

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

Pour commencer - Starters

Mozzarella di Bufala, tartare de tomates, tuile au persil 10.00
Mozzarella di Bufala, tomatoes tartare, parsley tile

Camembert rôti oignons confits et croustillants, pommes de terre grenailles, chutney de pommes 10.80
roasted Camembert cheese, onion confit and crispy, roasted new potatoes and apple chutney

Assiette de 3 fromages : 12.80

Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal 3 pieces of cheese

Terrine de volaille (et porc) aux éclats de noisettes, cornichons 7.50
poultry liver terrine and pork with hazelnuts, gherkins

Croques - Sandwiches

Croque Monsieur «comme avant» frites fraîches, salade 13.80

(pain de mie, jambon, emmental)

open faced toasted sandwich with soft bread, ham, emmental cheese, French fries and salad

Croque Madame «comme avant» frites fraîches, salade 14.30

(pain de mie, jambon, emmental, oeuf)

open faced toasted sandwich with soft bread, ham, fried egg, emmental cheese, French fries and salad

Salades

Caesar (poulet, copeaux de Parmesan, romaine, croûtons, tomates cerises 13.50
et sauce Caesar aux anchois) chicken, romaine salad, parmesan cheese, fried bread,
cherry tomatoes, Ceasar dressing with anchovies, tile of parmesan cheese

Indienne (poulet mariné sauce tandoori, légumes croquants, oignons 13.80
confits et croustillants, pommes fruits, pommes sautées, salade) chicken marinated in a tandoori sauce,
crunchy vegetables, onion confit and crispy, apple, fried potatoes and mixed green salad

Dolce Vita (tarte fine à la tomate, jambon de Serrano, pignons de pin, mozzarella di Bufala, 14.50
tomates confites, pistou, copeaux de Parmesan et salades) tomatoe tart, ham, pine nuts,
mozzarella di Bufala, candied tomato, basil and oil sauce, Pamesan cheese and mixed green salad

Demandez la version végétarienne sans jambon Serrano et avec des légumes croquants

Les plats à la carte - Main courses

Tartare de boeuf, frites fraîches ou salade 14.00
raw (not cooked) chopped lean beef mixed with egg yolk, onions and capers, French fries or mixed green salad

Pavé de saumon, ratatouille 14.20
salmon with stewed mediterranean vegetables

Entrecôte grillée (env. 300g), frites fraîches, sauce au poivre ou au bleu d'Auvergne 21.00
ribsteak (300g), French fresh fries, pepper or blue cheese sauce

Poulet mariné au tandoori, purée maison 14.10
chicken marinated in tandoori sauce, homemade mashed potatoes

Rigatoni au ragù de veau et copeaux de Parmesan 13.20
pasta with a thick tomato and minced veal sauce, Parmesan cheese

Paleron de cochon cuit basse température au citron et gingembre confits, quinoa aux petits légumes 15.50
porkchuck cooked at low temperature with vegetables and quinoa

Burgers

Burger Franchouillard

Bun artisanal, poitrine fumée, boeuf,
oignons confits, tomates,
crème de camembert,
frites fraîches et salade
ground beef, candied onions,
camembert cheese, tomatoes, salad, bacon,
French fries and salad

14.50

Burger Poulette

Bun artisanal, poulet mariné au citron
confit et gingembre, pickles de
cornichons, tomates, cheddar
frites au paprika et salade
ground beef, lemon and ginger marinated
chicken, gherkins pickles, tomatoes, cheddar,
Paprika fries and salad

14.50

Burger Végétarien

Bun artisanal, galette aux légumes,
tomates, cornichons,
frites fraîches et salade
vegetables fried cake, cheddar,
tomatoes, gherkins,
French fries and salad

14.50

Desserts

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

Plats végétariens Vegetarian dishes

Plats sans gluten Gluten free dishes

Tiramisu au Nutella Nutella tiramisu 7.20

Crème brûlée à la vanille de Tahiti real Tahiti vanilla crème brûlée 8.00

Tartelette fraises, basilic et citron vert 7.20

strawberry, basil and lime tart

Rocher au chocolat au lait, praliné à la fleur de sel et noisettes 8.00

milk chocolate «rocher», crispy biscuit, salt flower praline and hazelnuts

Crêpe au sucre thin pancake with sugar 4.00

Crêpe au citron thin pancake with lemon 4.50

Crêpe au chocolat ou au Nutella thin pancake with chocolate or Nutella 5.00

Crêpe flambée au Grand Marnier thin pancake flambé with Grand Marnier liquor 7.20

Crêpe complète (chocolat chaud, glace vanille, Chantilly, amandes) 7.20

thin pancake with chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds

Fromage (la part) cheese (one piece) 4.30

L'assiette de fromages et panaché de salades 3 pieces of cheese and salad 12.80

Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal

Evian, Badoit Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration 50cl 100cl

water bottles are only served with meals 4.30 5.80

Et notre dessert du jour - ask for today's featured dessert

Café Gourmand 7.60
expresso et 3 petits desserts
expresso with 3 small desserts

Thé - Chocolat - Cappuccino Gourmand 9.40
Tea, Chocolate or Cappuccino
with 3 small desserts

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

Coupe deux boules two scoops 6.80

vanille, chocolat, café, lait de coco, mangue, poire,

fruit de la passion, framboise, pomme, citron, caramel beurre salé

vanilla, chocolate, coffee, coconut, mango, pear, passion fruit, raspberry, apple, lemon, salted butter caramel

Chocolat ou Café liégeois 7.80

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

Coupe Ile de Ré 7.80

glace vanille, glace caramel au beurre salé, sauce chocolat, éclats de cookies, Chantilly

vanilla ice cream, salted butter caramel ice cream, chocolat sauce, cookies chunks, whipped cream

Coupe de Chantilly extra whipped cream 1.50

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

					
Pays d'Oc IGP Oriolus	Merlot	4.20	6.10	13.40	20.00
Régnié AOC Jean Marc Laforest	Gamay	4.60	6.60	14.60	24.00
Crozes Hermitage AOC Domaine de la Ville Rouge	Syrah	6.90	10.50	23.00	36.00
Côtes du Rhône AOC Les 3 Garçons BIO Organic	Grenache	4.80	6.80	14.90	24.50
Bordeaux Supérieur AOC Château de Barre	Merlot	5.30	7.50	16.00	26.00
Côtes du Rhône AOC Guigal Château d'Ampuis	Syrah	5.50	7.80	17.20	28.00
Lussac Saint Emilion AOC Grand Ricombre	Merlot	5.60	8.00	17.80	29.00
Brouilly AOC Jean Marc Laforest	Gamay	4.80	6.80	14.90	24.50
Bordeaux AOC Château Gantonnet	Cabernet Sauvignon	5.00	7.00	15.30	25.00
Pinot Noir Vin de France La Petite Perrière	Pinot Noir	6.50	9.80	21.50	35.00

Vins Blancs - White Wines

Côtes de Gascogne IGP Domaine de Tariquet	Ugni	4.20	6.10	13.40	20.00
Pays d'Oc IGP Oriolus	Chardonnay	4.20	6.10	13.40	20.00
Côtes de Bordeaux - Blaye AOC Château Le Virou	Sauvignon	5.60	7.70	16.90	27.50
Petit Chablis AOC Domaine Millet	Chardonnay	6.50	9.80	22.50	34.80
Touraine AOC Les Roches Fleuries	Sauvignon	4.40	6.50	14.50	23.00
Côtes de Gascognes IGP	Gros Maseng	5.30	7.50	16.00	26.00
Tariquet Premières Grives (moelleux-sweet)					

Vins Rosés - Rose Wines

Côtes de Provence AOP M de Minuty	6.30	9.50	22.00	31.50
Corse IGP, Ile de Beauté, l'U Libecciu	4.20	6.10	13.40	20.00

Les bulles - Sparkling wine

	12cl	21cl	75cl
Champagne Lanson Black Label Brut	9.20	13.80	59.00
Prosecco Ricadonna	6.50	10.50	32.00

Planches à partager - To share

Planche guinguette Aperitive plate	14.00
saucisse sèche, terrine de volaille (et porc)	
aux éclats de noisettes, jambon de pays, fromages	
dry sausage, poultry liver terrine and pork with hazelnuts, country ham, cheeses	
Assiette de Fromage Cheese plate	  12.80
Camembert au lait cru, Saint Nectaire et Cantal	
Camembert rôti roasted Camembert cheese	
oignons confits et croustillants, pommes de terre grenailles et chutney de pommes	 10.80
onion confit and crispy, roasted new potatoes and apple chutney	

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

Apéritifs - Aperitives

Kir au Côtes de Gascognes IGP Tariquet Sauvignon (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	4.50
sauvignon white wine and fruit liquor (blackcurrant, blackberry, peach, raspberry)	
Coupe de Champagne Lanson Black Label Brut 12cl glass of Lanson Champagne	9.20
Kir Royal au Champagne Lanson Black Label Brut 12cl Champagne and fruit liquor	9.20
Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, eau pétillante, orange) 18cl	8.60
Aperol sparkling white wine, sparkling water, orange slice	
Apéritif anisé (Ricard, Pastis 51, Henri Bardouin) 2cl anise aperitif	4.20
Martini, Muscat, Campari, Suze, Salers 4cl	4.50
Porto rouge ou blanc Porto white or red 5cl	4.50
Americano 10cl	7.10
Campari et soda 4cl + 25cl	6.50
Vodka et soda 4cl + 25cl	9.00

Cocktails

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier, orange) 20cl	8.60
Apérol, sparkling white wine, sparkling water, orange slice	
Saint Germain (liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, Perrier) 14cl	8.20
elderflower liquor, sparkling white wine, lime, mint, sparkling water	
Margarita (tequila, citron vert, triple sec, glace pilée) 12cl	8.20
tequila, lime, triple sec, crushed ice	
Sex on the Beach (vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry) 14cl	8.20
vodka, peach cream, orange and canneberge juices	
Caipirinha (cacahaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée) 12cl	8.20
cachaca, cane sugar, lime, crushed ice	
Gin Tonic (gin, schweppes, citron vert) 28cl	8.20
gin, tonic water, lime	
Rusty Nail (whisky, Drambuie, cannelle) 10cl	8.20
Whisky, Drambuie, cinnamon	
Mai Thai (rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert) 14cl	8.20
rum, triple sec, sugar cane syrup, almond syrup and lime	
Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Angostura, Perrier) 14cl	8.20
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, sparkling water	
Mojito Royal (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Champagne, Perrier) 20cl	9.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, Champagne, sparkling water	

Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Perrier) 14cl	7.20
fresh mint, lime, crushed ice, sparkling water	
Bora Bora (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus) 25cl	7.20
orange, pineapple, grapefruit juice, hibiscus syrup	

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

CAFE PANIS

Petit déjeuner - Breakfast

Continental

13.80

Café, Chocolat chaud ou Thé
Orange pressée 12cl ou jus de pomme 25cl
Croissant - Baguette beurre/confiture
Oeuf au plat - Verrine de fruits de saison et mousse basilic
Coffee, Hot Chocolate or Tea
Freshly squeezed orange juice 14cl or apple juice 25cl
Croissant - Baguette with butter and jam
Fried eggs - Seasonal fruits and basil mousse



Parisien

9.00



Café, Chocolat chaud ou Thé
jus d'orange 25cl ou jus de pomme 25cl
Croissant ou Baguette beurre/confiture
Coffee, Hot Chocolate or Tea
orange juice 25cl or apple juice 25cl
Croissant or Baguette with butter and jam

Les Gourmandises - Sweet Snacks

Tartine beurre/confiture baguette with butter and jam 1.30 Croissant 1.30

Les croissants et pains au chocolat sont servis uniquement le matin
croissant and pain au chocolat are only served in the morning

Boissons Chaudes - Hot Beverages

Expresso expresso 2.50 Décaféiné decaffeinated 2.50
Double expresso double expresso 4.40 Café américain large coffee 4.40
Chocolat chaud hot chocolate 4.50 Café crème coffee with milk 4.50
Cappuccino 5.40 Lait chaud vanillé vanilla hot milk 4.20
Café ou Chocolat Viennois coffee or hot chocolate with whipped cream 5.40
Mokappuccino (café - chocolat - chantilly) coffee - chocolate - whipped cream 5.40
Cappuccino (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl 5.40
cappuccino with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla, speculoos, amaretto or hazelnut)
Chocolat chaud (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl 5.40
hot chocolate with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla speculoos, amaretto or hazelnut)
Irish coffee (whisky, café, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl 8.50
whisky, coffee, whipped cream, cane sugar syrup
French coffee (café, calvados, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl 8.50
coffee, calvados (liquor), whipped cream, cane sugar syrup
Cappuccino Bailey's (café, Bailey's, chantilly) 20cl coffee, Bailey's, whipped cream 8.50
Café gourmand expresso with 3 small desserts 7.60
Thé - chocolat - Cappuccino gourmand tea, chocolate or cappuccino with 3 small desserts 9.40

Thés de la Maison Mariages Frères - Mariages Frères Teas

4.50



Bourbon vanillé thé rouge d'Afrique (sans théine) . red tea from Africa (theine free)
Ceylan thé noir indien . black indian tea
Earl Grey impérial à la bergamote de Sicile . with bergamote from Sicilia
Marco Polo mélange de thés fruités . mixed fruity teas
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 blend
Casablanca thé vert menthe et bergamote . green tea with mint and bergamot
French breakfast thé noir du matin . morning plain black tea

Infusions BIO

4.50

verveine, tilleul, menthe poivrée, verveine menthe ou camomille
verbena, lime tea, peppermint, verbena and mint, chamomile

Boissons Fraîches - Cold Beverages

Orange 12cl ou Citron pressé 8cl freshly squeezed fruit juice (orange or lemon) 5.10
Thé glacé à la menthe, framboise, citron ou pêche 25cl 5.80
ice tea flavoured with mint, raspberry, lemon or peach
Café glacé 25cl iced coffee 5.80
Aqualemon (limonade, citron pressé, sirop de menthe, glace pilée) 25cl 6.10
limonade, squeezed lemon, mint syrup, crushed ice
Jus d'orange, pamplemousse, pomme (à base de jus concentré) 25cl 4.70
orange, grapefruit, apple (from concentrated juice)
Jus de tomate (100% pur jus) 25cl 4.70
Nectar d'abricot, ananas, cranberry (à la pulpe de fruit) 25cl 4.70
apricot, pineapple, canneberge juice
Coca Cola, Zero, Perrier, Badoit Rouge, Fanta 33cl 4.70
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25cl 4.70
Vittel ou Limonade (avec ou sans sirop) 25cl mineral water or lemonade with or without syrup 4.20

Bières - Beers

Bières pression - Drafted Beers

	25cl	50cl
Silver, Panaché	4.30	8.60
Leffe	5.10	9.80
Brooklyn Lager	5.10	9.80
1664 Blanche white wheat beer	5.10	9.80
IPA Demory Paris	5.10	9.80
Picon bière lager beer with bitter orange liquor	5.90	-

Bières bouteilles - Bottled Beers

Heineken 33cl 5.80
Desperados 33cl 6.10
Bière sans alcool 25cl alcohol free beer 5.50
Cidre brut artisanal Sassy «L'Inimitable» 33cl traditional dry cider 6.80

Evian, Badoit 50cl 100cl
Les eaux minérales sont uniquement servies en restauration 4.30 5.80
water bottles are only served with meals

Alcools et liqueurs - Alcohol Liquors

Napoléon pure grape Brandy Cognac VS 4cl 7.90
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl 8.40
Calvados VS, Armagnac, Cointreau, Amaretto 4cl 7.90
Vodka, Gin, Grappa, Marie Brizard 4cl 7.20
Manzana, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello 4cl 7.20
Alcool de fruit (poire, mirabelle, vieille prune) 4cl 8.20
fruit liquor (pear, yellow or old plum)
Campari et soda 4cl + 25cl 6.70
Vodka et soda 4cl + 25cl 9.20
Café Joyeux (expresso accompagné de 3 petits digestifs) 3cl 8.00
expresso with 3 small liquors

Whiskies - Whiskies

J&B, Famous Grouse, Glen Grant 7.70
Four Roses (Bourbon) 7.90
Jack Daniel's (Tennessee) 8.60
Aberlour 10 ans 9.40
Cardhu 12 ans 9.40
J&B et soda 4cl + 25cl 9.20

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