

MADE WITH LOVE

DÉPÔT LÉGAL CAFÉ

Journée

EST.2017

6 RUE DES PETITS-CHAMPS
2^{ÈME} ARR. PARIS

MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE ·

MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE ·

MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE ·

MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE · MADE WITH LOVE ·

La Boulangerie

CROISSANT	3,50 €
PAIN AU CHOCOLAT	4,00 €
GATEAUX VIENNOISERIE AMANDE	5,50 €
<i>Almond pastry cake</i>	
CROISSANT COOKIE	6,50 €
<i>Cookie Croissant</i>	
CORBEILLE DE MADELEINES CHAUDES	6,00 €
CRÈME & CONFITURE (3 PIÈCES)	
<i>Basket of warm madeleines with cream and jam (3 pieces)</i>	

Les Classiques

SUCRÉ

PANCAKES PRALINÉ NOISETTE	8,00 €
<i>Hazelnut praline pancakes</i>	
GRANOLA, PETIT SUISSE, KIWI, ANANAS, PÂTE DE CACAHUÈTE	13,00 €
<i>Granola, yogurth, kiwi, pineapple and peanut paste</i>	

SALÉ

PANCAKES BACON AVOCAT ŒUFS	13,50 €
<i>Bacon, avocado and eggs pancakes</i>	
CROISSANT AVOCADO - Guacamole, oeuf poché, salade verte, parmesan	12,50 €
<i>Guacamole, poached egg, green salad, parmesan</i>	

LE BIG BREAKFAST

Croissant, oeuf mollet,
comté, chiffonnade
de jambon & café espresso

Croissant, soft-boiled egg,
comté cheese, ham chiffonnade
& espresso coffee

14,50 €

Les Œufs

OMELETTE AVOCAT, PASTRAMI, TOMATE	11,00 €
<i>Avocado, pastrami and tomato omelette</i>	
ŒUFS BROUILLÉS - Scrambled eggs	7,50 €
ŒUFS AU PLAT - Fried eggs	7,50 €

À partager ou pas

FINGER CROQUE	11,50 €
Pain moelleux toasté minute, fromage frais à la truffe Tuber Aestivum, chiffonnade de jambon blanc, beaufort d'Alpage	
Soft toasted bread, fresh cheese with Tuber Aestivum truffle, white ham chiffonade, Alpine Beaufort cheese	
PATATES CHAUDES À LA TRUFFE	10,90 €
Pommes de terre grenaille, parmesan, crème truffe	
Hot new potatoes, Parmesan, truffle cream	
L'OEUF MAYO SPICY	12,50 €
Oeufs mollets, tartare de thon, mayonnaise spicy, pain toasté	
Soft-boiled eggs, tuna tartare, spicy mayonnaise, toasted bread	
HOUMOUS LÉGUMES RÔTIS	12,50 €
Pois chiche, tomates cerises, shiitaké, pickles d'oignon, grain de grenade	
Chickpeas, cherry tomatoes, shiitake mushrooms, onion pickles, pomegranate seeds	
CEVICHE	14,00 €
Daurade royale, leche de tigre citron vert, avocat, concombre, patate douce, oignon rouge, pousses d'épinards	
Gilthead sea bream, lime leche de tigre, avocado, cucumber, sweet potato, red onion, baby spinach leaves	

Les Salades et Tartares

COBB SALADE	20,00 €
Laitue, tomates cerises, avocat, radis, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch	
Lettuce, cherry tomatoes, avocado, radish, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing	
BURRATA D'HIVER	18,00 €
Burrata des Pouilles, champignons de Paris, chanterelles, patate douce, potimarron, granola, sauce crémeuse noisette, vinaigrette à l'orange. Pugliese burrata, button mushrooms, chanterelles, sweet potatoes, pumpkin, granola, creamy hazelnut sauce, orange vinaigrette	
SALADE TOUTE VERTE	19,00 €
Pousses d'épinard, pourpier, chou kale, kiwi, avocat, pomme verte, pois gourmand, pistache, feta, grenade, datte, oeufs mollet.	
Spinach shoots, purslane, kale, kiwi, avocado, green apple, snow peas, pistachios, feta cheese, pomegranate, dates, soft-boiled eggs	
TARTARE DE BOEUF TOASTÉ	19,50 €
Boeuf & cecina maturée fumée taillés au couteau, salade d'herbes, huile de noisette, mayonnaise spicy et verte. Servi avec des frites.	
Beef & smoked cured beef sliced with a knife, herb salad, hazelnut oil, spicy green mayonnaise. Served with french fries	

Sides

PURÉE DE POMMES DE TERRE - Mashed potatoes
POMMES GRENAILLES RÔTIES AU BEURRE - Roasted new potatoes with butter
CASSOLETTE DE LÉGUMES DE SAISON - Seasonal vegetable cassoulette
MESCLUN EN VINAIGRETTE - Mixed greens with vinaigrette

4,00€

Les Plats chauds

CROQUE VIVIENNE

À la Truffe

Pain moelleux toasté
minute, fromage frais
à la truffe Tuber
Aestivum, chiffonnade
de jambon blanc,
beaufort d'Alpage.
Salade verte.

*Soft toasted bread
with fresh cheese
Tuber Aestivum truffle,
white ham chiffonnade,
Alpine Beaufort cheese.
Served with a bowl of salad.*

18,50€

COQUILLETES DE MON ENFANCE.....19,50 €

Coquillettes, jambon blanc, truffe noire Tuber Aestivum, copeaux de parmesan. Coquillettes, diced white ham, Tuber Aestivum truffle, parmesan shavings.

PARMENTIER DE CANARD.....22,00 €

Émietté de canard confit, purée de pommes de terre, parmesan gratiné. Accompagné d'un bol de salade. *Pulled duck confit, potato purée, parmesan gratin. Served with a bowl of salad.*

VOL-AU-VENT.....21,00 €

Ris de beau, filet de poulet rôti, champignon, poireau, carotte, échalote, béchamel. Accompagné d'un bol de salade. *Veal sweetbreads, roasted chicken breast, mushrooms, leeks, carrots, shallots, béchamel sauce. Served with a bowl of salad.*

POULET FERMIER MORILLE VIN JAUNE.....26,00 €

Suprême de poulet fermier, sauce vin jaune, morilles, purée. *Free-range chicken breast, yellow wine sauce, morel mushrooms, mashed potatoes.*

BURGER CROISSANT PASTRAMI.....23,00 €

Burger croissant, pastrami de boeuf, cheddar, cornichons, mayonnaise aux herbes. Accompagné de pommes de terre grenaille rôties. *Burger croissant, beef pastrami, cheddar cheese, pickles, herb mayonnaise. Served with new potatoes roasted.*

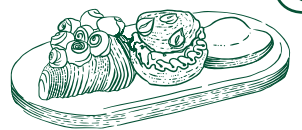
DIRTY SOUPE.....17,00 €

Velouté carotte noix de coco, dés de poulet curry, noix de cajou torréfiées, sésame noir. *Carrot coconut soup, diced curry chicken, roasted cashews, black sesame.*



Le Comptoir de Desserts

9,50 € - Une pièce / One piece



LES ÉCLAIRS DE GÉNIE

Parfum du jour
Parfum of the day

GATEAU DE CRÊPES CHOCOLAT NOISETTE

Hazelnut chocolate crepe cake

CHEESECAKE

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue tartlet

COUPELLE MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolate mousse cup

CHARLOTTE POIRE

Charlotte pear

COOKIE GÉANT NOISETTE

Giant cookie hazelnut

CROISSANT (1 PIÈCE) &

CHOUQUETTE (2 PIÈCES) TROMPE-L'OEIL

Croissant vanille, croustillant noix de pécan, meringue. *Croissant vanilla, pecan nut crunch, meringue*

Chouquette vanille, noix de pécan

Chouquette vanilla, pecan nut

TASSE TIRAMISU CAFÉ (SUPPLÉMENT +3€)

Tasse en chocolat macchiato, biscuit cuillère, sirop café, crémeux café, crème mascarpone, mousse de lait

Chocolate macchiato cup, sponge finger, coffee syrup, coffee cream, mascarpone cream, milk foam