



CAFÉ



MADAME

BISTROT DE QUARTIER

LE PETIT DÉJEUNER - SERVI JUSQU'À MIDI

Croissant <u>ou</u> Tartines <i>Croissant or tartines</i> supplément confiture extra jam 0,5€	2,4
Chocolatine <i>Chocolate roll pastry</i>	2,7
Quatre-quarts maison <i>Homemade pound cake</i>	3,5
2 œufs à la coque <i>Two soft-boiled eggs</i>	6,0
Omelette nature <i>Plain omelette</i>	11,0
Omelette fromage <u>ou</u> jambon <i>Cheese or ham omelette</i>	12,0
Omelette mixte (jambon et fromage) <i>Mixed omelette (ham and cheese)</i>	12,9

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso, café allongé, décaféiné <i>Espresso, long coffee, decaffeinated</i>	2,7
Double espresso <i>Double espresso</i>	5,4
Noisette <i>Macchiato</i>	2,8
Café crème <i>Coffee with milk</i>	4,9
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	4,9
Café <u>ou</u> chocolat viennois <i>Viennese coffee or Viennese chocolate</i>	6,3
Lait chaud vanille <u>ou</u> miel <i>Hot milk vanilla or honey</i>	2,7
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5,4
Vin chaud <i>Mulled wine</i>	5,9
Irish coffee, French coffee <i>Irish coffee, French coffee</i>	4,9
Grog <i>Grog</i>	4,9
Supplément lait végétal <i>Extra plant milk</i>	0,5

LES THÉS ET INFUSIONS **BIO** COMPTOIRS RICHARD

- Earl Grey, fruits rouges, jardin fumé, chaï des comptoirs, rooibos aux épices, thé vert Sencha, thé vert à la menthe, thé vert détox, thé blanc rose litchi, english breakfast
- Tilleul, camomille, tisane des comptoirs

LES BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Limonade 33cl	5,0
Orangina, Fuze Tea pêche, Fanta, Sprite 25cl	5,0
Ginger beer (La French), Tonic (La French) BIO 25cl	5,0
Jus de fruit PAMPRYL <i>Fruit juice</i> 25cl	5,0
Orange, pomme, ananas, abricot, fraise, tomate <i>Orange, apple, pineapple, apricot, strawberry, tomato</i>	
Jus de fruit pressé : orange, citron <u>ou</u> pomme <i>Squeezed fruit juice : orange, lemon or apple</i>	5,6
Thé glacé maison - Café frappé <i>Homemade iced tea - Iced coffee</i>	6,4
Evian, Perrier 33cl	4,9
Evian, Badoit 75cl	7,0

LES APÉRITIFS

Kir au sauvignon 12cl cassis, pêche, mûre, framboise	5,0
Kir Royal 12cl cassis, pêche, mûre, framboise	13,0
Ricard, Pastis 2cl	4,9
Martini, Porto, Campari, Salers 6cl	5,8
Americano maison 9cl	9,0
Cidre brut BIO 33cl	6,6
Coupe de prosecco 12cl	7,0
Supplément soda	2,5

LES BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLE	33cl
1664	4,8	9,5	Corona	7,0
Demory Paris IPA	5,5	9,9	Heineken 0%	7,0
1664 Blanche	5,5	10,7		
Grimbergen Blonde	5,6	10,8		
Picon bière	5,6	10,8		

Supplément sirop : grenadine, citron, fraise 0,5

— À PARTAGER —

Planche de charcuteries <i>Assortment of cold cuts</i>	17,0
Planche de fromages <i>Assortment of cheeses</i>	18,0
Planche mixte (fromages et charcuteries) <i>Mixed board (cheese and cold cuts)</i>	19,5
Assiette de frites <i>Plate of French fries</i>	5,0

LES CROQUES ET TARTINES GOURMANDES

Croque Monsieur, frites maison et salade <i>Toasted cheese and ham sandwich, homemade French fries, salad</i>	14,5
Croque Madame, frites maison et salade <i>Toasted cheese and ham sandwich with fried egg, homemade French fries, salad</i>	15,0
Avocado toast et saumon fumé <i>Avocado toast and smoked salmon</i>	16,5
☞ Tartine végétarienne, légumes du soleil, mozzarella, huile d'olive, salade <i>Vegetarian toast : sunny vegetables, mozzarella, olive oil, salad</i>	15,9

LES ENTRÉES STARTERS

☞ ŒUFS DURS BIO , MAYONNAISE MAISON	7,9
<i>Organic hard-boiled eggs, homemade mayonnaise</i>	
☞ SOUPE À L'OIGNON	9,8
<i>Onion soup</i>	
ŒUF COCOTTE AU BLEU D'AUVERGNE	9,7
<i>Cocotte eggs with Auvergne blue cheese</i>	
☞ CROUSTILLANT DE SAINT MARCELLIN, POMMES ET MIEL	9,8
<i>Crispy cow cheese (Saint-Marcellin), apples and honey</i>	
SALADE DE LENTILLES ET SON ŒUF POCHÉ	7,8
<i>Lentil salad with poached egg</i>	
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6/X12	11,9/20,8
<i>Large Burgundy snails</i>	

LES SALADES SALADS

César	16,9
Salade romaine, tomates cerises, poulet croustillant, œuf poché, parmesan, croûtons, sauce césar	
<i>Romaine salad, cherry tomatoes, crispy chicken, poached egg, parmesan, croutons, caesar sauce</i>	
☞ Veggie	16,9
Salade, grenade, quinoa, choux rouge, raisins secs, lentilles, mangue, amandes, coriandre, huile d'olive miel citron	
<i>Salad, pomegranate, quinoa, red cabbage, raisins, lentils, mango, almonds, coriander, honey lemon olive oil</i>	
Parisienne	15,9
Salade, tomates cerises, œuf dur BIO , emmental, jambon de Paris, champignons de Paris	
<i>Salad, cherry tomatoes, organic hard-boiled egg, emmental cheese, Paris ham, mushrooms</i>	
Chèvre chaud	17,9
Salade, tomates cerises, toasts de chèvre chaud, miel, jambon de pays	
<i>Salad, cherry tomatoes, hot goat cheese toasts, honey, raw ham</i>	
Nordique	18,5
Salade, tomates, mangue, crevettes, saumon fumé, haricots verts, crème ciboulette, citron	
<i>Salad, tomatoes, mango, shrimps, smoked salmon, green beans, chive cream, lemon</i>	

MENU ENFANT 13,0 CHILDREN'S MENU

Steak haché ou poulet croustillant, frites maison
Chopped steak or crispy chicken, homemade French fries

Un sirop au choix *A syrup of your choice*

Une boule de glace ou une crêpe *A scoop of ice cream or a crepe*

LES PLATS MAIN COURSES

Entrecôte, frites maison	22,0
<i>Rib steak, homemade French fries</i>	
Saucisse au couteau, sauce moutarde à l'ancienne et son aligot	18,9
<i>Pork sausage, old-fashioned mustard sauce, aligot (mashed potato, garlic and cheese)</i>	
Tartare de bœuf maison, frites maison et salade	17,5
<i>Homemade beef tartar, homemade French fries, salad</i>	
Cœur de rumsteck Simmental, sauce au poivre, frites maison	20,5
<i>Rump steak, pepper sauce, homemade French fries</i>	
Cheeseburger <u>ou</u> Chickenburger, frites maison et salade (suppl. bacon 1,5€)	18,9
<i>Cheeseburger or chickenburger, homemade French fries, salad (extra bacon 1,5€)</i>	
Tartiflette, salade <i>Tartiflette, salad</i>	18,5
Poulet rôti au jus, purée maison au beurre	18,0
<i>Roasted chicken, homemade mashed potatoes</i>	
☞ Lasagnes végétariennes aux légumes du soleil, salade verte	17,9
<i>Veggie lasagna with sunny vegetables, green salad</i>	
Penne à la tomate et basilic, jambon de pays	16,9
<i>Penne with tomato and basil, raw ham</i>	

LES FROMAGES & DESSERTS CHEESES & DESSERTS

supplément chantilly 1,5€
extra whipped cream

Une portion de fromage <i>A portion of cheese of your choice</i>	7,0
Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Brie, Saint-Marcellin	
Assiette de trois fromages <i>Plate of three cheeses</i>	12,5
Meilleure mousse au chocolat de Paris <i>Best chocolate mousse in Paris</i>	9,0
Fromage blanc 0% (sucre, miel, confiture, coulis..)	6,7
<i>0% cottage cheese (sugar, honey, jam, coulis..)</i>	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	8,0
Tiramisu spéculoos et Nutella <i>Speculoos and Nutella (hazelnut spread) tiramisu</i>	8,5
Tarte Tatin maison, crème fraîche <i>Homemade apple Tatin pie, fresh cream</i>	8,5
Café <u>ou</u> thé gourmand <i>Coffee or tea with small desserts</i>	8,5/9,7
Champagne gourmand <i>Champagne with small desserts</i>	15,7

LES CRÊPES MAISON

Sucre <i>Sugar</i>	5,0	Miel citron <i>Honey lemon</i>	5,5
Confiture <i>Jam</i>	5,5	Caramel au beurre salé	5,5
Nutella <i>Nutella</i>	6,0	<i>Salted butter caramel</i>	

LES GLACES ARTISANALES & SORBETS

1 boule <i>1 scoop</i> 3,4 / 2 boules <i>2 scoops</i> 6,1 / 3 boules <i>3 scoops</i> 9,3	
Vanille, chocolat, caramel au beurre salé, praliné, pistache, poire, fraise	
<i>Vanilla, chocolate, salted butter caramel, praline, pistachio, pear, strawberry</i>	

VINS BLANCS

LA CARTE DES VINS

	12cl	25cl	50cl	75cl
Sauvignon Pays d'Oc IGP Saint-Clair	4,5	8,2	15,5	20,5
Côtes de Gascogne IGP Les Grappes - Domaine de Maouries	5,1	9,7	19,4	25,9
Viognier Pays d'Oc IGP Le Versant VEGAN	6,2	11,7	22,9	29,9
Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Chardonnay Millebuis	6,5	12,7	23,9	31,8
Chablis AOC Domaine George	8,2	15,6	29,5	43,9

VINS ROSÉS

Les Alpilles IGP Aimée des Alpilles	5,9	9,8	19,2	29,0
Côtes de Provence AOC Minuty Prestige	-	-	-	46,0

VINS ROUGES

Côtes du Rhône AOP Les Trois Garçons BIO	4,9	8,7	16,1	22,9
Languedoc AOC Jeff Carrel Les Darons	5,5	9,9	19,2	27,1
Brouilly AOC Château de Corcelles	6,5	12,3	22,9	29,2
Haut-Médoc AOC Victoria II	6,6	12,8	24,5	29,9
Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Pinot Noir Millebuis	7,4	13,9	28,5	36,0
Crozes-Hermitage AOP Chante Passo	8,9	16,8	32,5	47,5

LES CHAMPAGNES

Blanc de Blancs Selosse-Pajon	coupe 12cl	11,0	75cl	68,0
Rosé Selosse-Pajon			75cl	75,0

LES DIGESTIFS ^{4cl}

Bailey's	8,0	Eau de vie Miclo poire william	9,0
Limoncello BIO	8,5	Eau de vie Miclo vieille prune	9,5
Get 27, Get 31	8,5	Génépi	10,5
Amaretto	9,0	Chartreuse	11,0
Calvados Le Trou Normand	9,0	Cognac Camus VSOP	11,0
Armagnac Clé des Ducs VSOP	9,5		

— LES COCKTAILS —

4cl d'alcool minimum

Sex On The Terrasse Vodka, crème de pêche, orange et cranberry	10,5
Apérol Spritz Apérol, Prosecco, eau gazeuse	9,9
Saint-Germain Spritz Saint-Germain, Prosecco, eau gazeuse	12,5
Mojito Rhum blanc, citron vert, sucre, eau gazeuse	10,5
Margarita Tequila, jus de citron, sirop d'agave	10,5
Negroni Campari 3cl, Martini rouge 3cl, gin Saffron 3cl	10,5
Old Fashioned Bourbon, sucre, eau gazeuse, Angostura	12,9
Moscow Mule Vodka, jus de citron, ginger beer, citron vert	13,9
London Mule Gin, jus de citron, ginger beer, citron vert	13,9
Carribbean Mule Rhum, jus de citron, ginger beer, citron vert	13,9
Pornstar Martini Vodka, Passoa, jus de citron, sirop de vanille, ½ fruit de la passion, shot de prosecco	13,9
Le 2 Mais Pas 3 Cachaça, Passoa, jus de citron, sucre de canne	13,9
Espresso Martini Guillotine vodka, Kalhua, sirop de noisette, ristretto	13,9

LES ALCOOLS ^{4cl}

WHISKY

Jameson	9,0
Jack Daniel's	9,5
Bulleit bourbon	11,0
Nikka	11,5
Fin de partie « Maison Benjamin Kuentz »	13,0
Dalmore 12 ans	15,0

GIN

Bombay Sapphire	11,0
Saffron	12,0

RHUM

Plantation original dark	9,5
HSE Cuvée 2012	11,0
Don Papa	12,5
Santa Teresa 1796	14,0

VODKA

Smirnoff red	9,0
Guillotine originale	13,5

TEQUILA

Vecindad	10,0
----------	------

