

LES GOURMANDISES

SWEETS

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

TARTE TATIN et sa crème fraîche ou flambée au Calvados <i>Warm apple pie with fresh cream or flamed with Calvados</i>	6.9
CRÈME BRÛLÉE TRADITION <i>traditional caramelized custard cream</i>	6.9
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR <i>Dark chocolate mousse</i>	5.5
MOELLEUX AU CHOCOLAT NOIR et boule de glace au chocolat blanc <i>Dark chocolate cake with a scoop of white chocolate ice cream</i>	6.5
PROFITEROLES MAISON <i>Homemade profiteroles</i>	7.5

CRÊPES MAISON SERVIES PAR 2

2 HOMEMADE CREPES

CRÊPES AU SUCRE ou CHOCOLAT ou CONFITURE <i>Sugar or chocolate or jam crepes</i>	5.5
CRÊPES CARAMÉLITA pommes rôties, glace caramel et sauce caramel <i>Roasted apples, caramel ice cream, caramel sauce</i>	7.0
CRÊPES PYRAMIDE bananes, sauce chocolat et crème fouettée <i>Bananas, chocolate sauce, whipped cream</i>	7.0
CRÊPES DU PARIS boule de glace vanille et sauce chocolat <i>Scoop of ice cream and chocolate sauce</i>	6.5
CRÊPES SUZETTE beurre, sucre roux, zestes d'orange, flambées au Grand-Marnier <i>Butter, brown sugar, orange peel, flamed with Grand-Marnier</i>	7.5

GLACES « MOVENPICK »

ICE CREAMS

COUPE PARISIENNE 2 boules <i>2 scoops</i>	5.5
COUPE PARISIENNE 3 boules <i>3 scoops</i>	7.5
SUPPLÉMENT CRÈME FOUETTÉE <i>extra charge for whipped cream</i>	2.0
PARFUMS AU CHOIX cassis, citron vert, framboise, fraise, passion, café, chocolat, caramélita, chocolat blanc, vanille, rhum-raisins, mapple walnut <i>blackcurrant, lime, raspberry, strawberry, passion, coffee, chocolate, caramel, white chocolate, vanilla, rum-grapes, mapple walnut</i>	

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. CB à partir de 10€. Majoration de 0.50cts à partir de 21h.

Le tableau des allergènes est à votre disposition au comptoir. Ask for allergen matrix.

Net prices in euros, including service. We do not accept cheques. Credit card from 10€. Extra charge of 0.50cts after 9pm.

CAFE DE PARIS



VINS WINES

VINS ROUGES RED WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
MERLOT IGP Pays d'Oc	5.5	9.0	17.0	-
PINOT NOIR IGP Val de Loire, Cuvée Mmm, Domaine Fournier	6.0	11.0	19.0	29.0
CÔTES DE BOURG AOC Hipster de Barbe	6.0	11.0	19.0	29.0
BORDEAUX AOC Clarendelle, Inspiré par Haut-Brion	7.0	12.0	23.0	35.0
SAINT-ÉMILION AOC Réserve Mouton Cadet	8.5	16.0	26.0	42.0
PAUILLAC AOC Baron Nathaniel	11.0	18.5	34.0	48.0
BROUILLY AOC Crêt des Garanches	6.0	10.0	19.0	28.0
MORGON AOC Côte du Py, Cuvée Mathilde	6.0	10.0	19.0	28.0
PARALLÈLE 45 Côtes du Rhône aoc, Paul Jaboulet	6.0	11.0	19.0	29.0
FITOU AOC Bertrand Bergé, Origine	5.5	9.0	17.0	28.0

VINS BLANCS WHITE WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc	5.5	9.0	17.0	-
POUILLY FUMÉ AOC Blondelet	6.0	11.5	21.0	29.0
SANCERRE AOC Alain Guenau	7.0	12.5	22.0	30.0
QUINCY AOC Maison Blanche	7.0	12.0	23.0	32.0
CHABLIS AOC Domaine Gautheron	7.5	13.0	25.0	35.0

VINS ROSÉS ROSE WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
SANCERRE AOC Alain Gueneau	7.0	12.5	22.0	30.0
GRIS BLANC IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	5.8	9.2	17.5	27.5

CHAMPAGNES AOC ET PROSECCO

	COUPE 12CL	24CL	CARAFE 50CL	BOUTEILLE 75CL
DEUTZ Deutz Brut	10.5	18.5	-	75.0
LOUIS RODERER Brut	11.5	21.0	-	80.0
PROSECCO	7.0	13.0	-	35.0

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

	50CL	100CL
VITTEL	5.0	6.8
SAN PELLEGRINO	5.0	6.8
BADOIT	5.0	6.8

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. CB à partir de 10€. Majoration de 0.50cts à partir de 21h.

Le tableau des allergènes est à votre disposition au comptoir. Ask for allergen matrix.

Net prices in euros, including service. We do not accept cheques. Credit card from 10€. Extra charge of 0.50cts after 9pm.

SNACKING

ŒUFS EGGS

Servis avec salade verte *Served with salad*

ŒUFS AU PLAT & bacon grillé <i>Fried eggs & grilled bacon</i>	10.5
OMELETTE BRIE DE MEAUX et tomates <i>Brie cheese omelette with tomatoes</i>	11.0
OMELETTE PARISIENNE jambon au torchon, oignons rouges et champignons de Paris <i>Ham cooked in a cloth, red onions & mushrooms omelette</i>	12.0
OMELETTE AUX CÈPES et fines herbes <i>Cep mushrooms omelette with herbs</i>	14.5

CROQUES & CLUBS TOASTIES

Servis avec frites et salade verte *Served with fries and salad*

CROQUE-MONSIEUR <i>Toasted sandwich ham & cheese</i>	11.5
CROQUE-MADAME <i>Toasted sandwich ham, cheese & fried egg</i>	12.5
CLUB POULET BACON ET CHEDDAR tomates & salade <i>Chicken, bacon and cheddar cheese, tomatoes & salad</i>	15.9
CLUB SAUMON FUMÉ <i>Crème de ciboulette, salade, tomates, saumon fumé, Chive cream, salad, tomatoes, smoked salmon</i>	17.5

PIZZAS MAISON HOMEMADE PIZZAS

MARGHERITA sauce tomate, mozzarella & origan <i>Tomato sauce, mozzarella & origano</i>	12.0
RÉGINA sauce tomate, jambon au torchon, mozzarella & champignons de Paris <i>Tomato sauce, ham cooked in a cloth, mozzarella & mushrooms</i>	13.5
CALABRESE sauce tomate, salami piquant & mozzarella <i>Tomato sauce, spicy salami & mozzarella</i>	13.9
VÉGÉTARIENNE courgettes, aubergines, poivrons, artichauts & mozzarella <i>Vegetarian pizza with eggplants, zucchinis, sweet peppers, artichokes & mozzarella cheese</i>	14.5
3 FORMAGGI sauce tomate, mozzarella, parmesan & gorgonzola <i>Tomato sauce, mozzarella, parmesan & gorgonzola cheese</i>	14.9
SAN DANIELE sauce tomate, mozzarella di bufala, jambon San Daniele, tomates séchées <i>Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, mozzarella di bufala cheese, dried tomatoes</i>	18.0
CARNE sauce tomate, viande hachée, poivrons & œuf <i>tomato sauce, minced steak, sweet peppers & egg</i>	13.9
SALMONE crème fraîche citronnée, mozzarella & saumon fumé <i>Lemon fresh cream, mozzarella & smoked salmon</i>	17.5
FORESTIÈRE crème fraîche, mozzarella, champignons & bacon grillé <i>Fresh cream, mozzarella, mushrooms & grilled bacon</i>	14.9

PÂTES FRAÎCHES FRESH PASTAS

TAGLIATELLES ALLA CARBONARA <i>Fresh tagliatelles with eggs, cream and pancetta</i>	13.9
SPAGHETTI AU PESTO MAISON et tomates séchées <i>Spaghetti with homemade pesto and sun-dried tomatoes</i>	13.5
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE et copeaux de parmesan <i>Spaghetti with bolognese sauce and parmesan shavings</i>	13.9
PENNE ALL'ARRABBIATA <i>Penne with spicy tomatoes</i>	13.0
PENNE AUX GAMBAS & courgettes <i>Fresh penne with shrimps & zucchini</i>	16.9
PENNE AUX TROIS FROMAGES GRATINÉS <i>Fresh penne with 3 grilled cheeses</i>	14.0
LASAGNES VÉGÉTARIENNES & roquette <i>Vegetarian lasagna with rocket salad</i>	14.9

SALADES SALADS

L'ITALIENNE tomates cœur de bœuf, mozzarella di bufala, jambon San Daniele et roquette <i>Tomatoes, mozzarella di bufala, San Daniele ham and rocket salad</i>	16.9
LA CÆSAR romaine, filet de poulet grillé, avocat, croûtons, sauce cæsar et copeaux de parmesan <i>Roman salad, grilled chicken breast, avocado, croutons, cæsar dressing and parmesan shavings</i>	15.9
LA CABÉCOU chèvre Cabécou sur toasts, pommes golden, tomates, miel d'acacia et chips de jambon de pays <i>Hot goat cheese on toast, golden apples, tomatoes, honey, country ham chips</i>	15.9
LA NIÇOISE thon, pomme à l'huile, anchois, œuf, oignons rouges et olives noires <i>Tuna, potato in oil, anchovy, egg, red onions and black olives</i>	14.9
LA GOURMANDE foie gras de canard maison sur toasts, gésier et magret de canard fumé <i>Homemade duck foie gras on toasts, gizzards and smoked duck breast fillet</i>	16.9
SALADE DE LENTILLES AU SAUMON FUMÉ <i>lentils and smoked salmon salad, poached egg, shallot vinegar</i>	15.9

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. CB à partir de 10€. Majoration de 0.50cts à partir de 21h.

Le tableau des allergènes est à votre disposition au comptoir. Ask for allergen matrix.

Net prices in euros, including service. We do not accept cheques. Credit card from 10€. Extra charge of 0.50cts after 9pm.

BRASSERIE

POUR COMMENCER STARTERS

L'ŒUF MAYONNAISE DU PARIS <i>Hard boiled egg with mayonnaise</i>	5.5
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU CANTAL AOP <i>Onion soup with grilled Cantal AOP cheese</i>	10.5
ŒUFS COCOTTE AUX CÈPES et mouillettes <i>Baked eggs with cep mushrooms and bread sticks</i>	10.5
ESCARGOTS DE BOURGOGNE de la « Maison de l'Escargot » <i>Burgundy snails 6 or 12</i>	x 6 11.0 x 12 18.0
POÊLÉE DE CÈPES ET PLEUROTÉS PERSILLÉS <i>Pan-fried ceps and oyster mushrooms in a parsley and garlic sauce</i>	13.9
FOIE GRAS DE CANARD MAISON SUR TOASTS et confiture de figues <i>Homemade foie gras on toasts and figs jam</i>	18.5
CHIFFONNADE DE JAMBON SAN DANIELE AFFINÉ minimum 18 mois <i>Thinly sliced San Daniele ham aged 18 months minimum</i>	16.9
SAUMON FUMÉ SUR TOASTS crème de ciboulette & lit de salade <i>Smoked salmon on toasts, chive cream & on a bed of salad</i>	17.9

CÔTÉ TERROIR TERROIR BOARDS

PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON MAS » <i>Charcuterie board from « Maison MAS »</i>	16.9
PLANCHE FROMAGÈRE 4 FROMAGES « LA FERME D'ALEXANDRE » <i>4 cheeses board from « La Ferme d'Alexandre »</i>	14.5
PLANCHE DÉGUSTATION assortiment de charcuterie et de fromages <i>Assortment of charcuterie and cheeses</i>	21.0
FROMAGE AU CHOIX 1 fromage <i>Cheese of choice (1 cheese)</i>	5.0

PLANCHA & RÔTISSERIE PLANCHA & ROTISSERIE

ONGLET DE BŒUF (200g) et sa tombée d'échalote et pommes grenailles <i>Prime cut of beef (200g) and its wilted shallots and baby potatoes</i>	20.0
PAVÉ DE RUMSTEAK DE SALERS (180g) sauce poivre vert et pommes persillées <i>Salers pave of rumpsteak (180g) green pepper sauce and potatoes & parsley</i>	18.9
ENTRECÔTE SIMMENTHAL (300g) sauce béarnaise maison et pommes persillées <i>Simmental rib steak (300g) homemade béarnaise sauce and potatoes & parsley</i>	26.9
FAUX-FILET DE SALERS (200g) sauce au bleu d'Auvergne et purée au beurre <i>Salers sirloin steak (200g) with blue cheese from Auvergne sauce and buttery potatoes mash</i>	22.9
STEAK HACHÉ (180g) ŒUF À CHEVAL frites <i>Minced steak (180g) with a fried egg with fries</i>	14.9
BACON CHEESEBURGER frites <i>Bacon cheeseburger with fries</i>	16.9
TARTARE DU BISTROT préparé par nos soins, frites <i>House-seasoned The Bistrot's tartare with fries</i>	15.9
ANDOUILLETTE A.A.A.A.A. À LA LYONNAISE frites <i>Lyon-style A.A.A.A.A labeled chitterlings sausage (tripes) with fries</i>	17.5
QUART DE POULET FERMIER jus aux herbes et frites <i>Quarter of free-range chicken, herbs juice & fries</i>	15.9
SUPRÊME DE VOLAILLE À LA NORMANDE tagliatelles fraîches <i>Chicken breast, cream and mushrooms, with fresh tagliatelles</i>	15.9
CONFIT DE CANARD et ses pommes sarladaises <i>Duck confit and sarladaise potatoes</i>	17.9
ASSIETTE DE FRITES OU AUTRE GARNITURE <i>Plate of fries or other garnish</i>	5.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques. CB à partir de 10€. Majoration de 0.50cts à partir de 21h.

Le tableau des allergènes est à votre disposition au comptoir. Ask for allergen matrix.

Net prices in euros, including service. We do not accept cheques. Credit card from 10€. Extra charge of 0.50cts after 9pm.

VINS

WINES

VINS ROUGES RED WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL
MERLOT IGP Pays d'Oc	5.5	9.0
PINOT NOIR IGP Val de Loire, Cuvée Mmm, Domaine Fournier	6.0	11.0
CÔTES DE BOURG AOC Hipster de Barbe	6.0	11.0
BORDEAUX AOC Clarendelle, Inspiré par Haut-Brion	7.0	12.0
SAINT-ÉMILION AOC Réserve Mouton Cadet	8.5	16.0
PAUILLAC AOC Baron Nathaniel	11.0	18.5
BROUILLY AOC Crêt des Garanches	6.0	10.0
MORGON AOC Côte du Py, Cuvée Mathilde	6.0	10.0
PARALLÈLE 45 Côtes du Rhône aoc, Paul Jaboulet	6.0	11.0
FITOU AOC Bertrand Bergé, Origine	5.5	9.0

VINS BLANCS WHITE WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc	5.5	9.0
POUILLY FUMÉ AOC Blondelet	6.0	11.5
SANCERRE AOC Alain Guenau	7.0	12.5
QUINCY AOC Maison Blanche	7.0	12.0
CHABLIS AOC Domaine Gautheron	7.5	13.0

VINS ROSÉS ROSE WINES

	VERRE 14CL	BACCHUS 28CL
SANCERRE AOC Alain Guenau	7.0	12.5
GRIS BLANC IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand	5.8	9.2

CHAMPAGNES AOC ET PROSECCO

	COUPE 12CL	24CL	75CL
DEUTZ Brut	10.5	18.5	75.0
LOUIS RODERER Brut	11.5	21.0	80.0
PROSECCO	7.0	13.0	35.0

Eaux MINÉRALES MINERAL WATERS

	25CL	50CL
VITTEL	4.5	5.0
SAN PELLEGRINO	-	5.0
BADOIT	-	5.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte plus les chèques.
CB à partir de 10€. Majoration de 0.50cts à partir de 21h. Le tableau des allergènes est à votre disposition au comptoir.

CAFE DE PARIS

APÉRO

RICARD, PASTIS 51, CASANIS 2cl	5.5
KIR AU CHARDONNAY cassis, mûre ou pêche 14cl	5.5
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE AOC 12cl cassis, mûre ou pêche	11.5
MARTINI rosso, bianco ou rosato 5cl	6.0
CAMPARI 5cl	6.0
PORTO 5cl	6.5
AMERICANO MAISON 8cl	8.9

RÉTRO

BYRRH 5cl	6.0
LILLET rouge ou blanc 5cl	6.0
SUZE, GENTIANE SALERS 5cl	6.0
MUSCAT DE FRONTIGNAN 5cl	6.0

"À PARTAGER"

PLANCHE DE CHARCUTERIE AUVERGNATE 16.9
"Maison Mas"

PLANCHE FROMAGÈRE 14.5

"La Ferme d'Alexandre" 4 fromages

PLANCHE DÉGUSTATION DU TERROIR 21.0

Assortiment de charcuterie et fromages

CHIFFONNADE DE JAMBON SAN DANIELE 16.9

Minimum 18 mois d'affinage

BOISSONS CHAUDES HOT

EXPRESSO	2.8
CAFÉ NOISETTE	3.0
CAFÉ ALLONGÉ	3.0
DOUBLE EXPRESSO	5.0
CAFÉ CRÈME	5.0
CAFÉ AMÉRICAIN	5.0
CAPPUCCINO ou CHOCOCAPPUCCINO	6.0
CHOCOLAT CHAUD	5.0
LAIT CHAUD AU MIEL D'ACACIA	4.5
CAFÉ VIENNOIS	6.5
CHOCOLAT VIENNOIS	6.5

THÉS « MARIAGE FRÈRES »

TEAS « MARIAGE FRÈRES »

MARCO POLO thé noir, fruité et fleuri	5.5
THÉ À L'OPÉRA thé vert vanillé aux fruits rouges	5.5
CASABLANCA menthe et bergamote	5.5
CEYLAN thé noir, orange pékoé	5.5
EARL GREY IMPÉRIAL thé noir bergamote	5.5
MÉTISSE thé rouge sans théine, fruité et fleuri	5.5
THÉ SUR LE NIL thé vert fruité citronné	5.5

BOISSONS FRAÎCHES FRESH

COCA-COLA / LIGHT / ZÉRO 33cl	4.9
ORANGINA, FANTA / NESTEA PÊCHE 33cl	4.9
LIMONADE "pression" 33cl	4.9
FORMIDABLE SODA 50cl	7.5
JUS DE FRUITS 25cl orange, abricot, pomme, tomate, pamplemousse, ananas	4.8
FRUIT PRESSÉ orange ou citron 20cl	5.5
CIDRE brut 25cl	6.0
CAFÉ FRAPPÉ ou FRAPPÉ LATTE 25cl	6.5
VITTEL 25cl	4.5
PERRIER 33cl	4.9
SUPPLÉMENT SIROP grenadine, fraise, citron ou menthe	0.5
LAIT FROID AROMATISÉ 33cl	4.5

MILKSHAKE

VANILLE, FRAISE ou CHOCOLAT 33cl	8.0
BANANE FRUIT 33cl	8.0

BIÈRES BEERS

PRESSION DRAUGHT	25cl	50cl
STELLA ARTOIS	5.0	8.0
1664, LEFFE	5.5	8.5
PICON	6.0	9.5
BOUTEILLES BOTTLES		
CORONA, DESPERADOS 33cl		6.8
GALLIA bière parisienne 33cl		6.5
PIETRA bière corse 33cl		6.8
DUVEL 33cl, CHIMAY BLEUE 37.5cl		7.8
PELFORTH BRUNE 33cl		7.0
KWAK bière belge 33cl		7.9
TRIPEL KARMELIET bière belge 33cl		7.9
KRIEK MORT SUBITE 37.5cl		7.9

WHISKIES 4cl

SCOTCH	
J&B	9.0
CHIVAS REGAL 12 ans	9.5
JOHNNIE WALKER black label	9.5
IRISH	
BUSHMILLS black bush	9.5
JAMESON	9.0
MALT	
CARDHU	11.0
KNOCKANDO	11.5
LAPHROAIG	11.5
MACALLAN	12.0
WHISKY	
JACK DANIEL'S	10.0
BOURBON	
FOUR ROSES	9.0
MAKER'S MARK	9.5
JAPON	
NIKKA	13.0

ALCOOLS 4cl

VODKA	
SMIRNOFF red	8.9
GREY GOOSE	11.0
ZUBROWKA	9.5
GIN	
TANQUERAY	9.5
BOMBAY SAPPHIRE	12.0
TEQUILA	
SAUZA blanco	8.5
RHUMS	
HAVANA CLUB 3 ans	8.5
BACARDI supérieur blanc	8.5
SAINT JAMES ROYAL ambré	9.5
HAVANA CLUB ambré 7 ans	9.5
CACHAÇA	8.0
SUPPLÉMENT SODA	2.0

COCKTAILS

4cl d'alcool minimum

RHUM

CUBA LIBRE rhum havana, citron vert et coca	10.5
MOJITO rhum havana, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert et soda	10.5
PIÑA COLADA rhum havana, coco, jus d'ananas	10.5
PUNCH PLANTEUR rhum blanc et brun, orange, ananas et grenadine	10.5
TI PUNCH rhum blanc, citron vert et sucre de canne	10.5

TEQUILA ET CACHAÇA

CAÏPIRINHA cachaça, citron vert et sucre roux	10.5
TEQUILA SUNRISE tequila, jus d'orange et grenadine	10.5
MARGHARITA tequila, cointreau et jus de citron vert	10.5

VODKA

CAÏPIROSKA vodka, citron vert et sucre roux	10.5
BLOODY MARY vodka, jus de tomate, citron et assaisonnement	10.5
COSMOPOLITAN vodka, cointreau, citron et cranberry	10.5
LONG ISLAND vodka, gin, rhum, cointreau, citron, coca	10.5

GIN

GIN FIZZ gin, citron, sucre de canne et soda	10.5
WHITE LADY gin, cointreau et citron vert	10.5

MARTINI

MARTINI ROSATO PINK martini rosé, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert, soda	10.5
MANHATTAN bourbon, martini rouge, angostura	10.5

CHAMPAGNE AOC ET PROSECCO

MOJITO ROYAL rhum havana, feuilles de menthe, sucre roux, citron vert et champagne aoc	12.0
APPLE BUBBLE manzana verde et champagne aoc	12.0
MIMOSA jus d'orange et champagne aoc	12.0
SPRITZ aperol, orange et prosecco	8.9

SANS ALCOOL

CHANTACO orange et citron pressés, sirop de grenadine	8.0
PYRAMIDE citron pressé, soda et sirop de fraise	8.0
APPLE MOJITO citron vert, sucre roux, menthe fraîche, jus de pomme	8.0

AFTER DINNER

FRENCH COFFEE ou IRISH COFFEE	11.0
-------------------------------	------

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY VS	9.5	GRAND MARNIER, COINTREAU	8.0
COGNAC RÉMY MARTIN VSOP	11.0	AMARETTO, FERNET BRANCA	8.0
COGNAC COURVOISIER VSOP	11.0	MANZANA VERDE	7.0
CALVADOS BUSNEL	8.0	MALIBU, KAHLUA	8.0
POIRE WILLIAMS, MIRABELLE, FRAMBOISE	9.0	GET 27, GET 31	8.0
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	9.5		