Apéritifs - Aperitives

	12cl	21cl
Kir au Côtes de Gascognes IGP Tariquet Sauvignon (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl sauvignon white wine and fruit liquor (blackcurrant, blackberry, peach, raspberry)	6.00	8.20
Coupe de Champagne Charles Mignon Brut glass of Charles Mignon Champagne	13.00	19.50
Kir Royal au Champagne Charles Mignon Brut Champagne and fruit liquor	13.20	19.70
Apéritif anisé (Ricard, Pastis 51, Henri Bardouin) 2cl anise aperitif		4.20
Martini, Muscat, Campari, Suze, Salers 4cl		4.80
Porto rouge ou blanc Porto white or red **5cl**		4.80
Americano 10cl		9.00

Whiskies - Whiskies **4cl**

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

Tequila - Tequila **4cl**

Silver 1800	10.00
Reposado 1800	12.00

Rhums - Rums **4cl**

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

Gin - Gin **4cl**

Gibson's	9.00
HTK	9.50
Belle Rive Gin méditerranéen	10.00
Gin Generous original	10.00

Vodka - Vodka **4cl**

Sobieski	9.00
Romanov	10.00
Zubrowka Bison Grass	11.00

Supplément soda 25cl With Soda +3.00

Supplément Fever Tree 20cl With Ferver Tree +5.00

Alcools et liqueurs - Alcohol and Liquers

Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	9.00
Calvados VS 4cl	8.00
Armagnac 4cl	8.00
Cointreau 4cl	7.50
Amaretto 4cl	8.00
Grappa jaune 3 ans ou blanc 4cl	8.00
Manzana 4cl	8.00
Get 27, Get 31 4cl	8.00
Baileys 4cl	8.00
Limoncello 4cl	8.00
Alcool de fruit 4cl (poire, mirabelle, framboise, vieille prune) fruit liquer (pear, yellow or old plum)	9.00
Café Joyeux 3x3cl (espresso accompagné de 3 petits digestifs) expresso with 3 small liquors	10.00

Café Paris

Nos Suggestions du Jour

Daily Suggestions

Petit déjeuner - Breakfast

Continental — 14.50

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**
Bacon **+2.00**

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 pur beurre — 2.50

Croissant pur beurre et confiture — 3.00
croissant and jam

Croissant Jambon Fromage — 6.80
croissant with cheese and ham

Expresso + Cookie coffee with cookie **5.30**

Cookie — 3.00

Tartine beurre et confiture — 2.50
baguette with butter and jam

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 — 9.50

Crêpe Nutella, fraises chantilly crêpe with Nutella, strawberries and whipped cream — 9.50

Crêpe au citron confit — 6.80
crêpe with lemon confit

Crêpe confiture — 6.00
crêpe with jam

Crêpe gourmande chocolat chaud, glace vanille, chantilly, amandes — 9.50
chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds

Les Boissons Réconfortantes - Comforting Drinks

Chocolat Chaud classique hot chocolate — 6.00

Chocolat chaud arômatisé **(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 Viennois hot chocolate with whipped cream — 7.50

Chaï , Matcha Latte (lait chaud et épices au choix) — 7.00
hot milk with black tea, spicies 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

Cocktails - Cocktails

Les Spritz du Panis (Aperol, limoncello, Campari ou Lillet)20cl — 11.00
Choice between : Aperol, Limoncello, Campari Spritz or Lillet

Saint Germain (liqueur Saint Germain, Prosecco, citron vert, menthe, Perrier) 20cl — 12.00
Saint Germain, Prosecco, lime, mint, sparkling water

Porn Star Martini 15cl et 2cl, (vodka, purée de passion, jus de citron vert, sirop de vanille et shot de champagne) vodka, passion fruit puree, lime juice, vanilla syrup and champagne shot — 15.00

French 75 18cl (Gin, jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, champagne) — 15.00
Gin, lemon juice, cane sugar syrup, champagne

Cosmopolitan (vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert) 12cl — 11.00
vodka, triple sec, cranberry juice and lime

Piña colada (rhum, jus d'ananas, jus de coco, sirop de sucre de canne) 20cl — 12.00
rum, pineapple juice, coconut juice, cane sugar syrup

Margarita (tequila, citron vert, triple sec, glace pilée) 12cl — 11.00
tequila, lime, triple sec, crushed ice

Sex on the Beach (vodka, crème de pêche et mûre, jus d'orange, jus de cranberry) 14cl — 12.00
vodka, peach cream, blackberry cream, orange and cranberry juices

Expresso Martini (vodka, liqueur de café, sucre de canne, expresso) 14cl — 12.00
vodka, coffee liquor, sugar cane syrup, expresso

Negroni (gin, vermouth, Campari) 9cl gin, vermouth and Campari — 10.00

Old Fashioned (Bourbon, Angostura bitter, sucre) 7cl Bourbon, Angostura bitter, sugar — 10.00

Mai Tai (rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert) 14cl — 12.00
rum, triple sec, sugar cane syrup, almond syrup and lime

Bloody Mary (jus de tomate, vodka, tabasco et citron) 20cl — 10.00
tomato juice, vodka, tabasco, lemon

Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Angostura, Perrier) 14cl — 11.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, sparkling water

Mojito Royal (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Champagne) 14cl — 16.50
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, Champagne

Ginger Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Ginger beer) 20cl — 11.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitters, oganic Ginger beer

Mimosa (Champagne, orange pressée) 19cl champagne and orange juice — 12.00

Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Perrier) 14cl — 9.00
fresh mint, lime, crushed ice, sparkling water

Bora Bora (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus) 25cl — 9.00
orange, pineapple, grapefruit juice, hibiscus syrup

Aqualemon (limonade, citron préssé, sirop de menthe) 25cl — 7.00
lemonade, lemon juice, mint syrup

Pour la plupart de nos cocktails, nous utilisons le «Magic Velvet» composé de quillaia, 100% végétalien et sans gluten

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

Carte des Vins - Wine List

Vins Rouges - Red Wines

		14cl	21cl	46cl	75cl
Vallée du Rhône					
Côtes du Rhône AOC, Les 3 Garçons BIO Organic	Grenache	6.00	8.80	19.20	31.00
Côtes du Rhône AOC Guigal, Château d'Ampuis	Syrah	6.50	9.80	21.40	33.00
Crozes Hermitage AOP Domaine de la Ville Rouge	Syrah	9.00	13.50	29.50	48.00
Bordeaux					
Bordeaux AOC Château Gantonnet	Cabernet Sauvignon	5.80	8.00	17.00	28.00
Lussac Saint Emilion AOC Grand Ricombre	Merlot	6.00	8.80	19.20	31.00
Languedoc					
Merlot, Pays d'Oc IGP Oriolus	Merlot	5.00	7.50	15.80	25.00
Pic Saint Loup AOP Lambrusques, Esprit Sauvage	Gamay	6.50	9.80	21.40	33.00
Pinot Noir, Pays d'Oc IGP Les Pinoteuses, Domaine Anjoux	Pinot Noir	5.80	8.00	17.00	28.00
Beaujolais et Bourgogne					
Brouilly AOC Jean Marc Laforest	Gamay	5.80	8.00	17.00	28.00

Vins Blancs - White Wines

Sud Ouest					
Côtes de Gascogne IGP Domaine de Tariquet	Ugni	5.00	7.50	15.80	25.00
Côtes de Gascognes IGP (moelleux-sweet) Tariquet Premières Grives	Gros Manseng	6.00	8.80	19.20	31.00
Languedoc Roussillon					
Chardonnay, Pays d'Oc IGP Oriolus	Chardonnay	5.80	8.00	17.00	28.00
Viognier IGP Pays d'Oc Le Versant Vegan	Viognier	6.50	9.80	21.40	33.00
Vallée de la Loire					
Pouilly Fumé AOC Domaine les Chaumes	Sauvignon	6.90	10.30	22.50	38.00
Bourgogne					
Chablis AOC Domaine Heimbourger	Chardonnay	6.90	10.30	22.50	38.00

Vins Rosés - Rose Wines

Côtes de Provence AOP Cigalonde	Cinsault - Grenache	6.90	10.30	22.50	38.00
IGP Atlantique Cabane du Pyla	Cabernet Franc	5.80	8.00	17.00	28.00
Corse IGP Terra Ortolo	Niellucio	5.00	7.50	15.80	25.00

Les Bulles - Sparkling wine

	12cl	21cl	75cl
Champagne Charles Mignon Brut	13.00	19.50	65.00
Prosecco	8.00	11.00	40.00
Champagne Deutz Brut	-	-	82.00

Boissons Chaudes - Hot Beverages

lait végétal / almond milk +1€

Expresso expresso	2.90
Double expresso double expresso	5.60
Café crème coffee with milk	5.00
Cappuccino	6.20
Lait chaud vanillé hot vanilla milk	6.20
Décaféiné decaf expresso	2.90
Café américain large coffee	5.00
Café américain crème large coffee with milk	6.20
Grog grog	9.00
Café Viennois 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 **17.00**
Champagne with 3 small desserts

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

Thés de la Maison Mariages Frères - Mariages Frères Teas 5.70

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 5.70
Verbena, lime tea, peppermint, verbena and mint, chamomile

Boissons Glacées - Iced Beverage

Milkshakes 35cl chocolat, vanille ou fraise (supplément chantilly, whipped cream **+1.50**) — 9.50

Boissons frappées 25cl (Café, Café crème, chocolat, matcha ou Chaï frappé) — 6.80
Iced coffee, Iced coffee with milk, Iced Matcha, Iced Chocolate or Iced Chaï Latte

Citronnade Maison (jus de citron, limonade, menthe fraîche, gingembre) **25cl** — 6.50
lemon, lemonade, fresh mint and ginger

Thé glacé à la framboise, citron ou pêche 25cl — 6.00
Ice tea flavoured with raspberry, lemon or peach

Aqualemon (limonade, citron pressé, sirop de menthe, glace pilée) **25cl** — 7.00
limonade, squeezed lemon, mint syrup, crushed ice

COMPOSEZ VOTRE MILKSHAKE

CHOISISSEZ VOTRE PARFUM
Choose the flavor

FRAISE (Strawberry)
or
VANILLE (Vanilla)
or
CHOCOLAT (Chocolate)

9.50 €

AJOUTER DES TOPPINGS
Add a topping

CHANTILLY (whipped cream) **+1.50**
GUIMAUVES (marshmallows) **+1.50**
SAUCE CHOCOLAT (chocolate sauce) **+1.50**

LES 3 TOPPINGS +4.00

Boissons fraîches - Cold Beverages

Orange 15cl ou Citron pressé 8cl freshly squeezed fruit juice (orange or lemon) — 5.80

Coca Cola, Cherry, Zero ou Perrier 33cl — 5.50

Jus de fruits Caraïbos mangue, orange, fraise, pamplemousse, cranberry, ananas ou pomme (à base de jus concentré) **25cl** — 5.50
mango, orange, stawberry, grapefruit, cranberry, pineapple or apple (from concentrated juice)

Jus de tomate ou pomme Caraïbos (100% pur jus)**, nectar d'abricot** (à la pulpe de fruit) **25cl** — 5.50
tomato or apple pure juice (100%), apricot nectar (with fruit pulp)

Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum, Fanta, Sprite 25cl — 5.50

Vittel ou Limonade (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
Silver	5.00	9.50
Chimay Blonde Triple	5.80	10.00
Grimbergen	5.80	10.00
1664 Blanche white wheat beer	5.80	10.00
IPA Demory Paris Indian Pale Ale beer	5.80	10.00
Picon bière lager beer with bitter orange liquor	6.00	12.00

Bières bouteilles - Bottled Beers

Chouffe, Duvel 33cl — 9.50

Heineken 33cl — 7.50

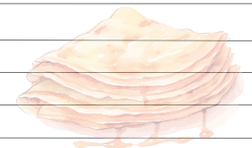
Desperados 33cl — 7.50

Bière sans alcool Heineken 33cl alcohol free beer — 6.00

Cidre brut artisanal Sassy «L'Inimitable» 33cl traditional dry cider — 7.00

Bières LBF : Neipa ou **Dubbel Ambrée** — 8.50

Les Crêpes Maison - Homemade Crêpes



Crêpe au sucre crêpe with sugar — 4.50

Crêpe à la confiture crêpe with jam — 6.00

Crêpe au citron confit crêpe with lemon confit — 6.80

Crêpe au chocolat crêpe with chocolate — 5.80

Crêpe au Nutella crêpe with Nutella — 6.00

Crêpe banane Nutella Chantilly crêpe with banana, nutella and whipped cream — 9.50

Crêpe fraises Nutella Chantilly crêpe with strawberries, nutella and whipped cream — 9.50

Crêpe flambée au Grand Marnier crêpe blazed with Grand Marnier liquor — 8.50

Crêpe Gourmande (chocolat chaud, glace vanille, Chantilly, amandes) — 9.50
crêpe with chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds

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

Coupe deux boules et tuile aux amandes two scoops and almond biscuit — 8.00
vanille, fraise, chocolat, café, lait de coco, mangue, framboise, citron, caramel beurre salé
vanilla, strawberry, chocolate, coffee, coconut, mango, raspberry, lemon, salted butter caramel

Chocolat ou Café liégeois — 9.50
glace chocolat ou café, glace vanille, chocolat ou café chaud, Chantilly, amandes
chocolate or coffee ice cream, vanilla ice cream, chocolate or coffee, whipped cream, almonds

Banana Split — 12.00
glace vanille, glace chocolat, glace fraise, banane, sauce chocolat, Chantilly, amandes
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, strawberry ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream, almonds-

Fraise Melba — 11.00
glace vanille, glace fraise, coulis de fruits rouges, fruit frais, Chantilly
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, red fruits coulis, whipped cream

Dame Blanche — 9.50
2 boules de glace vanille, sauce chocolat, chantilly, amandes éffilées et cookies
two scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, almonds, cookies chunks

MILKSHAKE
Vanille, chocolat ou fraise
Vanilla, chocolate or strawberry
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 évènements, 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.

Desserts - Desserts

Cheesecake coulis de mangue Mango cheesecake — 8.50

Éclair au chocolat chocolate Éclair — 9.00

Verrine Exotique mousse mascarpone citronnée, crumble, mangue et fruit de la passion en gelée — 9.00
lemon mascarpone mousse, crumble, mango and passion fruit in jelly

Crème brûlée à la vanille de Madagascar Real Madagascar vanilla crème brûlée — 9.50

Fromage blanc nature ou au coulis de fruits rouges creamy cheese, plain or with red fruits coulis — 6.50

Moelleux au chocolat, crème anglaise Molten chocolate cake with custard — 8.50

Moelleux au chocolat, boule de glace vanille Molten chocolate cake with vanilla ice cream — 10.00

Coupe de fraises ou framboises (selon le cours du marché) et chantilly — 12.00
Strawberries or raspberries (at market rates) and whipped cream

Tarte Fine aux pommes — 9.50

Tarte Fine aux pommes, glace vanille Thin Apple Pie, vanilla ice cream — 11.00

Profiteroles du Panis Chou, scoop of vanilla ice cream from Pedone, warm chocolate, whipped cream — 9.50

Assiette de Fromages — 16.00
Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire, Cantal
panaché de salades et confiture de fruits rouges

La Crème Brulée (comme il faut)

Profiteroles du Panis

La Dame Blanche

Les Gourmands

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

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

Champagne Gourmand 17.00
Champagne with 3 small desserts

Prosecco Gourmand 12.50
Prosecco with 3 small desserts

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

Planche guinguette — 19.50
Pâté en croûte au foie gras, terrine de campagne au porc, jambon de pays,
Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire
meat paste pie with Foie Gras, terrine (with pork), country ham, cheeses

Assiette de Fromages — 16.00
Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas, Saint Nectaire et Cantal,
panaché de salades et confiture de fruits rouges
Aperitive plate : cheese plate, mixed green salad and red fruits jam

Planche tapas — 22.00
Minis burgers, Croque Monsieur, guacamole et tortillas chips
Aperitive plate : small burgers, ham and cheese open toasted sandwich, guacamole and tortilla chips

Les spécialités du Panis

French specialties from Café Panis

Les cuisses de grenouille en persillade (4 pièces) — 16.50
Frog legs cooked in a mix of parsley, butter and garlic

Les 6 gros escargots en persillade — 16.50
Large snails (6pieces) with parsley, butter and garlic

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental — 10.00
Onion soup gratin with Emmental cheese and croûtons

Pâté en croûte au foie gras, salade — 13.00
Meat paste pie with Foie Gras, salad

Entrées - Starters

Belle tranche de terrine de campagne (au porc), cornichons — 9.00
Generous slice of terrine (with pork), pickles

Saint Marcellin IGP de la Maison Rochas — 7.50
Salade et confiture de fruits rouges
Cow cheese Saint Marcellin served with mixed green salad and red fruits jam

Gaspacho du moment — 9.00
Gazpacho of the moment

Sur le pouce - Quick bites to eat

Croque Monsieur **frites fraîches, salade (pain de mie, jambon, emmental)** — 15.00
Open faced toasted sandwich with soft bread, ham, Emmental cheese, French fries and salad

Croque Madame **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

Fajitas poulet **frites fraîches, salade (poulet aux épices, cheddar, oignons rouges, avocat, maïs)** — 16.50
Fajitas chicken with spices, cheddar, red onions, avocado, corn, French fries, salad

Camembert rôti **oignons croustillants, pommes de terre grenailles, pain de campagne toasté** — 15.00
Roasted Camembert cheese, crispy onions, roasted new potatoes, country bread toasted
\+ ***Supp truffe*** With Truffle cream — 3.00

Avocado Toast **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

\+ ***Supp poulet tandoori*** With tandoori chicken — 2.50
\+ ***Supp bacon*** With bacon — 2.50

Pinsa Romaine 17.80

Sauce tomate maison, mozzarella, tomates cerise, roquette & pesto
Homemade tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomato, rocket salad and pesto

Les plats à la carte - Main courses

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

Curry de poulet — 17.50
Poulet mariné au gingembre, citronnelle et curry, lait de coco, riz Basmati et légumes
pickled chicken with ginger, lemongrass, curry, coconut milk, Basmati rice and vegetables

Burger de poulet Tandoori — 17.50
Bun artisanal, poulet Tandoori, cheddar, oignons confits, tomates, frites et salade
burger with tandoori chicken, cheddar cheese, candied onions, tomatoes, chips and salads

Croissant Burger à l'effiloché de Boeuf Bourguignon — 19.50
Bun façon Croissant, effiloché de Boeuf Bourguignon, cheddar, pickles d'oignons, frites et salade
Croissant bun, pulled Beef Bourguignon, cheddar cheese, onion pickles, French fries and mixed green salad

Burger Franchouillard — 17.80
Version XXL (double steak) +3.00€
Bun artisanal, poitrine fumée, boeuf, oignons confits, tomates, crème de Camembert, frites fraîches et panaché de salades
Burger with candied onions, beef, Camembert cheese, tomatoes, bacon, French fries and mixed green salad

Parmentier de Tandoori **poulet mariné aux épices tandoori, purée maison, panaché de salade** — 17.00
chicken marinated in tandoori spicies, homemade mash potatoes, mixed green salad

	50cl	100cl
Vittel, San Pellegrino	6.00	7.50

Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration
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

Saucisse au couteau **dans son jus, purée maison** — 17.50
Sausage in its juice, homemade mashed potatoes

Magret de canard au piment d'Espelette, **gratin dauphinois** — 24.50
duck breast with Espelette pepper, gratin dauphinois

Boeuf Bourguignon **pommes de terre grenailles** — 17.80
Beef cooked in a red wine sauce served with potatoes

Tartare de boeuf **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

Entrecôte de boeuf **300gr** **frites fraîches, sauce poivre** — 26.50
Beef entrecote, French fries, pepper sauce

Filet de daurade **pistou et gratin de courgette** — 21.00
Seas bream, basil oliv oil sauce and zucchini Gratin

Végétariens - Vegetarians

Rigatoni à la Parisienne **sauce tomate maison, burrata IGP des Pouilles 125g, roquette, pistou** — 18.50
Rigatoni with homemade tomato sauce, burrata Puglia IGP 125g, rocket salad, pesto

Salade Come Prima — 16.80
panaché de salade, tarte fine à la tomate, pignons de pin torréfiés, mozzarella di Buffala, tomates confites, légumes croquants, pistou et copeaux de parmesan
salad, tomato thin pie, grilled pine nuts, Buffala mozzarella, vegetables, basil and garlic olive oil sauce, parmesan cheese

Curry de légumes — 16.50
Légumes marinés au gingembre, citronnelle et curry, lait de coco et riz Basmati
pickled vegetables with ginger, lemongrass, curry, coconut milk and Basmati rice

Gaspacho du moment et son guacamole maison, tortillas chips — 14.50
Gazpacho of the moment, homemade guacamole and Tortilla chips

Salades - Salads

Caesar — 16.50
poulet cuit basse température, copeaux de Parmesan, romaine, croûtons, tomates cerises et sauce Caesar aux anchois
chicken, romaine lettuce, Parmesan cheese, croûtons, cherry tomatoes, Ceasar dressing with anchovies

Salade Dolce Vita — 17.50
panaché de salades, tarte fine à la tomate, jambon Serrano, pignons de pin torréfiés, mozzarella, légumes croquants, tomates confites, pistou et copeaux de parmesan
salad, tomato thin pie, Serrano ham, grilled pine nuts, mozzarella, vegetables, dried tomatoes, basil and olive oil , parmesan

Burrata IGP des Pouilles & Tomates — 16.50
Carpaccio de tomates à l'ancienne, burrata 125g et pesto
tomato carpaccio with burrata Puglia 125g and pesto