

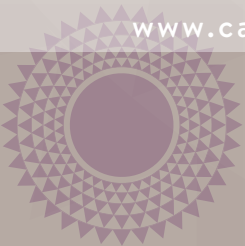
Café KLEBER

4 place du Trocadéro - 75016 Paris

Téléphone : 01 47 27 86 65

E-Mail : cafeklebertrocadero@gmail.com

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.....	14,80	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	Sbagliato Campari, vermouth, prosecco.....	15,00
Margarita tequila, sucre de canne, citron.....	15,00	Honey Bee rhum, jus de citron, miel.....	15,00
Cosmopolitan.....	15,00	Clover Club gin, vermouth dry, jus de citron, framboise, blanc d'œuf.....	15,00
Mojito ou Mojito fraise ou apple.....	15,00	Pornstar Martini.....	18,00
<i>rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>		<i>vodka, Passoa, citron, sirop de vanille, Champagne</i>	
Aperol ou Limoncello ou Parisienne Spritz.....	15,00	Royal Mojito rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Champagne.....	18,00
<i>Aperol ou limoncello ou liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse</i>		<i>citron vert, menthe fraîche, Champagne</i>	
Pineapple ou Strawberry ou Parisian Daiquiri.....	15,00	French 75 gin, jus de citron vert, sirop de sucre de canne, Champagne.....	18,00
<i>rhum agricole, ananas ou fraise ou St-Germain, sirop de sucre de canne Monin, jus de citron vert</i>		<i>sirop de sucre de canne, Champagne</i>	
Cucumber Collins.....	15,00	Long Island.....	18,00
<i>gin, citron, sucre, soda, concombre</i>		<i>rhum, vodka, gin, tequila, jus de citron, Coca-Cola</i>	
Sex on the Beach vodka, midori, crème de pêche, jus d'ananas, cranberry.....	15,00	Mont Blanc vodka, sorbet citron vert, Champagne.....	18,00
Vodka Espresso.....	15,00	Violette vodka, Soho, sirop de violette, Champagne.....	18,00
<i>vodka, kahlúa, espresso, 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>			
Caïpirinha ou Caïpiroska.....	15,00		
<i>cachaça ou vodka, citron vert, sucre</i>			
Bramble.....	15,00		
<i>gin, crème de mûre, jus de citron, sucre de canne</i>			

Cocktails sans alcool

Virgin ou Virgin Apple Mojito.....	12,00
<i>sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, Perrier</i>	
Virgin Colada.....	12,00
<i>jus d'ananas, coco</i>	
Le Kléber.....	12,00
<i>purée de fraise, citron vert, Perrier, basilic</i>	
Ginger Summer.....	12,00
<i>ginger beer, citron vert, basilic, gingembre, vanille</i>	
Carab' Ginger jus de passion et citron vert, sucre de canne, Tabasco, gingembre frais.....	12,00
Frozen Apple Strawberry.....	12,00
<i>jus de pomme et de citron, purée de fraise</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 Cold cuts to share.....	13,00

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.

Bières pression Beers on tap

	25cl	50cl
Kanterbräu.....	7,00	13,00
après 22h after 10pm.....	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

Vins rouges Red wines

BORDELAIS

BORDEAUX VALLEY

	 16 cl	 50 cl	 75 cl
Bordeaux AOC.....	7,20	20,00	-
Bordeaux AOC.....	7,30	21,50	35,00
Agneau Baron de Rothschild			
Graves AOC Château Poyanne.....	7,30	21,50	37,00
Côtes de Bourg AOC.....	-	-	34,00
Puisseguin Saint-Émilion AOC.....	-	-	38,00
Château du Roy			
Haut-Médoc AOC.....	-	-	45,00
Château Victoria, Cru Bourgeois			
Saint-Émilion Grand Cru AOC.....	-	-	52,00
Château Bellerose Figeac			

BEAUJOLAIS

Beaujolais AOC Château de Corcelles.....	-	-	35,00
Brouilly AOC.....	8,00	21,50	-
Brouilly AOC Château de Corcelles.....	-	-	42,00

VALLÉE DU RHÔNE

RHÔNE VALLEY

Côtes du Rhône AOC.....	6,80	18,50	39,00
-------------------------	------	-------	-------

BOURGOGNE

Pinot Noir Les Pierres Dorées.....	12,00	38,00	47,00
Louis Latour			

VALLÉE DE LA LOIRE

LOIRE VALLEY

Saumur-Champigny AOC.....	6,80	18,50	32,00
Chinon AOC.....	7,10	20,50	32,00
Saint-Nicolas de Bourgueil AOC.....	7,80	21,50	33,00

LANGUEDOC-ROUSSILON

Vin de Pays d'Oc Merlot.....	7,10	21,50	32,00
------------------------------	------	-------	-------

Vins rosés Rosé wines

	16 cl	50 cl	75 cl
Côtes de Provence AOC.....	7,80	20,00	34,00
Côtes de Provence AOC.....	-	-	34,00
Celliers de Ramatuelle			

Vins blancs White wines

	16 cl	50 cl	75 cl
Vin de Pays d'Oc Sauvignon.....	7,50	20,50	-
Vin de Pays d'Oc Chardonnay.....	7,80	20,50	-
Sancerre AOC.....	8,80	22,50	39,00
Petit Chablis AOC.....	9,60	29,00	44,50
Alsace AOC.....	7,00	18,50	-
Sylvaner Hans Schaeffer			
Alsace AOC Riesling Hans Schaeffer.....	-	-	35,00
Côtes de Gascogne AOC.....	8,50	20,50	36,00
moelleux			
Chablis AOC.....	-	-	44,50

Eaux minérales Mineral water

Eau minérale 25 cl.....	6,30
Eau minérale 50 cl.....	6,50
Eau minérale 1 L.....	9,30
Uniquement au cours d'un repas	
Served only during a meal	
Eau de Perrier bleue 50 cl.....	6,50
Eau pétillante 50 cl.....	6,50
Eau pétillante 1 L.....	9,30
Uniquement au cours d'un repas	
Served only during a meal	

Planches Boards

Saumon fumé, foie gras, mâche, toasts Smoked salmon, foie gras, lamb's lettuce, toasts.....	25,00
Assiette campagnarde charcuterie et fromage Cold cuts and cheese board.....	20,00

Salades Salads ☺

Salade cantalienne Cantal Salad.....	18,00	✓ Salade de chèvre chaud.....	18,50
<i>jambon cru, Cantal, haricots vert, pommes de terre</i> cured ham, Cantal, green beans, potato		Warm goat cheese salad	
Salade César au poulet.....	19,50	Salade niçoise Niçoise salad.....	19,00
<i>salade romaine, filet de poulet grillé,</i> <i>croûtons, parmesan</i>		<i>haricots verts, tomate, thon, anchois, œuf dur</i> green beans, tomato, tuna, anchovy, hard-boiled egg	
romaine lettuce, grilled chicken breast, croutons, parmesan		✓ Salade de tomate et mozzarella di bufala.....	20,00
Salade César au saumon.....	22,00	Tomato and di bufala mozzarella salad	
<i>salade romaine, saumon, croûtons, parmesan</i> romaine lettuce, salmon, croutons, parmesan		Salade landaise Landes salad.....	21,00
✓ Salade végétarienne Vegetarian salad.....	18,00	<i>foie gras de canard, haricots verts, magret de canard fumé</i> duck foie gras, green beans, smoked duck breast	
<i>haricots verts, tomate, cœur de palmier, artichaut, emmental</i> green beans, tomato, heart of palm, artichoke, emmental cheese			

Pâtes Pastas ☺

Pâtes au saumon Salmon pasta.....	22,00
Pâtes bolognaise Pasta with meat sauce.....	18,00
✓ Penne aux petits légumes Penne with baby vegetables.....	18,00
Penne sauce champignons et poulet Penne with chicken and mushroom sauce.....	19,00

Pizzas

✓ Margherita sauce tomate, mozzarella tomato sauce, mozzarella.....	16,50
✓ Chèvre-miel sauce tomate, mozzarella, chèvre, miel tomato sauce, mozzarella, goat cheese, honey.....	17,50
Saumon sauce tomate, mozzarella, saumon tomato sauce, mozzarella, salmon.....	18,00

Hamburgers ☺

Hamburger Californien pain, filet de poulet pané, salade, tomate, ketchup, moutarde.....	21,50
California Burger burger bun, breaded chicken fillet, lettuce, tomato, ketchup, mustard	
Hamburger USA.....	21,50
<i>USA Burger, pain, steak haché, fromage, salade, tomate, oignons, cornichons, ketchup, moutarde</i> burger bun, steak, cheese, lettuce, tomato, onions, gherkin pickles, ketchup, mustard	
Fish burger pain, filet de poisson pané, coleslaw.....	22,00
burger bun, breaded fish fillet, coleslaw	

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

Foie gras de canard sur toast Duck foie gras on toast.....	25,00
Saumon fumé Smoked salmon.....	24,00
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.....	18,00
Onglet à l'échalote Hanger steak with shallots.....	22,50
Entrecôte, pommes grenailles Beef rib-eye, baby potatoes.....	26,00
Filet de bœuf Beef steak.....	35,00
Magret de canard Duck breast.....	26,00
Andouillette grillée AAAAA, sauce moutarde Grilled chitterling sausage, mustard sauce.....	19,00
Poulet fermier, frites Free-range chicken and fries.....	19,00
Steak tartare Raw beef tartar.....	22,50
Côtes d'agneau Lamb chops.....	32,00
Confit de canard aux deux choux Slow-braised duck with cabbage.....	22,00
☺ 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.....	22,00
Tataki de thon <i>ratatouille</i> Lightly seared tuna, vegetable stew.....	28,00
Trilogie gourmande <i>tartare de saumon, gambas, saumon grillé, haricots verts</i>	30,00
Gourmet trio of salmon tartare, king prawns, grilled salmon, green beans	
Gambas décortiquées à la plancha <i>légumes du potager</i>	24,00
Peeled prawns grilled a la plancha, harvest vegetables	
Filet de bar <i>poêlée de légumes</i> Fillet of bass, pan-fried vegetables.....	26,00

Fromages Cheese

Camembert ou Emmental.....	7,50	Fromage blanc Creamy yogurt.....	8,50
Assiette de fromages et salade aux noix.....	20,00	Fromage blanc et coulis de fruits rouges.....	10,00
Cheese plate and salad with walnuts		Creamy yogurt with red berry coulis	
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> vanilla ice cream, chocolate sauce, almonds	
Crêpes banane <i>sauce chocolat</i>	12,50
Crêpes with banana chocolate sauce	

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

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>	14,00
Rhum Zacapa 23 ans, Diplomático.....	16,00	Pear brandy, Mirabelle plum brandy	
Cognac VSOP.....	16,00	Grand-Marnier.....	12,00
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 • 39,50€

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

MAGRET DE CANARD (SAUCE AU POIVRE)

Duck breast (peppercorn sauce)

DESSERT AU CHOIX

Dessert of your choice

COUPE 2 BOULES AU CHOIX

2 Scoops of ice cream of your choice

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 • 24€

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 • 14€ 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 expresso, Moka ou goût italien.....	4,10
Café expresso, Mocha or Italian (avec repas with a meal: 3,30 / après 18h after 6pm: 5,50)	
Café allongé Long coffee.....	4,30
(avec repas with a meal: 3,30 / après 18h after 6pm: 5,50)	
Café décaféiné Decaf espresso.....	4,10
(avec repas with a meal: 3,30 / après 18h after 6pm: 5,50)	
Double expresso Double espresso.....	7,50
Noisette Espresso with a dash of milk.....	4,60
(après 18h after 6pm: 5,50)	
Café américain American coffee.....	7,50
Café au lait.....	7,00
Large coffee with steamed milk	
Chocolat chaud.....	7,50
Hot chocolate with milk	
Café ou chocolat viennois, cappuccino.....	8,50
Coffee or hot chocolate topped with whipped cream, cappuccino	
Lait chaud Hot milk.....	7,00

Thés Mariage Frères **8,00**
nature, au lait ou au citron, Darjeeling,
Earl Grey, vert, menthe
natural, with milk or with lemon, Darjeeling,
Earl Grey, green, mint

Infusions Parney's bio **8,00**
camomille, verveine, verveine-menthe, tilleul,
tilleul-menthe, menthe
chamomile, verbena, verbena-mint, linden,
linden-mint, mint

Grog au rhum Rum grog.....	12,00
Vin chaud Mulled wine.....	8,00

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, poitrine fumée buns, hollandaise sauce, poached egg, smoked bacon	
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.

Boissons fraîches

Cold beverages

Coca-Cola, Zero 33 cl.....	7,10
Perrier, Badoit rouge 33 cl.....	7,10
Limonade 33 cl Lemonade, Cidre 27,5 cl Cider.....	7,10
Fanta, Orangina 25 cl, Schweppes 25 cl.....	7,10
Thé glacé pêche Fuze Tea 25 cl Peach iced tea.....	7,10
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.....	6,50
Milkshake.....	8,50
Jus de fruits 25 cl orange, ananas, pamplemousse,.....	7,50
abricot, fraise, tomate orange, pineapple, grapefruit, apricot, strawberry, tomato	
Fruits frais pressés Fresh-squeezed fruit juice.....	8,70
orange, ananas, pamplemousse, citron pastèque (en saison) orange, pineapple, grapefruit, lemon, watermelon (in season)	
Cocktail de jus de fruits pressés orange et pamplemousse.....	10,50
Fresh squeezed juice cocktail orange and grapefruit	
Detox carotte, pomme, gingembre.....	10,00
carrot, apple, ginger	

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

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.....	17,50
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.