

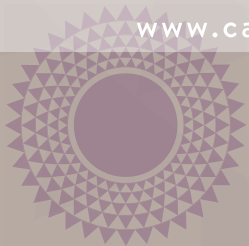
# Café KLEBER

4 place du Trocadéro - 75016 Paris

Téléphone : 01 47 27 86 65

E-Mail : [cafeklebertrocadero@gmail.com](mailto:cafeklebertrocadero@gmail.com)

[www.cafekleber.fr](http://www.cafekleber.fr)



# Champagnes

Coupe de Champagne AOC 14 cl Glass of Champagne.....	15,00	Kir Royal au Champagne AOC 14 cl .....	15,00
Bouteille de Champagne AOC 75 cl Bottle of Champagne.....	85,00	Champagne AOC with fruit liqueur	

## Apéritifs

Ricard, Pastis 51, Pernod 2 cl.....	8,20	Americano maison Campari-based cocktail .....	14,50
Martini rosso ou bianco, Salers, Suze 5 cl.....	8,20	Kir au Sauvignon IGP Pays d'Oc 14 cl.....	7,70
Porto Port, Campari 5 cl .....	9,20	Sauvignon Blanc IGP Pays d'Oc with fruit liqueur	

## Whiskies 4cl

Johnnie Walker red label.....	14,30	Glenfiddich Pur Malt Single Malt .....	15,80
Johnnie Walker black label 12 ans d'âge 12-year.....	14,80	Glenmorangie Pur Malt Single Malt.....	14,80
Chivas Regal, Jack Daniel's, Bourbon Four Roses.....	14,80	Accompagnement soda With soda.....	3,50

## Cocktails

Piña Colada Malibu, rhum blanc, jus d'ananas.....	15,00	Caïpirinha ou Caïpiroska .....	15,00
Margarita tequila, sucre de canne, citron .....	15,00	<i>cachaça ou vodka, citron vert, sucre</i>	
Cosmopolitan.....	15,00	Pornstar Martini .....	18,00
<i>vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert</i>		<i>vodka, Passoã, citron, sirop de vanille, Champagne</i>	
Mojito ou Mojito fraise ou apple.....	15,00	Royal Mojito.....	18,00
<i>rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>		<i>rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Champagne</i>	
Aperol ou Limoncello ou Parisienne Spritz.....	15,00	French 75 gin, jus de citron vert, .....	18,00
<i>Aperol ou limoncello ou liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>		<i>sirop de sucre de canne, Champagne</i>	
Pineapple ou Strawberry ou Parisian Daiquiri.....	15,00	Pom's vodka, manzana, curaçao, Champagne.....	18,00
<i>rhum agricole, ananas ou fraise ou St-Germain, sirop de sucre de canne Monin, jus de citron vert</i>			
Cucumber Collins.....	15,00		
<i>gin, citron, sucre, soda, concombre</i>			
Sex on the Beach.....	15,00		
<i>vodka, midori, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry</i>			
Vodka Espresso .....	15,00		
<i>vodka, kahlúa, expresso, sucre de canne</i>			
Passion Rose .....	15,00		
<i>rhum, crème de pêche, jus de passion, sirop de rose</i>			
Amaretto ou Whisky Sour.....	15,00		
<i>amaretto ou whisky, sirop de sucre, citron</i>			
Moscow ou London ou Jamaican Mule.....	15,00		
<i>vodka ou gin ou rhum, sirop de sucre, citron, ginger beer, angostura</i>			

## Cocktails sans alcool

Virgin ou Virgin Apple Mojito.....	11,50
<i>sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>	
Virgin Colada.....	11,50
<i>jus d'ananas, coco</i>	
Le Kléber.....	11,50
<i>purée de fraise, citron vert, Perrier, basilic</i>	
Ginger Summer.....	11,50
<i>ginger beer, citron vert, basilic, gingembre, vanille</i>	
Virgin Spritz.....	11,50
<i>Martini vibrante, eau gazeuse, jus d'orange</i>	

## Happy hour

de 18h à 20h du lundi au vendredi hors jours fériés from 6pm to 8pm, except week-ends and holidays

Cocktails.....	11,50
<i>à l'exception des cocktails au Champagne except Champagne cocktails</i>	
Bière Beer 50 cl .....	11,50
Bière Beer 25 cl.....	6,50

Planche campagnarde à partager.....	15,00
<i>charcuterie et fromage Cold cuts and cheese to share</i>	
Planche de charcuterie à partager <i>Cold cuts to share</i> .....	13,00

## Bières pression Beers on tap

	25cl	50cl
Kanterbräu .....	7,00	13,00
<i>après 22h after 10pm.....</i>	7,50	14,00
Carlsberg, 1664, Heineken.....	7,50	14,00
Leffe, Desperados .....	7,50	14,00
Cuvée blanche Grimbergen.....	7,50	14,00
Supplément Picon With Picon bitters.....	1,50	

## Bières bouteille Bottled beers

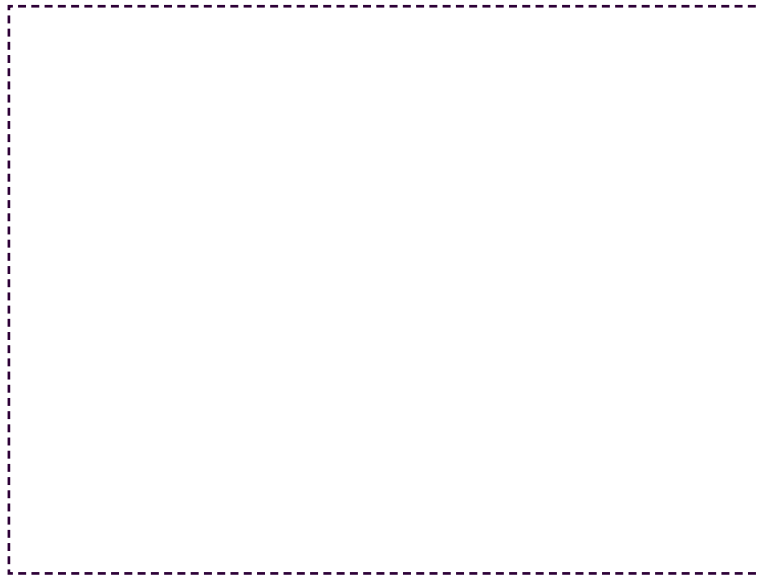
Kronenbourg col blanc, Pelforth 33 cl .....	8,50
Heineken 33 cl .....	9,50
Corona 33 cl.....	10,00
Bière sans alcool 33 cl Non-alcoholic beer.....	8,50
Smirnoff Ice 25 cl bière aromatisée à la vodka .....	10,00
<i>Beer flavored with vodka</i>	

Renouvellement chips, olives 2 €. Nous vous demanderons de renouveler vos boissons toutes les 2 heures.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Chips or olives replacement 2 €. We may ask you to order new drinks every 2 hours. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation.

# Vins du mois *Wines of the month*



## Vins rouges *Red wines*

	 16 cl	 50 cl	 75 cl
<b>BORDELAIS</b> .....			
<b>BORDEAUX VALLEY</b>			
Bordeaux AOC.....	<b>7,00</b>	<b>20,00</b>	-
Bordeaux AOC.....	<b>7,30</b>	<b>21,50</b>	<b>35,00</b>
<i>Agneau Baron de Rothschild</i>			
Graves AOC Château Pouyanne.....	<b>7,30</b>	<b>21,50</b>	<b>35,00</b>
Côtes de Bourg AOC.....	-	-	<b>31,00</b>
Puisseguin Saint-Émilion AOC.....	-	-	<b>35,00</b>
<i>Château du Roy</i>			
Haut-Médoc AOC.....	-	-	<b>45,00</b>
<i>Château Victoria, Cru Bourgeois</i>			
Saint-Émilion Grand Cru AOC.....	-	-	<b>52,00</b>
<i>Château Bellerose Figeac</i>			
<b>BEAUJOLAIS</b>			
Beaujolais AOC Château de Corcelles.....	-	-	<b>32,00</b>
Brouilly AOC.....	<b>7,30</b>	<b>21,50</b>	-
Brouilly AOC Château de Corcelles.....	-	-	<b>41,00</b>
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>			
<b>RHÔNE VALLEY</b>			
Côtes du Rhône AOC.....	<b>6,80</b>	<b>18,50</b>	<b>39,00</b>
<b>BOURGOGNE</b>			
Pinot Noir Les Pierres Dorées.....	<b>12,00</b>	<b>38,00</b>	<b>47,00</b>
<i>Louis Latour 2019</i>			
<b>VALLÉE DE LA LOIRE</b>			
<b>LOIRE VALLEY</b>			
Saumur-Champigny AOC.....	<b>6,80</b>	<b>18,50</b>	<b>32,00</b>
Chinon AOC.....	<b>7,10</b>	<b>20,50</b>	<b>32,00</b>
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC.....	<b>7,80</b>	<b>21,50</b>	<b>33,00</b>
<b>LANGUEDOC-ROUSSILON</b>			
Vin de Pays d'Oc Merlot.....	<b>7,10</b>	<b>21,50</b>	<b>32,00</b>

## Vins rosés *Rosé wines*

	16 cl.....	50 cl.....	75 cl
Côtes de Provence AOC.....	<b>7,00</b>	<b>20,00</b>	<b>34,00</b>
Côtes de Provence AOC.....	-	-	<b>34,00</b>
<i>Celliers de Ramatuelle</i>			

## Vins blancs *White wines*

	16 cl.....	50 cl.....	75 cl
Vin de Pays d'Oc Sauvignon.....	<b>7,50</b>	<b>20,50</b>	-
Vin de Pays d'Oc Chardonnay.....	<b>7,50</b>	<b>20,50</b>	-
Sancerre AOC.....	<b>8,50</b>	<b>22,50</b>	<b>39,00</b>
Petit Chablis AOC.....	<b>9,60</b>	<b>29,00</b>	<b>44,50</b>
Alsace AOC.....	<b>7,00</b>	<b>18,50</b>	-
<i>Sylvaner Hans Schaeffer</i>			
Alsace AOC Riesling Hans Schaeffer.....	-	-	<b>33,00</b>
Côtes de Gascogne AOC.....	<b>8,00</b>	<b>20,50</b>	<b>34,00</b>
<i>moelleux</i>			
Chablis AOC.....	-	-	<b>44,50</b>

## Eaux minérales *Mineral water*

Eau minérale 25 cl.....	<b>6,30</b>
Eau minérale 50 cl.....	<b>6,50</b>
Eau minérale 1 L.....	<b>9,30</b>
<i>Uniquement au cours d'un repas</i>	
<i>Served only during a meal</i>	
Eau de Perrier bleue 50 cl.....	<b>6,50</b>
Badoit verte 50 cl.....	<b>6,50</b>
Badoit verte 1 L.....	<b>9,30</b>
<i>Uniquement au cours d'un repas</i>	
<i>Served only during a meal</i>	

## Planches Boards

Saumon fumé, foie gras, mâche, toasts Smoked salmon, foie gras, lamb's lettuce, toasts.....	<b>22,50</b>
Assiette campagnarde charcuterie et fromage Cold cuts and cheese board.....	<b>20,00</b>

## Salades Salads ☺

Salade cantalienne Cantal Salad.....	<b>18,00</b>	Salade niçoise Niçoise salad.....	<b>19,00</b>
<i>jambon cru, Cantal, haricots vert, pommes de terre cured ham, Cantal, green beans, potato</i>		<i>haricots verts, tomate, thon, anchois, œuf dur green beans, tomato, tuna, anchovy, hard-boiled egg</i>	
Salade César.....	<b>18,50</b>	✓ Salade de tomate et mozzarella di bufala.....	<b>19,50</b>
<i>salade romaine, filet de poulet grillé romaine lettuce, grilled chicken breast</i>		<i>Tomato and di bufala mozzarella salad</i>	
✓ Salade végétarienne Vegetarian salad.....	<b>17,00</b>	Salade landaise Landes salad.....	<b>21,00</b>
<i>haricots verts, tomate, cœur de palmier, artichaut, emmental green beans, tomato, heart of palm, artichoke, emmental cheese</i>		<i>foie gras de canard, haricots verts, magret de canard fumé duck foie gras, green beans, smoked duck breast</i>	
✓ Salade de chèvre chaud Warm goat cheese salad.....	<b>18,50</b>	Salade norvégienne.....	<b>21,00</b>
		<i>saumon gravlax, tarama, tomates confites, haricots verts gravlax salmon, tarama, slow-braised tomatoes, green beans</i>	

## Pâtes Pastas ☺

Pâtes au saumon Salmon pasta.....	<b>20,00</b>
Pâtes bolognaise Pasta with meat sauce.....	<b>18,00</b>
✓ Penne aux petits légumes Penne with baby vegetables.....	<b>18,00</b>
Penne sauce champignons et poulet croustillant Penne with crispy chicken and mushroom sauce.....	<b>18,00</b>

## Pizzas

✓ 4 Fromages 4 Cheeses.....	<b>16,50</b>
Reine jambon, fromage, champignons.....	<b>17,50</b>
<i>ham, cheese, mushrooms</i>	
✓ Pizza végétarienne aubergine, courgette, poivron.....	<b>17,50</b>
<i>eggplant, zucchini, bell pepper</i>	

## Hamburgers ☺

Hamburger Californien pain, filet de poulet pané, salade, tomate, ketchup, moutarde.....	<b>20,00</b>
<i>California Burger burger bun, breaded chicken fillet, lettuce, tomato, ketchup, mustard</i>	
Hamburger USA.....	<b>20,00</b>
<i>USA Burger, pain, steak haché, fromage, salade, tomate, oignons, cornichons, ketchup, moutarde burger bun, steak, cheese, lettuce, tomato, onions, gherkin pickles, ketchup, mustard</i>	
✓ Hamburger végétarien Vegetarian Burger.....	<b>20,00</b>

## Suggestions du jour Today's suggestions

## Soupes Soups

☞ Soupe à l'oignon gratinée maison ..... Homemade French onion soup	14,00
☞ ✓ Soupe de légumes frais de saison ..... Seasonal vegetables soup	12,00
Soupe de poissons Fish soup .....	14,50

## Entrées Appetizers

Pâté d'Auvergne Pâté from Auvergne.....	10,00	✓ Antipasti de légumes grillés et mozzarella ..... Grilled vegetables and mozzarella	12,50
Rillettes d'oie Goose rillettes .....	9,00	☞ ✓ Pané de chèvre <i>salade de mâche</i> ..... Breaded goat cheese, lamb's lettuce	11,50
☞ Croustillant de gambas <i>sauce thaï</i> ..... King prawn fritters, Thai sauce	12,50	Rosace d'artichaut au saumon fumé..... Artichoke with smoked salmon	14,50

Foie gras de canard sur toast Duck foie gras on toast.....	23,50
Saumon fumé Smoked salmon .....	23,00
Escargots Snails ..... x 6.....	12,00
..... x 12.....	23,00

## Viandes Meat

Toutes nos viandes sont garnies de frites, de légumes ou de salade.  
All our meat dishes are served with fries, vegetables or salad.

Steak bavette Flank steak.....	17,20
Onglet à l'échalote Hanger steak with shallots.....	22,50
Pavé de rumsteak Rump tenderloin .....	23,00
Filet de bœuf Beef steak.....	35,00
Magret de canard Duck breast.....	26,00
Andouillette grillée AAAAA, sauce moutarde Grilled chitterling sausage, mustard sauce.....	18,00
Poulet fermier, frites Free-range chicken and fries .....	18,00
Steak tartare Raw beef tartar .....	22,50
Côtes d'agneau Lamb chops.....	32,00

☞ **Supplément sauce** : Extra sauce:  
béarnaise, poivre peppercorn ou roquefort blue cheese ..... **2,50**

## Poissons Fish

Saumon grillé <i>sauce béarnaise</i> Grilled salmon with béarnaise sauce.....	28,00
Fish and chips .....	21,50
Tartare de saumon aux herbes Salmon tartare with herbs .....	25,00
Trilogie gourmande <i>tartare de saumon, gambas, saumon grillé, haricots verts</i> ..... Gourmet trio of salmon tartare, king prawns, grilled salmon, green beans	30,00
Gambas décortiquées à la plancha <i>légumes du potager</i> ..... Peeled prawns grilled a la plancha, harvest vegetables	24,00
Filet de bar <i>poêlée de légumes</i> Fillet of bass, pan-fried vegetables.....	24,50

## Fromages Cheese

Camembert ou Emmental .....	7,50	Fromage blanc Creamy yogurt.....	8,50
Assiette de fromages et salade aux noix..... Cheese plate and salad with walnuts	20,00	Fromage blanc et coulis de fruits rouges..... Creamy yogurt with red berry coulis	10,00
Cantal ou or Saint-Nectaire ou chèvre or goat cheese .....	10,00		

## Desserts ☞

Tarte fine aux pommes Thin apple tart.....	9,00
Tarte aux fruits Fruit tart.....	9,00
Tarte aux fraises ( <i>en saison</i> ) Strawberry tart (in season).....	12,00
Tarte Tatin <i>crème fraîche</i> .....	11,50
Caramelized upside-down apple tart, <i>crème fraîche</i>	
Crème brûlée.....	11,50
Mousse au chocolat Chocolate mousse.....	9,00
Pain perdu aux pommes Leftover bread with apple.....	10,00
Moelleux au chocolat Chocolate lava cake.....	12,00
Salade de fruits frais Fresh fruit salad.....	12,00
Fraises au sucre ( <i>en saison</i> ).....	12,50
Strawberries with sugar (in season)	
Café ou thé gourmand Gourmet coffee or tea.....	12,50
Supplément Chantilly Extra whipped cream.....	2,00
Supplément Boule de glace Extra scoop of ice cream.....	4,00

## Crêpes ☞

Crêpes au beurre butter.....	8,20
Crêpes au sucre sugar.....	8,20
Crêpes citron lemon.....	9,20
Crêpes confiture jam.....	9,20
Crêpes au Grand-Marnier.....	12,50
Crêpes au Nutella.....	10,00
Crêpes crème de marron chestnut cream.....	10,00
Crêpes glacées Crêpes with ice cream.....	12,50
<i>glace vanille, sauce chocolat, amandes</i> <i>vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds</i>	
Crêpes banane <i>sauce chocolat</i> .....	12,50
Crêpes with banana <i>chocolate sauce</i>	

*Demandez le dessert du jour*  
*Ask for the dessert of the day*

## Glaces Ice cream

Fruit Melba.....	14,00	Coupe parisienne 2 boules au choix :.....	9,50
<i>poire, ananas, pêche ou fraise (fruit),</i> <i>glace vanille, Chantilly</i> <i>pear, pineapple, peach or strawberry (fruit),</i> <i>vanilla ice cream, whipped cream</i>		<i>vanille, café, chocolat, fraise,</i> <i>noisette, pistache, citron vert, passion</i> 2 scoops of your choice: <i>vanilla, coffee, chocolate,</i> <i>strawberry, hazelnut, pistachio, lime, passion fruit</i>	
Banana Split.....	14,00	Colonel <i>citron vert, vodka</i> .....	16,50
<i>glace vanille, fraise et chocolat, banane (fruit),</i> <i>Chantilly vanilla, strawberry and chocolate ice cream,</i> <i>banana (fruit), whipped cream</i>		<i>lime sorbet, vodka</i>	
Poire Belle-Hélène.....	14,00	Cocktail de sorbets.....	15,50
<i>glace vanille, poire, sauce chocolat</i> <i>vanilla ice cream, pear, chocolate sauce</i>		<i>cassis, citron, passion, arrosé de vodka</i> <i>blackcurrant, lemon and passion fruit sorbets with vodka</i>	
Café ou chocolat liégeois.....	12,50	Sorbet poire Williams.....	16,50
<i>glace café ou chocolat, sauce café ou chocolat,</i> <i>Chantilly coffee or chocolate ice cream,</i> <i>coffee or chocolate sauce, whipped cream</i>		<i>sorbet poire arrosé d'alcool de poire</i> <i>pear sorbet with pear brandy</i>	
Coupe Kléber.....	12,50		
<i>glace vanille, chocolat, sauce chocolat, Chantilly</i> <i>vanilla and chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>			

## Goûter gourmand Gourmet snack

de 16h à 17h30 from 4pm to 5.30pm

12 €

Une boisson chaude *chocolat, café, thé* Hot beverage *hot chocolate, coffee or tea*  
OU un verre de jus de fruits ou de Coca OR a glass of fruit juice or Coke  
+ Une tarte aux fruits ou crêpes sucre ou Nutella + Fruit tart or crepes with sugar or Nutella

## Alcools et digestifs 4cl

Vodka Grey Goose.....	16,00	Bas-Armagnac <i>Château Laubade</i> .....	15,00
Gin Hendrick's.....	16,00	Poire Williams, Mirabelle <i>Miclo</i> .....	17,00
Rhum Zacapa 23 ans, Diplomático.....	16,00	<i>Pear brandy, Mirabelle plum brandy</i>	
Cognac VSOP.....	16,00	Grand-Marnier.....	16,00
Calvados <i>Coquerel</i> .....	16,00	Baileys, Get 27, Malibu, Drambuie.....	12,00
Gin Gordon's.....	14,00	Irish coffee.....	16,00
Vodka Eristoff.....	14,00		

Le cigare et le CBD sont interdits en terrasse extérieure. No cigar nor CBD on the outdoor terrace, please.  
Nous indiquons à notre jeune clientèle, qu'une pièce d'identité leur sera demandée pour toute commande alcoolisée.  
We would like to bring to the attention of our younger clientèle that an ID will be required when ordering anything containing alcohol.

## MENU PLAISIR • 39€

### ENTRÉE AU CHOIX

*Appetizer of your choice*

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON**  
Homemade French onion soup

**ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS  
ET MOZZARELLA**

Grilled vegetables and mozzarella

**PANÉ DE CHÈVRE, SALADE DE MÂCHE**  
Breaded goat cheese, lamb's lettuce

**6 ESCARGOTS** 6 Snails

**SAUMON FUMÉ**

Smoked salmon

**CROUSTILLANT DE GAMBAS**

King prawn fritters

### PLAT AU CHOIX

*Main course of your choice*

**BAVETTE À L'ÉCHALOTE**

Flank steak with shallots

**FISH AND CHIPS**

**SAUMON GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE**

Grilled salmon with béarnaise sauce

**PAVÉ DE RUMSTEAK (SAUCE AU CHOIX)**

Rump steak (sauce of your choice)

**MAGRET DE CANARD (SAUCE AU POIVRE)**

Duck breast (peppercorn sauce)

### DESSERT AU CHOIX

*Dessert of your choice*

**SORBET 2 BOULES** 2 scoops of sorbet

**PAIN PERDU AUX POMMES**

Leftover bread with apple

**CRÊPE SUCRE OU NUTELLA**

Crepe with sugar or Nutella

**SALADE DE FRUITS FRAIS**

Fresh fruit salad

**CRÈME BRÛLÉE**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT**

Chocolate lava cake

### BOISSON NON COMPRISE

*Beverage not included*

## FORMULE EXPRESS • 23,5€

### ENTRÉE + PLAT + CAFÉ PLAISIR

*APPETIZER + MAIN COURSE + GOURMET COFFEE*

### ENTRÉE AU CHOIX

*Appetizer of your choice*

**ŒUF MAYONNAISE**

Egg with mayonnaise

**SOUPE DE LÉGUMES DE SAISON**

Seasonal vegetables soup

**RILLETES D'OIE** Goose rillettes

**SALADE DE TOMATE** Tomato salad

### PLAT AU CHOIX

*Main course of your choice*

**STEAK BAVETTE, FRITES OU SALADE**

Flank steak, fries or salad

**PÂTES BOLOGNAISE** Pasta with meat sauce

**POULET FERMIER, FRITES OU SALADE**

Free-range chicken, fries or salad

**ANDOUILLETTE GRILLÉE AAAAA**

Grilled chitterling sausage

### CAFÉ

**ACCOMPAGNÉ DE SA PETITE**

**MOUSSE AU CHOCOLAT**

Espresso with mini chocolate mousse

## MENU ENFANT • 13,5€ CHILDREN MENU

*Moins de 12 ans - Up to 12 years*

**PÂTES BOLOGNAISE**

Pasta with meat sauce

OU / OR

**JAMBON BLANC, FRITES** Ham with fries

OU / OR

**NUGGETS, FRITES**

Nuggets with fries

OU / OR

**FISH'N CHIPS, FRITES OU LÉGUMES**

Fish'n chips, fries or vegetables

+

**GLACE** Ice cream

+

**COCA-COLA 20 CL** Coke

OU / OR **JUS D'ORANGE 20 CL** Orange juice

OU / OR **VITTEL 25 CL**

Nos viandes de bœuf et de veau proviennent de bêtes nées, élevées et abattues dans la C.E.E. Nos viandes hachées et nos tartares proviennent de bêtes nées, élevées et abattues, d'origine française. Our beef and veal come from animals born, raised and slaughtered within the C.E.E. (European Economic Community). Our ground meat and tartares come from animals born, raised and slaughtered in France.

Prix nets, service 15% sur le HT. Pour tout paiement un ticket doit vous être présenté. Carte bancaire CB/AE/Diners Club à partir de 10€.

La maison n'accepte plus les chèques. La maison n'est pas responsable des objets oubliés dans l'établissement.

Net prices, 15% service charge added to price before tax. A bill must be presented for every payment. Credit cards (CB/AE/Diners Club) accepted from 10€.

The house is not responsible for personal belongings forgotten in our establishment.

Lors de la prise de commande, veuillez nous avvertir de vos intolérances alimentaires, une liste est disponible à la caisse.

## Boissons chaudes

### Hot beverages

Café espresso, Moka ou goût italien.....	4,00
Café espresso, Mocha or Italian (avec repas with a meal: <b>3,30</b> / après 18h after 6pm: <b>5,10</b> )	
Café allongé Long coffee.....	4,20
(avec repas with a meal: <b>3,30</b> / après 18h after 6pm: <b>5,10</b> )	
Café décaféiné Decaf espresso.....	4,00
(avec repas with a meal: <b>3,30</b> / après 18h after 6pm: <b>5,10</b> )	
Double espresso Double espresso.....	6,90
Noisette Espresso with a dash of milk.....	4,50
(après 18h after 6pm: <b>5,50</b> )	
Café américain American coffee.....	6,90
Café ou chocolat au lait ou lait chaud.....	7,00
Large coffee with steamed milk or hot chocolate with milk or hot milk	
Café ou chocolat viennois, cappuccino.....	8,20
Coffee or hot chocolate topped with whipped cream, cappuccino	

### Thé ou infusion au choix 8,00

Tea or herbal tea to choose  
nature, au lait ou au citron  
natural, with milk or with lemon

### 5 Parfums Mariage Frères

5 Flavours of your choice : Thé vert Fujiyama,  
thé vert menthe Casablanca, Earl Grey impérial,  
Sultan Ceylan, Darjeeling Himalaya

### Infusions Herbal teas

Camomille Chamomile, verveine verbena, tilleul linden...

Grog au rhum Rum grog.....	12,00
Vin chaud Mulled wine.....	8,00
Pot de lait Small milk jug.....	0,50

## Boissons fraîches

### Cold beverages

Coca-Cola, Zero 33 cl.....	7,00
Perrier, Badoit rouge 33 cl.....	7,00
Limonade 33 cl Lemonade, Cidre 27,5 cl Cider.....	7,00
Fanta, Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl.....	7,00
Thé glacé pêche Fuze Tea 25 cl Peach iced tea.....	7,00
Iced café latte vanille ou caramel ou cannelle.....	9,50
Iced cappuccino.....	9,50
Lait nature 25 cl Plain milk.....	6,00
Chocolat froid 20 cl Cold chocolate milk.....	6,30
Milkshake.....	8,50
Jus de fruits 25 cl.....	7,20
Fruits frais pressés Fresh-squeezed fruit juice.....	8,70
orange, ananas, pamplemousse, pasteque (en saison), citron orange, pineapple, grapefruit, watermelon (in season), lemon	
Cocktail de jus de fruits pressés orange et pamplemousse.....	10,50
Fresh squeezed juice cocktail orange and grapefruit	
Detox.....	10,00
carotte, pomme, gingembre carrot, apple, ginger	

## Viennoiseries Pastries

Toasts beurrés Buttered toasts.....	4,70
Croissant ou tartine beurrée.....	2,90
Croissant or French bread with butter	
Confiture Jam.....	2,50

## Snacks

Quiche maison <i>salade</i> .....	14,00
Croque-Monsieur <i>frites ou salade</i> .....	13,00
Grilled ham and cheese sandwich, fries or salad	
Croque-Monsieur saumon fumé <i>frites ou salade</i> .....	17,50
Grilled salmon sandwich, fries or salad	
Croque-Madame <i>frites ou salade</i> .....	14,00
Grilled ham and cheese sandwich topped with a fried egg, fries or salad	
Croque-Madame saumon fumé <i>frites ou salade</i> .....	18,50
Grilled salmon sandwich topped with a fried egg, fries or salad	
Tartine du berger <i>jambon de pays, tomate, chèvre</i> .....	14,50
Grilled sandwich with cured ham, tomato, goat cheese	
Assiette frites ou salade Extra fries or salad.....	4,80

## Oufs (3 pièces)

### Egg dishes (3 pieces)

Brouillés, au plat ou en omelette  
Scrambled, fried or omelette

Nature Plain.....	11,00
Jambon ou fromage Ham or cheese.....	13,00
Jambon et fromage Ham and cheese.....	14,00
Jambon cru Cured ham.....	14,00
Omelette au poulet Chicken omelette.....	14,00
Omelette au saumon fumé.....	17,50
Smoked salmon omelette	
Œuf Bénédicte.....	18,00
buns, sauce hollandaise, œuf poché, jambon buns, hollandaise sauce, poached egg, ham	
Œuf norvégien.....	21,50
buns, sauce hollandaise, œuf poché, saumon buns, hollandaise sauce, poached egg, salmon	

Tous nos œufs sont garnis de frites ou de salade.  
All our egg dishes are served with fries or salad.

## Sandwiches

Sandwich club.....	14,00
pain de mie toasté, salade, jambon, emmental, œuf dur, tomate toasted white bread, lettuce, ham, emmental, hard-boiled egg, tomato	
Sandwich club poulet.....	14,00
pain de mie toasté, salade, tomate, poulet toasted white bread, salad, tomato, chicken	
Sandwich club au saumon fumé.....	17,00
Club sandwich with toasted white bread and smoked salmon	

Nous vous demanderons de renouveler  
vos boissons toutes les 2 heures.  
We may ask you to order new drinks every 2 hours.