



LE PETIT PONT

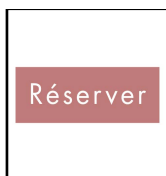
PARIS 5E

43, rue de la Bucherie
75005 Paris

01 43 54 23 81

www.cafelepetitpont.com
[@cafe.lepetitpont](https://www.instagram.com/cafe.lepetitpont)

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Organiser mon événement au Petit Pont".



ENTRÉES



SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE
Traditional onion soup

14€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PAR 6
Burgundy snails

17€

CUISSES DE GRENOUILLE PERSILLÉES
Frog legs with parsley

18€

FOIE GRAS DE CANARD, TOASTS
Duck foie gras with toasts

22€

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS
Beautiful plate of smoked salmon with toast

21€

ASSIETTE DE NEMS
Plate of nems

14€

SALADES

CAESAR DU PETIT PONT

21€

Salade, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf, poulet, sauce Caesar
Salad, croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes, egg, chicken, Caesar sauce



COEUR DE LAITUE, vinaigrette citronnée, herbes fraîches
Heart of lettuce, lemon vinaigrette, fresh herbs

14€



BELLE BURRATA, TOMATES ANCIENNES, huile d'olive, citron
Burrata, heirloom tomatoes, olive oil, lemon

21€

SALADE DE SAUMON FUMÉ, avocat, feta, vinaigrette à l'ancienne
Smoked salmon, avocado and feta salad with old-fashioned vinaigrette

23€

PÂTES

MACARONIS À LA BOLOGNAISE
Bolognese macaronis

19€



MACARONIS À LA CRÈME DE TRUFFE
Macaronis with truffle cream

23€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

PLATS

BŒUF BOURGUIGNON DU PETIT PONT , macaronis <i>Petit Pont beef bourguignon with macaronis</i>	23€
TARTARE DE BŒUF TRADITION 180G , frites <i>180g traditional beef tartare with French fries</i>	23€
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G , sauce au choix, haricots verts <i>300g grilled rib steak, choice of sauce, green beans</i>	37€
ONGLET DE BŒUF 180G , sauce au choix, frites <i>180g beef onglet, choice of sauce, French fries</i>	19€
BURGER DU PETIT PONT Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce burger, sucrose, tomates, frites <i>Brioche bun, chopped steak, cheddar cheese, burger sauce, sucrose, tomatoes, French fries</i>	24€
PAVÉ DE SAUMON SAISI SUR PEAU , riz parfumé <i>Seared salmon steak on skin with fragrant rice</i>	24€
FISH & CHIPS , Sauce tartare <i>Fish and chips with tartar sauce</i>	23€
PAILLARD DE POULET AU CURRY , haricots verts <i>Curried chicken paillard with green beans</i>	25€

TARTINES

MÉRIDONIALE , pain, cream cheese, poivron rouge <i>Meridional toast with cream cheese and red pepper</i>	19€
SAUMON FUMÉ , pain, avocat, saumon fumé <i>Smoked salmon toast with avocado</i>	21€
BURRATA DI PUGLIA , pain, burrata Di Puglia, jambon Speck <i>Burrata Di Puglia toast with Speck ham</i>	22€

GARNITURES

6€

FRITES, SALADE, MACARONIS, RIZ BASMATI, HARICOTS VERTS
French fries, salad, macaronis, basmati rice, green beans

SAUCES : POIVRE, CHIMICHURRI, BÉARNAISE
Sauces: pepper, chimichurri, béarnaise

MENU ENFANT

STEAK HACHÉ, FRITES ou MACARONIS ou RIZ BASMATI 18€
Chopped steak with French fries, macaronis or basmati rice

SUR LE POUCE

CROQUE-MONSIEUR PARISIEN, sucrine 18€
Parisian croque-monsieur, sucrine salad

CROQUE-MADAME, sucrine 20€
Croque-monsieur with an egg, sucrine salad

CROQUE TRUFFE, sucrine 22€
Truffle croque-monsieur, sucrine salad

CROISSANT AU JAMBON TRUFFÉ 18€
*Crème Tartufata
Truffled ham croissant, Tartufata cream*

CROISSANT AU JAMBON SPECK EXTRA 18€
Extra speck ham croissant

CROISSANT AU SAUMON, cream cheese 18€
Salmon and cream cheese croissant

SANDWICH TRADITION 10€
*Jambon, œuf, tomate, salade
Sandwich with ham, egg, tomato and salad*

SANDWICH SAUMON FUMÉ 13€
*Cream cheese, saumon fumé, salade
Smoked salmon sandwich with cream cheese and salad*

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON SEGUIN GOURMET » 26€
*Jambon speck Pedrazzoli, saucisson du Béarn, chorizo Cebo, terrine au poivre artisanale
Cold cuts board from «Maison Seguin Gourmet», Pedrazzoli speck ham, Béarn sausage, Cebo chorizo, homemade pepper terrine*


 **PLANCHE DE FROMAGES DU CHEF**, selon arrivage 26€
Cheeses board, according to availability

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie 29€
Mixed board, cheeses and cold cuts

TOASTS DE BAGUETTE ET FOIE GRAS, frites, béarnaise 22€
Baguette and foie gras toast, French fries, béarnaise sauce

MINI CROQUE-MONSIEUR X4 14€

PETITS NEMS AU POULET X5 14€
Small chicken nems

 **FRITES**, sauce béarnaise 9,5€
French fries with béarnaise sauce

DESSERTS

TARTE TATIN MAISON (suppléments : glace : +2€ / crème fouettée +1€) 12€
Homemade tarte tatin (extras : ice cream +2€ / whipped cream +1€)

MOELLEUX CHOCOLAT SANS GLUTEN (suppléments : glace : +2€ / crème fouettée +1€) 11€
Gluten-free chocolate cake (extras : ice cream +2€ / whipped cream +1€)

TARTE AUX FRUITS DE SAISON, demandez les inspirations du chef 12€
Seasonal fruit tart, ask for the chef's inspirations

TRIOLOGIE DE CRÊPES, Nutella, caramel beurre salé, sucre ou confiture 9€
Trilogy of crêpes, Nutella, salted butter caramel, sugar or jam

CRÈME BRÛLÉE PURE VANILLE 11€
Pure vanilla crème brûlée

DAME BLANCHE, glace vanille, sauce chocolat 14,5€
Dame blanche, vanilla ice cream, chocolate sauce

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 14,5€
Liège coffee or chocolate

BANANA SPLIT, banane, glace vanille, fraise, chocolat, crème fouettée 16,5€
Banana split, banana, vanilla ice cream, strawberry, chocolate, whipped cream

FRAISE MELBA, glace à la fraise, fraises fraîches 15,5€
Strawberry melba, strawberry ice cream, fresh strawberries

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, selon arrivages 14,5€
Fresh fruit platter, according to availability

GLACES ET SORBETS

Enzo & Lily - Glacier Créateur

DEUX OU TROIS BOULES AU CHOIX 11€/14€
Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, framboise
Choice of two or three scoops : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, mango, raspberry

LE BAR DU PETIT PONT

15 cl à 40 cl

Nos Créations

17€

LA BELLE CHABINE - Cocktail signature
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva
infusé à la vanille, jus de poire,
sirop de chocolat blanc

THE OLD FASHIONED DU PETIT PONT

Bourbon Wild Turkey 81 Proof,
Angostura Bitters, sucre, Perrier

PRINCE NEGRONI

Tequila El Jimador infusée à la
framboise, Vermouth rouge Carpano,
Aperol

PLANAS DAÏQUIRI PASSION

Rhum Diplomatico Planas, sucre
de canne, jus de citron, fleur de sureau,
jus de passion

LE PALOMA

Tequila Espolon, sirop de sucre,
pamplemousse rose, citron pressé,
limonade

ESMERALDA

Gin Bulldog, citron vert, poivre de Timut,
jus de cranberry, sirop de basilic

FRENCH EXPRESSO MARTINI "UN CAFÉ, L'ADDITION"

Cognac Martel VSOP, zestes d'orange,
liqueur de café, sirop de vanille

LE BOULEVARD SAINT-MICHEL

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de
cranberry Chambord, jus de citron, sucre
de canne, Martini Rosso, blanc d'œuf

GREEN LADY

Gin Mare infusé à la framboise,
Grand Marnier, jus d'aloë vera,
jus de citron, paillettes vertes

SANTIAGO JUNGLE

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de
mangue, sirop de banane, citron vert

Nos Margaritas

17€

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de
citron, sucre de canne, coulis de fruits
rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de
citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron,
sirop de sucre

Nos Mules

17€

BELVEDERE MULE

Vodka Belvedere, citron vert,
sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert,
sirop de sucre, ginger beer

EMINENTE MULE

Rhum Eminente, citron vert, sirop
de sucre, jus de passion, ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka Skyy, citron vert, sirop de sucre,
ginger beer

*N'hésitez pas à demander
nos cocktails classiques
16€*

Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières
Mule, Espresso Martini, Piña Colada,
Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81
Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour,
Eminente Daiquiri

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl à 90 cl

Deux personnes : 40€ - Trois personnes : 50€

MOJITO IN LOVE

Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonade, coulis de fruits rouges, limonade

LE COLLINS DU PETIT PONT

Gin Bombay Sapphire, jus de citron, Schweppes White Peach, sirop de fleur de sureau

PORNSTAR SARTI BEACH

Vodka Eristoff, jus de passion, liqueur de framboise Sarti, jus de citron, champagne

BAR À SPRITZ

15 cl à 40 cl

17€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, un apéritif raffiné d'Italie au parfum frais de baies mûres et notes fruitées, avec des touches de fraise et framboise, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de sureau Fiorente, gin Normindia, citron vert, prosecco, Perrier

LIMONCE SPRITZ

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

CAMPARI SPRITZ

Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ

Liqueur de framboise Chambord, prosecco, purée de framboise, lime, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, prosecco, Perrier

BAR À GIN'TO

15 cl à 40 cl

17€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

HENDRICK'S GIN

Infusé aux essences de rose et concombre

RÉTHA OCEANIC GIN

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

MONKEY 47

Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

GIN MARE

Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN MADE IN FRANCE

Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges

BOMBAY SAPPHIRE

Gin fin et élégant, plus légers que beaucoup d'autres

NO NAME BY COQUETELERS MADE IN FRANCE

Rond et porté sur la genièvre au notes fraîches et estivales, distillé à Cognac

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE

Gin normand, notes d'agrumes et fleurs

BULLDOG

London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

BAR À CHAMPAGNE

15 cl à 40 cl

17€

LE NOTRE DAME

Liqueur de framboise, suprême de cassis, sirop de poivre de Penja, champagne

PORNSTAR MARTINI

Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de passion, purée de passion, sirop de vanille, jus de pomme, champagne

KIR ROYAL



Crème de violette, mezcal, huile essentielle de gingembre, champagne

P.P 75

Gin Mare infusé à la framboise, sucre de canne, jus de citron, champagne

BIÈRES ET CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE  33 cl	8€
LE TITI PARISIEN IPA  33 cl	8€
1664 0% 33 cl	8€
DESPERADOS, CORONA EXTRA 33 cl	10€
CIDRE SASSY 33 cl	7€
« L'inimitable »	

Pression

	25 cl	50 cl
1664	6,5€	12€
1664 BLANCHE	7€	13€
GRIMBERGEN BLONDE	7€	13€
DEMAURY I.P.A	7€	13€
BIÈRE DU MOMENT	7€	13€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12 cl / 20 cl	6,5€ / 12€	RICARD, PASTIS 51 2 cl	6,5€
KIR ROYAL 12 cl	12€	MARTINI BIANCO OU ROSSO 5 cl	6€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	8€ / 15€	AMERICANO 8 cl	10€
PROSECCO Bouteille 75 cl	45€	CAMPARI 5 cl	6€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	6,5€	CAMPARI-SODA 15 cl	10€
SUZE, SALERS 5 cl	6,5€	PORTO GRAHAM'S 5 cl	6€

DIGESTIFS

4 cl

CALVADOS	13€	GRAND MARNIER	12€
Coquerel 4 ans finition Bourbon		GRAND MARNIER CENTENAIRE	21€
BAS-ARMAGNAC	13€	Composée de Cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11€
COGNAC H BY HINE	14€	Poire, Mirabelle, Framboise	
COGNAC MARTELL VSOP	16€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	12€
COGNAC HENNESSY VS	13€	CHARTREUSE VERTE	12€
COGNAC HENNESSY XO	20€	AMARETTO DISARONNO	12€
GET 27, GET 31	13€	DISARONNO VELVET	12€
BAILEY'S, COINTREAU	12€		

EAUX

VITTEL 25 cl	6€
PERRIER 33 cl	6,5€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl	8€

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO 33 / 47 cl	7€ / 8€	LAIT FROID 25 cl	7€
FUZE TEA, TROPICO 33 / 47 cl	7€ / 8€	CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7,5€
OASIS TROPICAL, SPRITE 33 / 47 cl	7€ / 8€	Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard	
FANTA, ORANGINA 33 / 47 cl	7€ / 8€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	9€
SCHWEPES TONIC 33 / 47 cl	7€ / 8€	MILK-SHAKE 33 cl	10€
SCHWEPES AGRUMES 25 cl	7€	Demandez nos parfums !	
SCHWEPES 20 cl	7€	NECTARS & JUS DE FRUITS 25 cl	6,5€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Hibiscus Touch of Lime, White Peach, Pomelo		<i>100% pur jus - Maison Bissardon</i>	
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	7€	Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
« La Mortuacienne »			

BAR ÉNERGISANT

25 cl à 35 cl

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ORGANICS MATE 25 cl	7€
VODKA, RED BULL 29 cl	14€
LE R.B.W 35 cl	15€
Vodka Grey Goose, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull pastèque	

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ	11€
Ginger Ale, concombre, apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier	
COOL KISS	11€
Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise	
VIR-GIN'TO	11€
Spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime	

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	7€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	11€
THÉ GLACÉ MAISON	11€
LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - 30 cl - <i>Détox</i>	11€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl - <i>Énergisant</i>	11€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl - <i>Booste l'immunité</i>	11€

SPIRITUEUX

4 cl

Supplément soda +4€ - Extra soda +4€

Rhums

ZACAPA 23 ANS Arômes de miel, caramel et chêne épicé.	17€	DON PAPA Vieilli dans des fûts de bourbon. Gourmand. Incontournable.	15€
SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	16€	DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	16€
SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	17€	HAVANA CLUB 3 ANS Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	12€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.	16€	SANTA TERESA 1796 Rhum du Venezuela, élu plusieurs fois meilleur rhum du monde.	22€
DIPLOMATICO PLANAS Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline.	17€	TROIS RIVIÈRES  Rhum agricole de Martinique avec des notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.	15€
BUMBU Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe.	18€	TROIS RIVIÈRES AMBRÉ  Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé.	16€

Vodkas

ERISTOFF	12€	GREY GOOSE 	16€
ZOLADKOWA WIBOROWA	12€	BELUGA NOBLE Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.	17€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	13€	BELUGA GOLD Vodka à base de malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable.	22€
BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	16€		

Whiskies

CLAN CAMPBELL, JAMESON, WILLIAM LAWSON'S FINEST Whiskies écossais, whisky irlandais.	12€	BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt.	14€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.	14€	ROZELIEURES SUBTIL COLLECTION Single Malt vieilli en fûts de Cognac et Bourbon.	17€
EVAN WILLIAMS Bourbon aux notes de caramel et vanille.	14€	WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poire et épices douces.	17€
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's Jack.	13€	BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay.	18€
JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.	15€	LAGAVULIN 16 ANS Vieilli seize ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.	17€
BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	13€	THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.	14€
SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	16€	HIGHLAND PARK Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillée et légèrement fumée.	15€
COPPER DOG Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside.	15€	ALFRED GIRAUD HÉRITAGE  22€ Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malts français non tourbés.	
CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux mélangé à des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.	15€	NIKKA FROM THE BARRELL Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.	16€

Téquilas

ESPOLON SILVER Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleu.	14€	ALTOS Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.	15€
TEQUILA EL JIMADOR Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas dix ans.	13€	PATRON SILVER Téquila fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes.	16€

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	13€	21€	90€
MOËT & CHANDON Brut	15€	25€	100€
RUINART Brut	17€	28€	120€
LALLIER R021 Brut			90€
RUINART Blanc de blancs			180€
DOM PÉRIGNON			380€

	12 cl	20 cl	75 cl
<i>Rouges</i> IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Sainte Reine - Merlot	7€	13€	32€
CÔTES-DU-RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	15€	37€
SAINT-AMOUR AOC Domaine des pierres	7€	13€	32€
BROUILLY AOP Château des Tours	8€	14€	39€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	13€	32€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	9€	17€	46€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Tournelle du Pin Figeac	12€	23€	55€
PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan	15€	29€	70€
CONNÉTABLE DE TALBOT Saint Julien 2021 Bordeaux			115€
<i>Blancs</i> CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	7€	13€	32€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	10€	19€	49€
SANCERRE AOC Les Chataigniers	9€	16€	46€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	17€	46€
IGP PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	7€	13€	32€
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	15€	37€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	10€	19€	49€
<i>Rosés</i> IGP VAR Saint-Barthélemy	8€	14,5€	34€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	10€	19€	49€

Magnum
95€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café « Grande Réserve 100 % Arabica » de la Maison Richard

EXPRESSO	3,3€	LAIT CHAUD	6€
CAFÉ ALLONGÉ	3,6€	LAIT VANILLE	6,5€
DOUBLE EXPRESSO	6,5€	POT DE LAIT	1€
NOISETTE	3,6€	GINGER LEMON	10€
CAFÉ CRÈME	6,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
CAPPUCCINO	9,5€	GROG AU RHUM / COGNAC	10€
CAFÉ VIENNOIS	9,5€	IRISH, FRENCH, ITALIAN COFFEE	10€
CHOCOLAT VIENNOIS	9,5€	PAIN AU CHOCOLAT	4€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	7€	CROISSANT	4€
40 % Cacao		TARTINE	3€
LAIT VÉGÉTAL	7€	CONFITURE	1,5€

BOISSONS CHAUDES DÉTOX

Pour rester en forme



SPICE LATTE	10€
Gingembre, cannelle, café, lait, crème fouettée	
BOBO	10€
Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle	

THÉS ET INFUSIONS

Maison Richard

THÉS	6,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices	
INFUSIONS 	6,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe	