PETIT DÉJEUNER PARISIEN
PARISIAN BREAKFAST

JUSQU'À 11H
UNTIL 11 AM

16€

1 Café, 1 Thé ou 1 Chocolat chaud,
1 Jus d'oranges pressées, 1 Croissant et 1 Pain au chocolat,
1 Baguette, Beurre & Confitures

1 Coffee, 1 Tea or 1 Hot chocolate, 1 Squeezed orange juice,
1 Croissant and 1 Pain au chocolat, 1 Baguette, Butter & Jams

BOISSONS FRAICHES
FRESH DRINKS

Thé glacé maison *Homemade iced tea* ..... 6€
Café frappé *Ice coffee* ..... 7€

SODAS ..... 5€
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl, Fuze Tea 25cl, Limonade 33cl,
Perrier 33cl, Tonic 20cl, Ginger Beer 20cl, Bitter San Pellegrino 10cl

JUS & NECTARS DE FRUITS ..... 8€
FRUIT JUICES & NECTARS
Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate
Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine peach, Apple, Tomato

EAUX MINÉRALES
MINERAL WATER

	33cl	50cl	1L
Evian	4€	5€	7€
San Pellegrino		5€	7€

INFUSIONS PÉTILLANTES BIO
ORGANIC SPARKLING INFUSIONS — 33cl

Énergisante : Thym, Menthe Poivrée & Citron ..... 7€
Thyme, Peppermint & Lemon

Relax : Verveine, Lavande & Cerise ..... 7€
Verbena, Lavender & Cherry

Détox : Sauge, Sureau & Pomme ..... 7€
Sage, Elderflower & Apple

CIDRE BRUT APPIE : 8€ 33cl
APPIE DRY CIDER

BULLES ET VINS
BUBBLES AND WINES

BIÈRE PRESSION *DRAFT BEERS*

	25cl	50cl
Bière du moment *Beer of the moment*	7€	10€

BIÈRES BOUTEILLE *BOTTLE BEERS* — 33cl

Bière Georges Blanche, Ambrée, IPA *White, Amber, IPA* ..... 10€
Warsteiner Herb 0° Sans Alcool *Alcohol Free* ..... 8€

CHAMPAGNES *CHAMPAGNES*

	À la Coupe *By the Glass* 15cl	75cl
AOP Champagne Tradition Brut M. Hostomme	18€	
AOP Champagne Rosé de Saignée Extra Brut M. Hostomme	22€	

Bouteilles bruts & rosés, demandez la carte. *Brut and rosé bottles, ask for the menu.*

VINS ROSÉS *ROSÉ WINES**

	Au Verre 15cl	75cl
AOP Côtes de Provence, Jolies Filles • Château Yssole • Provence	8€	39€

VINS BLANCS *WHITE WINES*

	Au Verre 15cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne moelleux • Villa Dria • Sud-Ouest	8€	37€
AOP Roussette de Savoie • Domaine Dupasquier • Savoie	9€	40€
AOP Ventoux, Sous les Étoiles • Domaine Childeric • Rhône	10€	45€
AOP Beaujolais, Chardonnay • Domaine Chermette • Beaujolais	12€	55€

VINS ROUGES *RED WINES*

	Au Verre 15cl	75cl
AOP Côtes du Rhône, 1819 • Château l'Olivète • Rhône	7€	35€
AOP Corbières, Grand Vin • Château Pech-Latt • Languedoc	10€	47€
AOP Crozes-Hermitage, Pitchounette • Domaine des 4 vents • Rhône	12€	59€
AOP Bourgogne, Pinot Noir • Emmanuel Giboulot • Bourgogne	14€	69€

La carte des vins de notre restaurant gastronomique est disponible sur demande.
The wine list of our gourmet restaurant is available on request.

La belle tranche de pâté en croûte de volaille : **17€**
A generous slice of poultry pâté en croûte

À DÉCOUVRIR *DISCOVER*

CARTE BISTROT *BISTRO MENU*
du mardi au dimanche de 12h à 15h
From Tuesday to Sunday, from 12pm to 3pm

COCKTAILS ET TAPAS *COCKTAILS AND TAPAS*
du mardi au samedi à partir de 18h
Tuesday to Saturday from 6 p.m.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.

BISTROT & SALON DE THÉ

Mademoiselle Folie

COCKTAILS & BAR

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

Latte Matcha BIO ..... 8€
Chaï latte ..... 8€
Création latte ..... 8€

CHOCOLATS CHAUDS PAR CÉDRIC PERNOT
HOT CHOCOLATES BY CÉDRIC PERNOT
Manjari 64 % (Madagascar) & Tulakalum 75 % (Belize)

Chocolat chaud *Hot chocolate* ..... 7€
Chocolat chaud viennois avec sa chantilly maison ..... 8€
Viennese hot chocolate with homemade whipped cream
Chocolat chaud et son ourson en guimauve ..... 6€
Hot Chocolate with its marshmallow bear
SPÉCIAL ENFANTS JUSQU'À 10 ANS
FOR KIDS UP TO 10 YEARS OLD

CAFÉS PAR MAISON FOLLIET
COFFEES BY MAISON FOLLIET
100 % Arabica Bio du Guatemala *100 % Organic Arabica from Guatemala*

Expresso *Espresso* ..... 3€
Expresso Décaféiné *Decaffeinated Espresso* ..... 3€
Café allongé *Long coffee* ..... 3€
Café crème *Cream coffee* ..... 3,50€
Double Expresso *Double Espresso* ..... 5€
Grand café crème *Long cream coffee* ..... 6€
Cappuccino ..... 7€
Latte Macchiato ..... 7€
Café Viennois avec sa chantilly maison ..... 8€
Viennese coffee with homemade whipped cream

Lait amande, avoine ou coco +1€
Almond, oat, or coconut milk

INFUSIONS PAR MARIAGES FRÈRES ..... 6€
HERBAL TEAS BY MARIAGES FRÈRES

Verbena citriodora
Infusion à la texture veloutée de guimauve et évoquant le cédrat confit.
Velvety texture and rush of candied citron.

Chamomilla
Infusion aux notes fraîches et aériennes de fleurs blanches de magnolia.
Lovely hint of fresh magnolia flowers.

Mentha piperita
Infusion aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.
Delicate lacework of cool, peppery reflections while remaining remarkably mellow.

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

BOISSONS CHAUDES
HOT DRINKS

THÉS PAR MARIAGES FRÈRES ..... 6€
TEAS BY MARIAGES FRÈRES

Fuji-Yama
Thé vert au goût brillant et tonique, parfait pendant le repas et à tout moment de la journée. *Green tea with a bright and invigorating taste, perfect during a meal and at any time of the day.*

Ceylan Orange Pekoe
Thé noir aux longues et belles feuilles possédant une saveur exquise et un corps subtil.
Black tea with long and beautiful leaves with an exquisite flavour and a subtle body.

French Breakfast
Thé noir élégant, chocolaté et malté à la saveur développée, élégante et raffinée.
Elegant, chocolatey and malty black tea with a developed, elegant and refined flavour.

Covent Garden Morning
Thé noir au goût chaud et rassurant évoquant la noisette.
Black tea with a warm and soothing taste of hazelnut.

Earl Grey Imperial
Darjeeling de printemps richement parfumé à la bergamote.
Spring Darjeeling richly flavoured with bergamot.

Thé Jasmin
Thé vert suave de Chine au parfum de précieuses fleurs de jasmin. Notre thé au jasmin est parfumé selon un savoir-faire ancestral. *A Chinese green tea scented with jasmine flowers. Our jasmine tea is scented according to a time-honoured tradition.*

Thé à l'Opéra
Thé vert au subtil parfum de fruits rouges et d'épices précieuses.
Green tea with a subtle flavour of red fruits and precious spices.

Wedding Imperial
Thé noir malté aux notes gourmandes de chocolat et caramel.
Malted black tea with gourmet notes of chocolate and caramel.

Milky Blue Absolu
Thé Bleu envoûtant au riche parfum lacté. Une délicate note de marron glacé et de crème pâtissière charme le palais d'un doux voile lacté. *Captivating blue tea with a rich milky flavour. A delicate note of candied chestnut and pastry cream charms the palate with a soft milky veil.*

Casablanca
Assemblage de thé vert à la menthe nana et de thé noir à la bergamote.
Blend of nana mint green tea and bergamot black tea.

Sakura, Sakura !
Thé vert au parfum frais et sensuel de cerisiers en fleurs. Fruité et doux comme un matin de printemps. *Green tea with the fresh and sensual flavour of cherry blossoms. Fruity and sweet like a spring morning.*

Pleine Lune
Thé noir gourmand et fruité au parfum d'amandes blanches et de vanille.
Gourmet and fruity black tea with the flavour of white almonds and vanilla.

Rouge Bourbon
Rooibos rouge vanillé, d'une grande finesse et sans théine.
This vanilla red tea displays great finesse. Theine-free.

Rouge Métis
Rooibos rouge, fruité et fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans Théine.
Fruity and flowery red «rooibos» recalling memories of a fragrant garden. Theine-free.

Esprit de Noël
Thé parfumé aux épices douces de Noël et agrémenté d'amandes, de pomme, d'écorces d'oranges et de morceaux de vanille Bourbon. *Flavoured tea with sweet spices, it includes almond morsels, apple shavings, orange peel and pieces of vanilla.*

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.

COMPTOIR GOURMAND
GOURMET COUNTER

Choux Mont Blanc ..... 8€
Pâte à choux, torche aux marrons et éclat de marron confit, compotée de myrtille, chantilly vanille et meringue craquante. *Choux pastry, chestnut purée vermicelli with bits of candied chestnut, blueberry compote, vanilla whipped cream, and crisp meringue.*

Tropézienne Vanille Pamplemousse ..... 8€
Brioche, crémeux pamplemousse, chantilly vanille, confit pamplemousse et suprême de pamplemousse. *Brioche, grapefruit cream, vanilla whipped cream, grapefruit confit, and grapefruit segments.*

Tartelette Chocolat Caramel ..... 8€
Sablé breton cacao, chantilly caramel, grué de cacao caramélisé, crémeux chocolat et caramel mou. *Breton cocoa shortbread, caramel whipped cream, caramelized cocoa nibs, chocolate crémeux, and soft caramel.*

Pistache et Fleur d'Oranger ..... 8€
Biscuit pistache, crémeux fleur d'oranger, mousse pistache, praliné pistache et pistaches sablées. *Pistachio sponge, orange blossom crémeux, pistachio mousse, pistachio praline and sabléed pistachios.*

Finger Tiramisu ..... 8€
Biscuit café, croustillant café, crémeux café, mousse mascarpone et chantilly café.
Coffee sponge, coffee crunch, coffee crémeux, mascarpone mousse and coffee Chantilly,

Finger Noisette SANS GLUTEN *GLUTEN-FREE* ..... 8€
Biscuit noisette, crème brulée noisette, crémeux noisette et noisette caramélisée.
Hazelnut sponge, hazelnut crème brûlée, hazelnut crémeux and caramelized hazelnut.

LE CHOUX CHANTILLY : 6€
Pâte à choux généreusement garnie d'une crème chantilly maison à la vanille
Choux pastry generously filled with homemade vanilla whipped cream

Madeleine *Madeleine* ..... 2€
Briochette *Brioche* ..... 3€
Financier Amande et Caramel *Almond and Caramel Financier* ..... 3,50€
Cookie Noisette *Hazelnut Cookie* ..... 4€
Muffin aux pépites de Chocolat *Chocolate Chip Muffin* ..... 4,50€
Cake Citron *Lemon Cake* ..... 4,50€
Brownie Pécan *Pecan Brownie* SANS GLUTEN *GLUTEN-FREE* ..... 4,50€
Crumble Pomme Cannelle *Apple Cinnamon Crumble* ..... 4,50€
Pain d'épices *Gingerbread* ..... 4,50€

Le petit pot de chantilly maison : 2€
The little jar of homemade whipped cream