



. Ouvert .
DU LUNDI AU DIMANCHE



Plaisirs salés*

- BAGUETTE POULET CRUDITES** 8.50€
Pain de tradition, blanc de poulet dans marinade au tandoori, salade, tomates, œufs, mayonnaise.
Traditional bread, chicken breast in tandoori marinade, salad, tomatoes, eggs, mayonnaise
- BAGUETTE VÉGÉ** 7.50€
Pain de tradition, pesto, salade, courgettes, aubergine, poivron rouge, poivron vert, dés de féta
Traditional bread, pesto, salad, zucchini, eggplant, red pepper, green pepper, feta
- BAGUETTE THON** 7.50€
Pain de tradition, thon, salade, tomates, œufs, mayonnaise.
Traditional bread, tuna, salad, tomatoes, eggs, mayonnaise
- SALADE CAESAR** 11.00€
Salade verte, blanc de poulet, parmesan, croûtons, sauce caesar
Green salad, chicken breast, parmesan, croutons, caesar sauce
- CROQUE-MONSIEUR *** 9.50€
Pain de mie artisanal, jambon blanc, béchamel légère, emmentaler
Artisanal sandwich bread, white ham, béchamel, emmental
- SAUCISSE DE FRANCFORT & FRITES** 8.00€
Frankfurter sausage and french fries

Crêpes salées*

- FROMAGE & CHAMPIGNON** 9.00€
French crepe / Cheese & Mushrooms
- FROMAGE & JAMBON** 9.50€
French crepe / Cheese & Ham
- FROMAGE & POULET** 10.00€
French crepe / Cheese & Chicken
- SUPPLÉMENT OEUF** +1.00€
Extra egg

A partager

- APÉRO VÉGÉ BIO** 18.00€
Poicamole, petits pois (200g), houmous poivron, estragon (200g)
Poicamole, pea puree (200g), bell pepper, tarragon hummus
- NOS TERRINES FRANCAISES** 18.00€
Pâté de campagne aux figes (170g), rillettes de poulet rôti (170g)
Country pâté with figs (170g), roast chicken rillettes (170g)

Sur le pouce

- Frites** 5.50€
French fries
- Chips françaises*** 3.00€
French potato crisps
- Petite salade - Small salad** 3.50€
Salade, croutons, graines, vinaigrette échalotes, oignons rouges
Salad, croutons, seeds, shallot dressing, red onions
- Mini saucissons artisanaux** 7.00€
Small sausages perfect to snacking



Plaisirs sucrés

- Crêpes** 4.50€
Au choix : Sucre, beurre sucre, sucre citron, confiture de fraise, miel
Sugar, butter & sugar, sugar lemon, strawberry jam, honey
- Pâte à tartiner chocolat noisette bio** 5.00€
Organic hazelnut chocolate spread
- Banane chocolat noisette bio** 6.00€
Organic hazelnut chocolate spread & banana
- Cookie aux pépites de chocolat** 3.50€
Chocolate chip cookie
- Macarons parisiens (6 pièces)** 16.00€
Parfums : Vanille de Tahiti, caramel au beurre salé, pistache d'Italie, chocolat grand cru, framboise - citron vert - fruit de la passion et framboise - groseille.
- Parisiens Macarons (6 pieces)**
Flavors : Tahitian vanilla, salted butter caramel, Italian pistachio, grand cru chocolate, raspberry - lime - passion fruit and raspberry - redcurrant.



Les prix affichés sont en € TTC. The prices displayed are in € including tax..

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Alcohol abuse is harmful for your health. Drink responsibly.

*Produits locaux | Local products

SCAN



ALLERGÈNES

Boissons fraîches

Bouteille

Orange/Pomme	25cl	4.50€
Eau plate	50cl	3.50€
Eau gazeuse	33cl	3.50€

Ecocup

	25cl	50cl
Coca • Coca Zéro • Sprite • Fanta	3.00€	5.00€
Fuze Tea Pêche • Schweppes Tonic	3.00€	5.00€
La French Ginger beer	3.50€	5.50€
Parismonade	3.00€	5.00€
Sirop Grenadine ou Pêche	+0.50€	

Bières & cidre

À la tireuse - Draft

	25cl	50cl
Gallia West IPA	5.00€	9.00€
Gallia Champ Libre (Blonde)		
Gallia Weiss Versa (Blanche)		
Monaco, Panaché	4.50€	8.00€

À la bouteille - Bottle*

Ma petite française Yvonne Pils Bio sans gluten	33cl	7.00€
Ma petite française Denise IPA	33cl	8.00€
Cidre Sassy Sulfureuse (Rosé)	33cl	6.50€

Boissons chaudes

Café Organic expresso bio «Terres de Café»

Simple ou allongé Expresso or long black	2.50€
Crème ou cappuccino Late or cappuccino	4.50€
Décaféiné decaffeinated Jaen bio Peru	2.50€



Thé DAMMANN

Thé noir Earl Grey Yin Zhen - Bergamote Black tea Earl Grey Yin Zhen - Bergamot	3.50€
Thé vert à la menthe aromatisé Green tea Mint Notes	
Tisane Verveine Herbal tea Verbena	

Chocolat chaud Hot chocolate	4.00€
---------------------------------	-------

Chocolat viennois Viennese hot chocolate	4.50€
---	-------

Apéritifs

Kir Royal Cassis ou Pêche	12cl	14.00€
Kir Cassis ou Pêche	12cl	7.00€
Gin Tonic	12cl	10.00€

Cocktails

Mojito	25cl	12.00€
Spritz	25cl	12.00€
Moscow Mule	25cl	12.00€

Mocktails

L'embellie : Infusion à la rose, sirop abricot & romarin, jus de citron jaune Rose infusion, Apricot and rosemary syrup, Lemon juice	7.00€
L'envoûtant : Infusion hibiscus & menthe, Sirop de framboise et fève tonka, Jus de citron jaune / Hibiscus and mint infusion, Raspberry and tonka bean syrup, Lemon juice	7.00€
L'énergique : Thé bergamote, Sirop ananas & thym, Gingembre, Jus de citron jaune Bergamot tea, Pineapple & thyme syrup, Ginger, Lemon juice	7.00€
Virgin Mojito	7.00€

Spiriteux

Saint Germain Liqueur de fleur de sureau	4cl	8.00€
Gin Bombay original	4cl	8.00€
Rhum Havana Club 3 Ans	4cl	8.00€
Rhum Trois rivières origine	4cl	8.00€
Whisky Jack Daniel's	4cl	8.00€
Vodka Absolut	4cl	8.00€
Ricard	4cl	4.00€
Get 27	4cl	4.00€

Vins



Agréé par la Fédération Française de l'Appétitif

	12cl	75cl
Rouge Red Ce mois-ci je suis encore dans le rouge - Côtes du Rhône - 2022	6.50€	38.00€
Blanc White Je donne ma langue au Chardonnay - Pays d'Oc - 2022	6.50€	38.00€
Rosé Minitel rosé - Côtes du Rhône - 2022	6.50€	38.00€

Bulles

	12.5cl	75cl
Champagne Duval Leroy (Brut)	13.00€	65.00€
Prosecco	6.00€	36.00€

Nous vous souhaitons une agréable journée
aux Vedettes de Paris