

# Café Paris

**Nos Suggestions du Jour**  
Daily Suggestions



**CAFÉ PANIS WIFI :**  
**20222022**

## Petit déjeuner - Breakfast

**Continental** 14.20

Café, Chocolat chaud ou Thé  
Orange pressée 12cl ou jus de pomme 25cl  
Croissant ou Cookie - Baguette beurre/confiture  
Oeuf au plat - Fromage blanc, coulis de fruits rouges

Coffee, Hot Chocolate or Tea  
Freshly squeezed orange juice 12cl or apple juice 25cl  
Croissant or Cookie - Baguette with butter and jam  
Fried eggs - Creamy cheese with red fruits coulis

Cappuccino **+1.50**

**Parisien** 9.50

Café, Chocolat chaud ou Thé  
jus d'orange 25cl ou jus de pomme 25cl  
Croissant ou Baguette beurre/confiture ou cookie

Coffee, Hot Chocolate or Tea  
orange juice 25cl or apple juice 25cl  
Croissant or Baguette with butter and jam or cookie

Cappuccino **+1.50**

- Croissant \_\_\_\_\_ 2.30
- Tartine beurre et confiture \_\_\_\_\_ 2.30  
baguette with butter and jam
- Croissant Jambon Fromage (selon disponibilité) 6.50  
croissant with cheese and ham (upon availability)

- Expresso + Cookie** coffee with cookie **5.00**
- Cookie \_\_\_\_\_ 2.70

## Les Crêpes Maison - Homemade Crêpes

- Crêpe au sucre crêpe with sugar \_\_\_\_\_ 4.50
- Crêpe au chocolat crêpe with chocolate \_\_\_\_\_ 5.80
- Crêpe au Nutella crêpe with Nutella \_\_\_\_\_ 6.00
- Crêpe Nutella banane chantilly \_\_\_\_\_ 8.50
- Crêpe au citron confit crêpe with lemon confit \_\_\_\_\_ 6.50
- Crêpe confiture maison \_\_\_\_\_ 6.00  
crêpe with homemade jam
- Crêpe gourmande chocolat chaud, glace vanille, chantilly, amandes \_\_\_\_\_ 9.00  
chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds

## Les Boissons Réconfortantes - Comforting Drinks

- Chocolat Chaud classique hot chocolate \_\_\_\_\_ 6.00
- Chocolat chaud aromatisé (au choix : sirop cannelle, cookie-cacahuète, pain d'épices, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl \_\_\_\_\_ 6.50  
hot chocolate with (syrup of your choice : cinnamon, cookie-peanuts, gingerbread, vanilla, speculoos, amaretto or hazelnut)
- Chocolat chaud aux guimauves hot chocolate with marshmallow \_\_\_\_\_ 7.80
- Chocolat chaud à l'ancienne dense et onctueux à partir de chocolat 55% \_\_\_\_\_ 8.00  
dense and creamy hot chocolate
- Chocolat Chaud Viennois hot chocolate with whipped cream \_\_\_\_\_ 7.50



- Vin chaud Maison aux épices homemade mulled wine with spices \_\_\_\_\_ 7.50
- Chai, Matcha Latte (lait chaud et épices au choix) \_\_\_\_\_ 7.00  
hot milk with black tea, spices or matcha
- Irish coffee ou French coffee (whisky ou calvados, café, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl \_\_\_\_\_ 10.00  
coffee, calvados or whisky, whipped cream, cane sugar syrup
- Cappuccino Bailey's (café, Bailey's, chantilly) 20cl coffee, Bailey's, whipped cream \_\_\_\_\_ 10.00
- Mokappuccino (café - chocolat - chantilly) coffee - chocolate - whipped cream \_\_\_\_\_ 7.50

## Boissons Chaudes - Hot Beverages

lait végétal / almond milk +1€

<b>Expresso</b> expresso	2.90
<b>Double expresso</b> double expresso	5.60
<b>Café crème</b> coffee with milk	5.00
<b>Cappuccino</b>	6.20
<b>Lait chaud vanillé</b> hot vanilla milk	6.20
<b>Décaféiné</b> decaf expresso	2.90
<b>Café américain</b> large coffee	5.00
<b>Café américain crème</b> large coffee with milk	6.00
<b>Grog</b> grog	9.00
<b>Café Viennois</b> coffee with whipped cream	7.50

## Les Gourmands

**Café Gourmand** 8.50  
**expresso et 3 petits desserts**  
 expresso with 3 small desserts

**Thé - Chocolat** 9.80  
**Cappuccino Gourmand**  
 Tea, Chocolate or Cappuccino  
 with 3 small desserts

**Champagne Gourmand** 14.20  
 Champagne with 3 small desserts

**Prosecco Gourmand** 12.50  
 Prosecco with 3 small desserts

## Thés de la Maison Mariages Frères - Mariages Frères Teas 5.50

### Bourbon vanillé thé rouge d'Afrique (sans théine)

- red tea from Africa (caffeine free)

### Ceylan thé noir indien

- black indian tea

### Earl Grey impérial à la bergamote de Sicile

- with bergamot from Sicilia

### Marco Polo mélange de thés fruités

- mixed fruit tea

### Darjeeling Himalaya roi des thés noirs indiens

- king of black indian teas

### Thé vert Fujiyama

- Japanese green tea

### Thé sur le Nil thé vert fruité

- fruity green tea

### Empereur Chen-Nung mélange fumé

- smoked green tea

### Casablanca thé vert menthe et bergamote

- green tea with mint and bergamot

### French breakfast thé noir du matin

- French breakfast tea



## Infusions BIO Verveine, Tilleul, Menthe poivrée, Verveine menthe, Camomille 5.50

Verbena, lime tea, peppermint, verbena and mint, chamomile



## Boissons Fraîches - Cold Beverages

<b>Orange 15cl ou Citron pressé 8cl</b> freshly squeezed fruit juice (orange or lemon)	5.80
<b>Boissons frappées</b> (Café, Café crème, chocolat, matcha ou Chaï frappé)	6.80
<b>Coca Cola, Zero, Perrier 33cl</b>	5.50
<b>Citronnade Maison</b> (jus de citron, limonade, menthe fraîche, gingembre) 33cl lemon, lemonade, fresh mint and ginger	6.00
<b>Thé glacé à la framboise, citron ou pêche 30cl</b> ice tea flavoured with raspberry, lemon or peach	6.00
<b>Aqualemon</b> (limonade, citron pressé, sirop de menthe, glace pilée) 30cl limonade, squeezed lemon, mint syrup, crushed ice	7.00
<b>Jus d'orange, pamplemousse ou pomme</b> (à base de jus concentré) 25cl orange, grapefruit, apple (from concentrated juice)	5.50
<b>Jus de tomate</b> (100% pur jus) 25cl	5.50
<b>Nectar d'abricot, ananas ou cranberry</b> (à la pulpe de fruit) 25cl apricot, pineapple, canneberge juice	5.50
<b>Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Fanta, Sprite 25cl</b>	5.50
<b>Vittel ou Limonade</b> (avec ou sans sirop) 25cl mineral water or lemonade with or without syrup	4.80/5.00

## Bières - Beers

Bières pression - Draft Beers	25cl	50cl
<b>Silver ou Panaché</b>	5.00	9.50
<b>Duvel</b>	5.80	10.00
<b>Grimbergen</b>	5.80	10.00
<b>1664 Blanche</b> white wheat beer	5.80	10.00
<b>IPA Demory Paris</b> Indian Pale Ale beer	5.80	10.00
<b>Picon bière</b> lager beer with bitter orange liquor	6.00	12.00

## Bières bouteilles - Bottled Beers

<b>Chouffe 33cl</b>	9.00
<b>Heineken 33cl</b>	6.50
<b>Desperados 33cl</b>	7.50
<b>Bière sans alcool Heineken 33cl</b> alcohol free beer	6.00
<b>Cidre brut artisanal Sassy «L'Inimitable» 33cl</b> traditional dry cider	7.00

## Apéritifs - Aperitives 12cl 21cl

<b>Kir au Côtes de Gascognes IGP Tariquet Sauvignon (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl</b> sauvignon white wine and fruit liquor (blackcurrant, blackberry, peach, raspberry)	6.00	8.20
<b>Coupe de Champagne Charles Mignon Brut</b> glass of Charles Mignon Champagne	13.00	19.50
<b>Kir Royal au Champagne Charles Mignon Brut</b> Champagne and fruit liquor	13.20	19.70
<b>Apéritif anisé (Ricard, Pastis 51, Henri Bardouin) 2cl</b> anise aperitif	4.20	
<b>Martini, Muscat, Campari, Suze, Salers 4cl</b>	4.80	
<b>Porto rouge ou blanc</b> Porto white or red 5cl	4.80	
<b>Americano 10cl</b>	9.00	

## Cocktails - Cocktails

<b>Les Spritz du Panis ( Aperol, limoncello, Campari) 20cl</b> _____	11.00
Choice between : Aperol, Limoncello, Campari Spritz	
<b>Saint Germain (liqueur Saint Germain, Prosecco, citron vert, menthe, Perrier) 20cl</b> _____	12.00
Saint Germain, Prosecco, lime, mint, sparkling water	
<b>Cosmopolitan (vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert) 12cl</b> _____	11.00
vodka, triple sec, cranberry juice and lime	
<b>Margarita (tequila, citron vert, triple sec, glace pilée) 12cl</b> _____	11.00
tequila, lime, triple sec, crushed ice	
<b>Sex on the Beach (vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry) 14cl</b> _____	11.00
vodka, peach cream, orange and cranberry juices	
<b>Expresso Martini (vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso) 14cl</b> _____	12.00
vodka, coffee liquor, sugar cane syrup, expresso	
<b>Negroni (gin, vermouth, Campari) 9cl</b> gin, vermouth and Campari _____	10.00
<b>Old Fashioned (Bourbon, Angostura bitter, sucre) 7cl</b> Bourbon, Angostura bitter, sugar _____	10.00
<b>Moscow Mule (Ginger beer, vodka, citron vert) 14cl</b> _____	10.00
ginger beer, vodka and lime	
<b>Mai Tai (rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert) 14cl</b> _____	12.00
rum, triple sec, sugar cane syrup, almond syrup and lime	
<b>Bloody Mary (jus de tomate, vodka, sel de céleri, tabasco et citron) 20cl</b> _____	10.00
tomato juice, vodka, celery salt, tabasco, lemon	
<b>Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Angostura, Perrier) 14cl</b> _____	11.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, sparkling water	
<b>Mojito Royal (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Champagne, Perrier) 14cl</b> _____	16.50
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, Champagne, sparkling water	
<b>Ginger Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Ginger beer ) 20cl</b> _____	11.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, organic Ginger beer, sparkling water	
<b>Mimosa (Champagne, orange pressée) 19cl</b> sparkling wine and orange juice _____	12.00



## Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

<b>Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Perrier) 14cl</b> _____	9.00
fresh mint, lime, crushed ice, sparkling water	
<b>Bora Bora (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus) 25cl</b> _____	9.00
orange, pineapple, grapefruit juice, hibiscus syrup	
<b>Aqualemon (limonade, citron pressé, sirop de menthe) 25cl</b> _____	7.00
lemonade, lemon juice, mint syrup	

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

La liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur simple demande à votre serveur/se  
feel free to ask your waiter/tress for the list of allergens contained in our dishes

Plats végétariens vegetarian dishes 🌱

Plats sans gluten gluten free dishes 🍷

## A partager - To share

Nos entrées du jour sont à retrouver sur nos ardoises - ask your waiter about today specials

<b>Planche guinguette</b> _____	18.50
<b>Pâté en croûte au foie gras, terrine de volaille (et porc) aux éclats de noisettes, jambon de pays, Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire</b>	
meat paste pie with Foie Gras, homemade poultry liver terrine with pork and hazelnuts, country ham, cheeses	
<b>Assiette de Fromages</b> 🌱 _____	16.00
<b>Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire et Cantal, panaché de salades et confiture de fruits rouges</b>	
Aperitive plate : cheese plate, mixed green salad and red fruits jam	
<b>Planche tapas</b> _____	21.00
<b>minis burgers, club sandwich rolls, guacamole</b>	
Aperitive plate : small burgers, club sandwich rolls and guacamole	

## Les spécialités du Panis

*french specialties from Café Panis*

<b>Les cuisses de grenouille en persillade</b> _____	16.50
Frog legs cooked in a mix of parsley, butter and garlic	
<b>Les 6 gros escargots en persillade</b> _____	16.50
Large snails (6pieces) with parsley, butter and garlic	
<b>Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental</b> 🌱 _____	10.00
Onion soup gratin with Emmental cheese and croûtons	
<b>Foie gras de canard réalisé par nos soins, confiture de figues (100g)</b> _____	25.50
Homemade Foie Gras, fig jam	



## Entrées - Starters

<b>Terrine de volaille (et porc) aux éclats de noisettes, cornichons</b> _____	8.00
Homemade poultry liver terrine with pork and hazelnuts, pickles	
<b>Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas</b> 🌱 _____	7.50
<b>Salade et confiture de fruits rouges</b>	
Cow cheese Saint Marcellin served with mixed green salad and red fruits jam	
<b>Velouté du moment, croûtons et fromage râpé</b> 🌱 _____	9.00
Soup of the moment, croûtons and cheese	
<b>Pâté en croûte au foie gras, salade</b> _____	13.00
Meat paste pie with Foie Gras, salad	

## Sur le pouce - Quick bites to eat

<b>Croque Monsieur</b> frites fraîches, salade (pain de mie, jambon, emmental) _____	15.00
Open faced toasted sandwich with soft bread, ham, Emmental cheese, French fries and salad	
<b>Croque Madame</b> frites fraîches, salade (pain de mie, jambon, emmental, oeuf) _____	16.00
Open faced toasted sandwich with soft bread, ham, fried egg, Emmental cheese, French fries and salad	
<b>Club Sandwich Roll</b> poulet cuit basse température, tomate, romaine, moutarde Savora, frites fraîches et panaché de salades _____	16.00
Open faced toasted sandwich with soft bread, chicken, tomato, romaine, Savora mustard, French fries and salad	
<b>Camembert rôti</b> oignons croustillants, pommes de terre grenailles, pain de campagne toasté _____	15.00
Roasted Camembert cheese, crispy onions, roasted new potatoes, country bread toasted	
+ <b>Supp truffe</b> With Truffle cream _____	3.00
<b>Avocado Toast</b> pain de campagne toasté, pickles d'oignons rouges, grenade, tomates cerises, guacamole, féta, panaché de salades _____	15.00
country bread toasted, guacamole, red onions pickles, grenade, cherry tomatoes, féta cheese and mixed green salad	
+ <b>Supp poulet tandoori</b> With tandoori chicken _____	2.50

### Pinsa Romaine 15.80



**Sauce tomate maison, mozzarella, tomates cerise, basilic frais**

Homemade tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomato, fresh basil



## Les plats à la carte - Main courses

**Nos plats du jour sont à retrouver sur nos ardoises - ask your waiter about today specials**

<b>Filet de daurade pistou et flan de courgettes</b> _____	18.50
Seas bream, basil oliv oil and garlic sauce and zucchini cake	
<b>Curry de poulet</b> _____	16.80
<b>Poulet mariné au gingembre, citronnelle et curry, lait de coco, riz Basmati et légumes</b> pickled chicken with ginger, lemongrass, curry, coconut milk, Basmati rice and vegetables	
<b>Burger de poulet Tandoori</b> _____	17.50
<b>Bun artisanal, poulet Tandoori, cheddar, oignons confits, tomates, frites et salade</b> burger with tandoori chicken, cheddar cheese, candied onions, tomatoes, chips and salads	
<b>Burger Franchouillard</b> _____	17.80
<b>Bun artisanal, poitrine fumée, boeuf, oignons confits, tomates, crème de Camembert, frites fraîches et panaché de salades</b> Burger with candied onions, beef, Camembert cheese, tomatoes, bacon, French fries and mixed green salad	
<b>Parmentier de Tandoori</b> poulet mariné aux épices tandoori, purée maison, panaché de salade _____	17.00
chicken marinated in tandoori spices, homemade mash potatoes, mixed green salad	

	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
<b>Vittel, San Pellegrino</b> _____	5.00	6.50
<b>Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration</b> water bottles are only served with meals		

Net Prices in Euros - Contents : Apéritifs 4cl - Anis 2cl - Whiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Alcohols 4cl

## Plats Signature - Signature Dishes

<b>Saucisse au couteau dans son jus, purée maison</b> _____	17.00
Sausage in its juice, homemade mashed potatoes	
<b>Magret de canard au piment d'Espelette, gratin dauphinois</b> _____	24.50
duck breast with Espelette pepper, gratin dauphinois	
<b>Boeuf Bourguignon</b> pommes de terre grenailles _____	16.50
Beef cooked in a red wine sauce served with potatoes	
<b>Tartare de boeuf</b> frites fraîches et panaché de salades _____	17.50
Raw (not cooked) chopped lean beef mixed with egg yolk, onions and capers, French fries and mixed green salad	
<b>Entrecôte de boeuf 300gr</b> frites fraîches, sauce poivre _____	25.00
Beef entrecote, French fries, pepper sauce	



## Végétariens - Vegetarians

<b>Rigatoni, crème à la truffe et aux champignons</b> noisettes torréfiées et copeaux de parmesan <b>supp poulet +2€</b> _____	17.50
Rigatoni with a cream of truffles and mushrooms, roasted hazelnuts, parmesan extra chicken +2€	
<b>Salade Come Prima</b> _____	16.50
<b>panaché de salade, tarte fine à la tomate, pignons de pin torréfiés, mozzarella, tomates confites, légumes croquants, pistou et copeaux de parmesan</b> salad, tomato thin pie, grilled pine nuts, mozzarella, vegetables, basil and garlic olive oil sauce, parmesan cheese	
<b>Curry de légumes</b> _____	16.50
<b>Légumes marinés au gingembre, citronnelle et curry, lait de coco et riz Basmati</b> pickled vegetables with ginger, lemongrass, curry, coconut milk and Basmati rice	
<b>Velouté du moment, flan de courgette, croûtons et fromage râpé</b> _____	14.50
Soup of the moment, zucchini cake, croûtons and cheese	

## Salades - Salads

<b>Caesar</b> _____	16.00
<b>poulet cuit basse température, copeaux de Parmesan, romaine, croûtons, tomates cerises et sauce Caesar aux anchois</b> chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, croûtons, cherry tomatoes, Caesar dressing with anchovies	
<b>Salade Dolce Vita</b> _____	16.80
<b>panaché de salades, tarte fine à la tomate, jambon Serrano, pignons de pin torréfiés, mozzarella, légumes croquants, tomates confites, pistou et copeaux de parmesan</b> salad, tomato thin pie, Serrano ham, grilled pine nuts, mozzarella, vegetables, dried tomatoes, basil and olive oil, parmesan	
<b>Salade Tandoori</b> _____	16.50
<b>poulet aux épices tandoori, pommes fruits, oignons confits, pomme de terre sautées et panaché de salades</b> chicken with tandoori spices, apples, candied onions, fried potatoes and salad	

## Desserts - Desserts

<b>Cheesecake coulis de mangue</b> Mango cheesecake _____	8.50
<b>Crème brûlée à la vanille de Madagascar</b> Real Madagascar vanilla crème brûlée _____	9.50
<b>Fromage blanc nature ou au coulis de fruits rouges</b> creamy cheese, plain or with red fruits coulis _____	6.50
<b>Moelleux au chocolat, crème anglaise</b> Molten chocolate cake with custard _____	8.50
<b>Moelleux au chocolat, boule de glace vanille</b> Molten chocolate cake with vanilla ice cream _____	10.00
<b>Tarte Tatin nature</b> Tart Tatin _____	9.50
<b>Tarte Tatin, glace crème fraîche</b> Tart Tatin with fresh milk ice cream _____	11.00
<b>Profiteroles du Panis</b> Chou, scoop of vanilla ice cream from Pedone, warm chocolate, whipped cream _____	9.50
<b>L'éclair au chocolat</b> Chocolate Éclair _____	9.00
<b>Brioche façon pain perdu, nutella</b> Nutella french toast _____	9.50
<b>Assiette de Fromages</b> _____	16.00
<b>Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire, Cantal</b>	
<b>panaché de salades et confiture de fruits rouges</b> Cheese plate, mixed green salad and red fruits jam	

*Profiteroles du Panis*



## Desserts Signature

*La Crème Brûlée  
(comme il faut)*



*La Coupe Gourmande*



## Les Gourmands

**Café Gourmand** **8.50**  
**expresso et 3 petits desserts**  
 expresso with 3 small desserts

**Thé - Chocolat** **9.80**  
**Cappuccino Gourmand**  
 Tea, Chocolate or Cappuccino  
 with 3 small desserts

**Champagne Gourmand** **14.20**  
 Champagne with 3 small desserts

**Prosecco Gourmand** **12.50**  
 Prosecco with 3 small desserts

## Les Crêpes Maison - Homemade Crêpes

<b>Crêpe au sucre</b> crêpe with sugar _____	4.50
<b>Crêpe à la confiture</b> crêpe with homemade jam _____	6.00
<b>Crêpe au citron confit</b> crêpe with lemon confit _____	6.50
<b>Crêpe au chocolat</b> crêpe with chocolate _____	5.80
<b>Crêpe au Nutella</b> crêpe with Nutella _____	6.00
<b>Crêpe banane Nutella Chantilly</b> crêpe with banana, nutella and whipped cream _____	8.50
<b>Crêpe flambée au Grand Marnier</b> crêpe blazed with Grand Marnier liquor _____	8.50
<b>Crêpe Gourmande (chocolat chaud, glace vanille, Chantilly, amandes)</b> _____ crêpe with chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds	9.00

## Glaces et sorbets Pédone Maître Glacier Ice Creams and sherbets from Pedone

<b>Coupe deux boules et tuile aux amandes</b> two scoops and almond biscuit _____ <b>vanille, chocolat, café, lait de coco, mangue, framboise, citron, caramel beurre salé</b> vanilla, chocolate, coffee, coconut, mango, raspberry, lemon, salted butter caramel	8.00
<b>Chocolat ou Café liégeois</b> _____ <b>glace chocolat ou café, glace vanille, chocolat ou café chaud, Chantilly, amandes</b> chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate or coffee, whipped cream, almonds	9.50
<b>Coupe Gourmande</b> _____ <b>glace caramel, glace vanille, sauce chocolat, brisures de cookies et chantilly</b> Caramel ice cream, vanilla ice cream, chocolate sauce, cookies chunks, whipped cream	10.00
<b>Dame Blanche</b> _____ <b>2 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes éfilées et cookies</b> two scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds, cookies chunks	9.50

**Tous nos desserts sont préparés de manière artisanale dans notre propre atelier de pâtisserie  
 situé dans le 5ème arrondissement**  
 All our desserts are homemade in our own bakery also located in the 5th district of Paris

**Pour tous vos événements, les desserts du Café Panis peuvent être commandés en individuel  
 ou en grande taille. Pour cela demandez à l'un de nos serveurs**  
 For all your events, all Café Panis desserts can be ordered individually or in large sizes.  
 Just ask one of our waiters.



## Carte des Vins - Wine List

### Vins Rouges - Red Wines

#### Vallée du Rhône

		 14cl	 21cl	 46cl	 75cl
<b>Côtes du Rhône AOC</b> , Les 3 Garçons <b>BIO Organic</b>	Grenache	5.80	8.00	17.00	28.00
<b>Côtes du Rhône AOC</b> Guigal, Château d'Ampuis	Syrah	6.50	9.80	21.40	33.00
<b>Crozes Hermitage AOP</b> Domaine de la Ville Rouge	Syrah	8.00	12.00	26.00	39.00

#### Bordeaux

<b>Bordeaux AOC</b> Château Gantonnet	Cabernet Sauvignon	5.80	8.00	17.00	28.00
<b>Lussac Saint Emilion AOC</b> Grand Ricombre	Merlot	6.00	8.80	19.20	31.00

#### Languedoc

<b>Merlot, Pays d'Oc IGP</b> Oriolus	Merlot	5.00	7.50	15.80	25.00
<b>Pic Saint Loup AOP</b> Lambrusques, Esprit Sauvage	Gamay	6.50	9.80	21.40	33.00

#### Beaujolais et Bourgogne

<b>Brouilly AOC</b> Jean Marc Laforest	Gamay	5.80	8.00	17.00	28.00
--	-------	------	------	-------	-------

#### Vallée de la Loire

<b>Pinot Noir Vin de France</b> La Petite Perrière	Pinot Noir	5.00	7.50	15.80	25.00
--	------------	------	------	-------	-------

### Vins Blancs - White Wines

#### Sud Ouest

<b>Côtes de Gascogne IGP</b> Domaine de Tariquet	Ugni	5.00	7.50	15.80	25.00
<b>Côtes de Gascognes IGP</b> (moelleux-sweet) Tariquet Premières Grèves	Gros Manseng	6.00	8.80	19.20	31.00

#### Languedoc Roussillon

<b>Chardonnay, Pays d'Oc IGP</b> Oriolus	Chardonnay	5.80	8.00	17.00	28.00
--	------------	------	------	-------	-------

#### Vallée de la Loire

<b>Pouilly Fumé AOC</b> Domaine les Chaumes	Sauvignon	6.90	10.30	22.50	38.00
---	-----------	------	-------	-------	-------

#### Bourgogne

<b>Chablis AOC</b> Domaine Heimbourger	Chardonnay	6.90	10.30	22.50	38.00
--	------------	------	-------	-------	-------

### Vins Rosés - Rose Wines

<b>Côtes de Provence AOP</b> Château Saint Esprit	Cinsault - Grenache	5.80	8.00	17.00	28.00
<b>Corse IGP</b> Terra Ortolò	Niellucio	5.00	7.50	15.80	25.00

### Les Bulles - Sparkling wine

	12cl	21cl	75cl
<b>Champagne Charles Mignon Brut</b>	13.00	19.50	61.00
<b>Prosecco</b>	8.00	11.00	36.00
<b>Champagne Deutz Brut</b>	-	-	82.00

### Whiskies - Whiskies 4cl

<b>Famous Grouse</b>	8.50
<b>Four Roses</b> Bourbon	9.00
<b>Jack Daniel's</b> Tennessee	9.00
<b>Aberlour</b> 10 ans	10.00
<b>Cardhu</b> 12 ans	10.00
<b>J&amp;B</b>	8.50
<b>Jameson</b> Irish Whiskey	9.00



### Tequila - Tequila 4cl

<b>Patron Silver</b>	10.00
----------------------	-------

Supplément soda 25cl With Soda +3.00

Supplément Fever Tree 20cl With Ferver Tree +5.00

### Alcools et liqueurs - Alcohol and Liqueurs

<b>Cognac Rémy Martin VSOP 4cl</b>	9.00
<b>Calvados VS 4cl</b>	8.00
<b>Armagnac 4cl</b>	8.00
<b>Cointreau 4cl</b>	7.50
<b>Amaretto 4cl</b>	8.00
<b>Grappa jaune 3 ans ou blanc 4cl</b>	8.00
<b>Manzana 4cl</b>	8.00
<b>Get 27, Get 31 4cl</b>	8.00
<b>Baileys 4cl</b>	8.00
<b>Limoncello 4cl</b>	8.00
<b>Alcool de fruit 4cl</b> (poire, mirabelle, framboise, vieille prune) fruit liquer (pear, yellow or old plum)	9.00

Café Joyeux 3cl 10.00



(espresso accompagné de 3 petits digestifs)  
espresso with 3 small liquors

### Rhums - Rums 4cl

<b>Bacardi</b> 4 ans	9.00
<b>Diplomatico</b> Reserva Exclusiva	9.50
<b>Le Gouverneur</b> Fine Reserve XO, 10 ans	10.00

### Gin - Gin 4cl

<b>Bombay Sapphire</b>	9.00
<b>Hendrick's</b> 11 plantes botaniques	9.50
<b>Belle Rive</b> Gin méditerranéen	10.00

### Vodka - Vodka 4cl

<b>Sobieski</b>	9.00
<b>Romanov</b>	10.00
<b>Zubrowka Bison Grass</b>	11.00