrier 33cl)	4€
SODAS (Coca, Coca Zero, Orangina, Schweppes, Ice Tea pêche - 33cl)	4€
CAFÉ / DÉCA	2€

LES VINS



VERRE(12.5cl) Blanc ou Rouge	6€
BOUTEILLE Blanc ou Rouge	26€
VERRE(12.5cl) Rosé	5€
BOUTEILLE Rosé	22€



BIÈRES DU MOMENT



ÇA CHANGE SOUVENT !

VARIÉTÉ DE BIÈRES
SUR PLACE OU À EMPORTER



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR

MURPHY

SUR PLACE

À EMPORTER



BRASSERIE DE L'ÊTRE (PARIS 75019)

Sphinx (Saison au blé) – 4.5° - 33cl	8€	4€30
Oliphant (IPA) – 6.5° - 33cl	8€50	4€70
Cerberus (Triple) – 7.5° - 33cl	8€50	4€70
Feond (Imperial Dark Saison) – 8.5° - 33cl	9€	5€30



BRASSERIE LA PARISIENNE (93 - PANTIN)

La parisienne blonde – 6° - 33cl	8€	4€30
La parisienne rousse – 6° - 33cl	8€	4€30



BRASSERIE GOUTTE D'OR (PARIS 75018)

La Chapelle (blanche au chaï) – 5° - 33cl	8€	4€30
Château rouge (Ambrée pimentée) – 6.5° - 33cl	8€50	4€70



Brassage de la bière à partir d'orge
locale et récoltée par leurs soins

FERME-BRASSERIE RABOURDIN (SEINE-ET-MARNE 77)

Bière de Brie Blonde – 6.5° - 75cl	13€	7€50
Bière de Brie Blanche – 4.5° - 75cl	13€	7€50
Bière de Brie Ambrée – 7.5° - 75cl	13€	7€50



BRASSEURS DU GRAND PARIS (SAINT-DENIS 93)

Denise (Blonde) – 5.5° - 33cl	7€50	3€90
A L'ouest (Bière Blanche) – 4.7° - 33cl	7€50	3€90
Smoke on the Water (Blonde fumée) – 6° - 33cl	8€	4€30
Citra Galactique (IPA) – 6.5° - 33cl	8€	4€30
Nice To Meet You (Double IPA) – 8.5° - 33cl	8€70	4€80
Porte Dorée (Ambré houblonnée) – 5.2° - 33cl	7€50	3€90
Waimea Bay (Pale Ale à l'avoine) – 4.7° - 33cl	8€50	4€70



Brassée à Paris
Bue à Paris

BAP (PARIS 75011)

Bap Originale (Blonde) – 33cl – 5.8°	7€50	3€90
Poids plume (Blonde légère) – 33cl – 3°	7€	3€50
Vertigo (IPA) – 33cl – 6° - 33cl	8€	4€30
Blanc Bec (Blanche) – 4.5° - 33cl	7€50	3€90
Toast (Porter) – 4.5° - 33cl	8€	4€30

LA DÉBAUCHE (ANGOULÊME 16)



Black Ale (India Stout) – 8° - 33cl	9€	5€30
IPA – 6° - 33cl	8€	4€30
Double Belge (Double) – 7° - 33cl	8€50	4€70
Big Boy (Imperial Stout piment) – 12° - 33cl	12€	7€
Slap a banker (Barley wine) – 12° - 33cl	11€	6€50
Cognac Barrel (Ambrée bois de chêne/cognac) – 9.5° - 33cl	11€	6€50
Demi Mondaine (Imperial milk stout café/cacao) – 11° - 33cl	12€	7€
Nevermore (Imperial Stout) – 9.5° - 33cl	11€	6€50
Kâma (Blanche au jasmin) – 5° - 33cl	9€50	5€30

VARIÉTÉ DE BIÈRES
SUR PLACE OU À EMPORTER



MURPHY



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR



BRASSERIE NINKASI (LYON 69)

	SUR PLACE	À EMPORTER
Ninkasi Blonde (Pils) – 4° – 33cl	7€	3€50
Ninkasi IPA – 5,4° – 33cl	7€50	3€90
Ninkasi Triple – 8,5° – 33cl	8€	4€30

BRASSERIE MÉLUSINE (CHAMBRETAUD 85)



Barbe bleue (Brune à l'anis) – 7° – 33cl	7€50	3€90
Mélusine (Blonde à l'angélique) – 6,5° – 33cl	7€	3€50
Puy D'Enfer (Triple à la coriandre) – 8,5° – 33cl	8€50	4€70
Love and Flowers (Blanche bio pétales de fleurs) – 4,2° – 33cl	8€	4€30
HellFest (IPA Mosaic) – 6,6° – 33cl	8€50	4€70



SAINTE CRU (COLMAR 68)

Red is Dead (Ambrée IPA) – 7° – 33cl	8€50	4€70
Keyser Söze (Dunkel Weizen) – 5,7° – 33cl	8€	4€30
Masse critique (Pils) – 4,5° – 33cl	8€	4€30



ZOOBREW (CASTELNAU-LE-LEZ - 34)

Nautilus (Gose) – 4° – 33cl	8€	4€30
Ibex (Milk Stout) – 5° – 33cl	8€	4€30

LES AUTRES BRASSERIES FRANÇAISE



Union Jack (Rye IPA) – <i>Pleine Lune (26)</i> – 6,5° – 33cl	8€50	4€70
Hazy Rider (Hazy IPA) – <i>Hoppy Road (54)</i> – 6,4° – 33cl	8€	4€30
Icauna (Pale Ale) – <i>Popihn (89)</i> – 4,8° – 33cl	7€50	3€90
Cervoise (Sans houblon) – <i>Lancelot (56)</i> – 6° – 33cl	7€50	3€90

LES CLASSIQUES BELGES



Cuvée des trolls (Triple) – <i>Dubuisson</i> – 7° – 25cl	6€50	3€
Brugse Zot Blonde (Triple) – <i>De Halve Maan</i> – 6° – 33cl	7€	3€50
Tripel Karmeliet (Triple) – <i>Bosteels</i> – 8° – 33cl	8€50	4€70
Pauwel Kwak (Ambrée) – <i>Bosteels</i> – 8,1° – 33cl	8€	4€30
Paix Dieu (Triple d'Abbaye) – <i>Caulier</i> – 10° – 33cl	9€	5€30
Babylone (Bread IPA) – <i>Brussels Beer Project</i> – 7° – 33cl	9€	5€30
Gueuze – <i>Cantillon</i> – 5° – 37,5cl	14€50	8€50

LES TRAPPISTES BELGES



Chimay dorée (Belgian Pale ale) – <i>Chimay</i> – 4,8° – 33cl	7€	3€50
Rocheport 6 (Dubbel, Brune) – <i>Rocheport</i> – 7,5° – 33cl	8€	4€30
Rocheport 8 (Brune) – <i>Rocheport</i> – 9° – 33cl	8€50	4€70
Orval (Trappiste) – <i>Abbaye d'Orval</i> – 6,2° – 33cl	8€50	4€70

LES AUTRES BIÈRES EUROPÉENNES



Erdinger Weiss – <i>Erdinger (ALL)</i> – 5,3° – 50cl	8€50	4€70
O'Haras Irish Stout – <i>Carlow (IRL)</i> – 4,5° – 33cl	7€	3€50
La Trappe Blanche (Trappiste) – <i>Koningshoeven (NL)</i> – 5,5° – 33cl	7€50	3€90
Sleeping Limes (Lager citron vert sel) – <i>Wild Beer (UK)</i> – 4,6° – 33cl	8€50	4€70

VARIÉTÉ DE BIÈRES
SUR PLACE OU À EMPORTER



MURPHY



COMMANDE, SERVICE ET
RÈGLEMENT AU COMPTOIR



LES BIÈRES FRUITÉES ET/OU SUCRÉES

	SUR PLACE	A EMPORTER
Kasteel Rouge (Brune/Cerise) - Van Honsebrouck (BE) - 8° - 33cl	8€50	3€70
Bourganel au Nougat - Bourganel (FR 07) - 5° - 33cl	9€	5€30
Bourganel Marrons - Bourganel (FR 07) - 5° - 33cl	9€	5€30
Bourganel Myrtilles - Bourganel (FR 07) - 5° - 33cl	9€	5€30
Faro (Lambic sucre candi) - Lindemans (BE) - 4.2° - 37.5cl	8€50	4€70
Kriek - Lindemans (BE) - 3.5° - 25cl	7€	3€50



LES BIÈRES SANS-ALCOOL / SANS-GLUTEN

Vagabond (Pale Ale sans gluten) - Brewdog (Ecosse) - 4.5° - 33cl	8€50	4€70
Nanny State (Pale ale sans alcool) - Brewdog (Ecosse) - 0.5° - 33cl	7€50	3€90
Naked (Pale ale sans alcool) - BRLO (Allemagne) - 0.5° - 33cl	7€50	3€90
Implosion (IPA sans alcool) - To Ol (DK) - 0.3° - 33cl	7€50	3€90



CIDRE

Magners - Irlande - 4.5° - 33cl	7€50	3€90
--	------	------

Réservations de groupe/Privatisations

Vous souhaitez réserver pour un groupe ou privatiser le bar ?

Venez nous en parler directement :
par mail à Murphy75014@outlook.fr
ou via Facebook

Quizz et événements
Nouveautés
Fermetures
exceptionnelles...

Suivez nos actualités
sur les réseaux



<https://Murphy.paris>



MURPHY - Bières et tartines



@Murphybarparis