

Cocktails

Apérol Spritz (Apérol, Prosecco, Perrier, orange) 18cl	8.60
Apérol, sparkling white wine, sparkling water, orange slice	
Saint Germain (liqueur de sureau, Prosecco, citron vert, menthe, Perrier) 18cl	7.90
elderflower liquor, sparkling white wine, lime, mint, sparkling water	
Margarita (tequila, citron vert, triple sec, glace pilée) 12cl	7.90
tequila, lime, triple sec, crushed ice	
Sex on the Beach (vodka, crème de pêche, jus d'orange, jus de cranberry) 25cl	7.90
vodka, peach cream, orange and canneberge juices	
Caipirinha (cacahaça, sucre de canne, citron vert, glace pilée) 12cl	7.90
cachaça, cane sugar, lime, crushed ice	
Gin Tonic (gin, schweppes, citron vert) 18cl	7.90
gin, tonic water, lime	
Rusty Nail (whisky, Drambuie, cannelle) 10cl	7.90
Whisky, Drambuie, cinnamon	
Mai Thai (rhum, triple sec, sirop de sucre de canne, sirop d'orgeat, citron vert) 25cl	7.90
rum, triple sec, sugar cane syrup, almond syrup and lime	
Mojito (rhum, menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Angostura, Perrier) 18cl	7.90
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	
Mojito Royal (rhum, menthe fraîche, citron vert, Angostura, Champagne, Perrier) 18cl	9.00
white rum, fresh mint, lime, crushed ice, Angostura bitter, Champagne, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	

Cocktails sans alcool - Virgin cocktails

Virgin Mojito (menthe fraîche, citron vert, glace pilée, Perrier) 18cl	7.00
fresh mint, lime, crushed ice, sparkling water aromatisé à la passion ou framboise ! flavoured with passion fruit or raspberry	
Bora Bora (jus d'orange, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop d'hibiscus) 25cl	7.00
orange, pineapple, grapefruit juice, hibiscus syrup	

Alcools et liqueurs - Alcohol Liquors

Napoléon pure grape Brandy Cognac VS 4cl	7.70
Cognac Rémy Martin VSOP 4cl	8.20
Calvados VS, Armagnac, Cointreau, Amaretto 4cl	7.70
Vodka, Gin, Grappa, Marie Brizard 4cl	7.00
Manzana, Get 27, Get 31, Baileys, Limoncello 4cl	7.00
Alcool de fruit (poire, mirabelle, vieille prune) 4cl	8.00
fruit liquor (pear, yellow or old plum)	
Campari et soda 4cl + 20cl	6.50
Vodka et soda 4cl + 20cl	9.00
Café Joyeux (expresso accompagné de 3 petits digestifs) 3cl	7.80
expresso with 3 small liquors	

Whiskies - Whiskies

J&B, Famous Grouse, Glen Grant	7.50
Four Roses (Bourbon)	7.70
Jack Daniel's (Tennessee)	8.40
Aberlour 10 ans	9.20
Cardhu 12 ans	9.20
J&B et soda 4cl + 20cl	9.00

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

CAFE PANIS

Petit déjeuner - Breakfast

Continental**13.00**



Café, Chocolat chaud ou Thé
Orange pressée ou jus de pomme
Croissant - Baguette beurre/confiture
Oeuf au plat - Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Coffee, Hot Chocolate **or** Tea
Freshly squeezed orange juice **or** apple juice
Croissant - Baguette with butter and jam
Fried eggs - Creamy cheese with red fruits coulis

Parisien**9.00**



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

Omelette jambon et fromage	ham and cheese omelet	9.50	Omelette nature	plain omelet	8.20
-----------------------------------	-----------------------	------	------------------------	--------------	------

Les Gourmandises - Sweet Snacks

Tartine beurre/confiture	baguette with butter and jam	1.30	Croissant		1.30
Financier au chocolat ou Macaron		1.10	Pain au chocolat ou Cookie		1.60

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		5.20	Lait chaud vanillé	vanilla hot milk	4.20
Café ou Chocolat Viennois	coffee or hot chocolate with whipped cream	5.20			
Mokappuccino (café - chocolat - chantilly)	coffee - chocolate - whipped cream	5.20			
Cappuccino (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl	cappuccino with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla, speculoos, amaretto or hazelnut)	5.20			
Chocolat chaud (à la cannelle, pain d'épices, cookie, popcorn, vanille, speculoos, amaretto ou noisette) 20cl	hot chocolate with (cinnamon, gingerbread, cookie, popcorn, vanilla speculoos, amaretto or hazelnut)	5.20			
Irish coffee (whisky, café, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl	whisky, coffee, whipped cream, cane sugar syrup	8.50			
French coffee (café, calvados, chantilly, sirop de sucre de canne) 20cl	coffee, calvados (liquor), whipped cream, cane sugar syrup	8.50			
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 14cl ou Citron pressé 8cl	freshly squeezed fruit juice (orange or lemon)	4.90
Thé glacé à la menthe, framboise, citron, fruit de la passion ou pêche 33cl	ice tea flavoured with mint, raspberry, lemon, passion fruit or peach	5.80
Café glacé 33cl	iced coffee	5.30
Aqualemon (limonade, citron pressé, sirop de menthe, glace pilée) 35cl	limonade, squeezed lemon, mint syrup, crushed ice	6.10
Jus d'orange, pamplemousse, pomme (à base de jus concentré) 25cl	orange, grapefruit, apple (from concentrated juice)	4.50
Nectar d'abricot, ananas, cranberry (à la pulpe de fruit) 25cl	apricot, pineapple, canneberge juice	4.50
Coca Cola, Light, Zero, Perrier, Badoit Rouge, Fanta 33cl		4.50
Baron de Coca Cola ou de limonade 45cl	large coke or lemonade	6.10
Orangina, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrum' 25cl		4.50
Jus de tomate (100% pur jus) 25cl		4.50
Vittel, limonade (avec ou sans sirop) 25cl	mineral water or lemonade with or without syrup	4.20

Bières - Beers

Bières pression - Drafted Beers		25cl	50cl
1664, Panaché		4.40	8.60
Carlsberg, Leffe		5.00	9.60
Grimbergen		5.00	9.60
Hoegaarden blanche	white wheat beer	5.00	9.60
Picon bière	lager beer with bitter orange liquor	5.80	-

Bières bouteilles - Bottled Beers

Titi Parisien (Indian Pale Ale) 33cl		6.50
brassée dans le 13ème arrondissement brewed in the 13th district of Paris		
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		

Quelques Desserts - some Desserts

Tiramisu au Nutella	Nutella Tiramisu	7.10
Crème Brûlée à la vanille de Tahiti	real Tahiti vanilla crème brûlée 🌾	8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	molten chocolate cake with vanilla ice cream	7.80
Tarte fine aux pommes	thin apple tart	6.80
Tarte fine aux pommes et glace vanille	thin apple tart with vanilla ice cream	8.00

Carte des Vins - Wine List

Vins Rouges - Red Wines

Carte des Vins - Wine List

						
Vins Rouges - Red Wines		14cl	21cl	46cl	75cl	
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	6.60	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 Graves (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	13.30
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		

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		7.10
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	real Tahiti vanilla crème brûlée		8.00
Tarte fine aux pommes	thin apple tart		6.80
Tarte fine aux pommes, glace vanille	thin apple tart with vanilla ice cream		8.00
Moelleux au chocolat, glace vanille	molten chocolate cake with vanilla ice cream		7.80
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)	thin pancake with chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, almonds		7.20
Fromage blanc au coulis de fruits rouges ou nature	creamy cheese, plain or with red fruits coulis		5.50
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			

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, chocolate 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

Apéritifs - Aperitives

Kir au Côtes de Gascognes IGP	Tarquet Sauvignon (cassis, mûre, pêche, framboise) 12cl	4.30
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 + 20cl		6.50
Vodka et soda 4cl + 20cl		9.00

Planches à partager - To share

Planche guinguette Aperitive plate 13.30
saucisse sèche, terrine de volaille (et porc)
aux éclats de noisettes, jambon Serrano, fromages
dry sausage, poultry liver terrine and pork
with hazelnuts, ham, cheeses

Assiette de fromage Cheese plate 12.80
Camembert au lait cru,
Saint Nectaire et Cantal

Verres de Vins - Wine by Glass

Vins Rouges - Red Wines

		14cl	21cl
Pays d'Oc IGP	Oriolus	Merlot	4.20 6.10
Régnié AOC	Jean Marc Laforest	Gamay	4.60 6.60
Crozes Hermitage AOC	Domaine de la Ville Rouge	Syrah	6.90 10.50
Côtes du Rhône AOC	Les 3 Garçons BIO Organic	Grenache	4.80 6.80
Bordeaux Supérieur AOC	Château de Barre	Merlot	5.30 7.50
Côtes du Rhône AOC	Guigal, Château d'Ampuis	Syrah	5.50 7.80
Lussac Saint Emilion AOC	Grand Ricombre	Merlot	5.60 8.00
Brouilly AOC	Jean Marc Laforest	Gamay	4.80 6.80
Bordeaux AOC	Château Gantonnet	Cabernet Sauvignon	5.00 7.00
Pinot Noir Vin de France	La Petite Perrière	Pinot Noir	6.50 9.80

Vins Blancs - White Wines

Côtes de Gascogne IGP	Domaine Tarquet	Ugni	4.20 6.10
Pays d'Oc IGP	Oriolus	Chardonnay	4.20 6.10
Côtes de Bordeaux - Blaye AOC	Château Le Virou	Sauvignon	5.60 7.70
Petit Chablis AOC	Domaine Millet	Chardonnay	6.60 9.80
Touraine AOC	Les Roches Fleuries	Sauvignon	4.40 6.50
Côtes de Gascognes IGP	Tarquet Premières Grives (moelleux-sweet)	Gros Maseng	5.30 7.50

Vins Rosés - Rose Wines

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

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

