

MADE WITH LOVE

DÉPÔT LÉGAL CAFÉ

9h - 11h30

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 ·

9h-11h30

La Boulangerie



CROISSANT	4,50€
<i>Croissant</i>	
PAIN AU CHOCOLAT	5,00€
CROISSANT FRAMBOISE	7,50€
<i>Raspberry croissant</i>	
CROISSANT COOKIE	7,50€
<i>Cookie croissant</i>	
CROISSANT PISTACHE CHOCOLAT	9,00€
<i>Chocolate pistachio croissant</i>	
CHOUQUETTE	1,50€

CAFÉ ESPRESSO CROISSANT

Espresso Coffee & croissant



7,00€

Les Classiques

SUCRÉ

PANCAKES PISTACHE FRAISE	12,00€
<i>Pistachio strawberry pancakes</i>	
PANCAKES BANANE CACAHUÈTE	12,00€
<i>Banana and peanut pancakes</i>	
GRANOLA, PETIT SUISSE, MANGUE, FRAMBOISE ET SIROP D'ÉRABLE	13,00€
<i>Granola, yogurth, mango, raspberries and maple syrup</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON	12,00€
<i>Fruit salad of fresh seasonal fruit</i>	

SALÉ

PANCAKES BACON AVOCAT ŒUFS	15,00€
<i>Bacon, avocado and eggs pancakes</i>	
PARISIAN CROISSANT - Saumon fumé, oeuf poché, fromage frais, ciboulette	16,00€
<i>Smoked salmon, fresh cheese, poached egg, chives</i>	

CROISSANT, ŒUF MOLLET, COMTÉ, CHIFFONNADE DE JAMBON & CAFÉ ESPRESSO

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

17,00€

Les Œufs

OMELETTE AVOCAT, PASTRAMI, TOMATE	15,00€
<i>Avocado, pastrami and tomato omelette</i>	
ŒUFS BROUILLÉS - Scrambled eggs	9,00€
ŒUFS AU PLAT - Fried eggs	9,00€

À partager ou pas

TARAMA KAVIARI (AU CHOIX).....13,50€

Tarama au corail d'oursin - Sea urchin roe tarama

Tarama à la Truffe d'été - Truffle tarama

FINGER CROQUE.....11,00€

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.

TATAKI DE THON.....12,50€

Sésame noir, wasabi, sauce ponzu. Black sesame, wasabi, ponzu sauce

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE.....14,50€

Plate of Iberian ham

POMMES FRITES À LA TRUFFE.....10,50€

Pommes frites, parmesan, crème truffe

French fries, parmesan, truffle cream

PÂTÉ EN CROûTE JEANINE ET CHRISTIANE.....12,00€

Sucrine, pickles d'oignon, graines de moutarde

Sucrine, onion pickles, mustard seeds

L'OEUF MAYO, PAIN DU COIN TOASTÉ.....11,50€

Poitrine fumée grillée, mayonnaise maison

Eggs, toasted local bread, grilled smoked bacon with homemade mayonnaise

Les Plats

SALADE NIÇOISE.....21,00€

Pommes de terre grenaille, mesclun, thon rouge snacké, tomates cerises, oeufs de caille, concombre, radis roses, olives Taggiasche. EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU

POÊLÉ. Grenaille potatoes, mesclun, snacked red tuna, cherry tomatoes, quail eggs, cucumber, pink radish, Taggiasche olives. AVAILABLE IN A VEGETARIAN VERSION WITH SNACKED TOFU.

COBB SALADE.....20,00€

Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch

Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing

BURRATA GRANOLA.....21,00€

Burrata des Pouilles crémeuse, pesto de pistache, trio de tomate, granola

Pugliese burrata, pistachio pesto, tomatoes trio, granola

SAUMON GRAVLAX.....23,00€

Saumon mariné aux agrumes, chèvre frais, salade de fenouil pomme verte

Citrus marinated salmon, fresh goat cheese, fennel and green apple salad

VITELLO TONNATO.....23,00€

Fines tranches de coeur de quasi de veau, crème au thon, câpres et croutons. Accompagné de pommes frites ou salade. Thinly sliced quasi's veal hear, tuna cream, capers and croutons.

Served with French fries or salad.

TARTARE DE BŒUF.....25,00€

Tartare de bœuf cru Aubrac coupé au couteau, tomates confites, olives Taggiasche, pesto basilic. Accompagné de pommes frites ou salade.

Raw Aubrac beef tartare, cut by knife with tomatoes, Taggiasche olives, basil pesto. Served with French fries or salad.

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€

Les Plats chauds

RIGATONI CITRON PARMESAN PEPE..... 15,00€

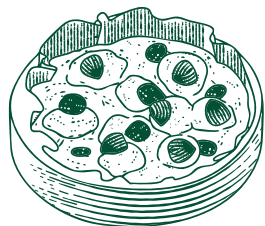
Rigatoni, citron, crème, parmesan, baie sauvage
d'Andaliman. Rigatoni, lemon, cream, parmesan,
Andaliman wild bay

POLPETTES 20,50€

Boulettes de boeuf, risseti, sauce tomate aux
poivrons confits. Beef meetballs, risseti tomato with
candied bell pepper sauce.

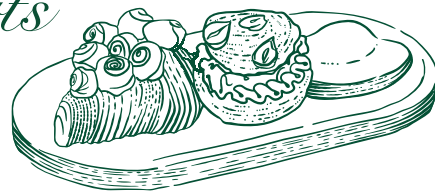
FLATBREAD COURGETTE..... 18,00€

Crème de courgette, burrata des Pouilles, scamorza
fumée, courgettes jaunes et vertes, graines de courge
torréfiées et menthe fraîche. Accompagné de salade.
Zucchini cream, Pugliese burrata, smoked scamorza,
yellow and green zucchini, roasted pumpkin seeds and
fresh mint. Served with salad.



Le Comptoir de Desserts

9,50€
Une pièce / One piece



LES ÉCLAIRS DE GÉNIE

GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE

Raspberry crepe cake

CHEESECAKE

COUPELLE DE FRAISES CHANTILLY

Strawberries chantilly cup

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue tartlet

MERINGUE VANILLE PISTACHE

COULIS DE FRAMBOISE

*Vanilla pistachio meringue
raspberry coulis*

Les desserts trompe-l'oeil

13,50€ - Par portion / Per serving

CROISSANT TROMPE-L'OEIL (2 PIÈCES)

*Vanille, croustillant pécan, meringue
Vanilla, pecan crunch, meringue*

TASSE TIRAMISU FRAISIER

*Biscuit cuillère, mascarpone, fraise
Biscuit cuillère, mascarpone, strawberry*

CHOUQUETTE TROMPE-L'OEIL (2 PIÈCES)

*Vanille, mangue, fruit de la passion
Vanilla, mango, passion fruit*

MADE WITH LOVE

DÉPÔT LÉGAL CAFÉ

à partir de 18h

EST.2017

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

Les Entrées



BURRATA GRANOLA.....15,00€

Burrata des Pouilles, pesto de pistache, trio de tomates, granola
Pugliese burrata, pistachio pesto, tomatoes trio, granola

TARAMA KAVIARI (AU CHOIX).....13,50€

Tarama au corail d'oursin - Sea urchin roe tarama
Tarama à la Truffe d'été - Truffle tarama

FINGER CROQUE.....11,00€

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.

TATAKI DE THON.....12,50€

Sésame noir, wasabi, sauce ponzu
Black sesame, wasabi, ponzu sauce

ASSIETTE DE JAMBON IBÉRIQUE.....14,50€

Plate of Iberian ham

POMMES FRITES À LA TRUFFE.....10,50€

Pommes frites, parmesan, crème à la truffe
French fries, parmesan, truffle cream

PÂTÉ EN CROÛTE JEANINE ET CHRISTIANE.....12,00€

Sucrine, pickles d'oignon, graines de moutarde
Sucrine, onion pickles, mustard seeds

L'OEUF MAYO, PAIN DU COIN TOASTÉ.....11,50€

Poitrine fumée grillée, mayonnaise maison
Eggs, toasted local bread, grilled smoked bacon with homemade mayonnaise

Les Plats

SALADE NIÇOISE.....21,00€
Pommes de terre grenaille, mesclun, thon rouge snacké, tomates cerises, oeufs de caille, concombre, radis roses, olives Taggiasche. EXISTE EN VERSION VÉGÉTARIENNE AVEC TOFU POÊLÉ. Grenaille potatoes, mesclun, snacked red tuna, cherry tomatoes, quail eggs, cucumber, pink radish, Taggiasche olives. AVAILABLE IN A VEGETARIAN WITH SNACKED TOFU.

COBB SALADE.....20,00€
Laitue, tomates cerises, avocat, poulet rôti, bacon, œuf, bleu d'Auvergne, sauce ranch. Lettuce, cherry tomatoes, avocado, roasted chicken, bacon, egg, Auvergne blue cheese, ranch dressing.

SAUMON GRAVLAX.....23,00€
Saumon mariné aux agrumes, chèvre frais, salade de fenouil pomme verte
Citrus marinated salmon, fresh goat cheese, fennel and green apple salad

FLATBREAD COURGETTE.....18,00€
Crème de courgette, burrata des Pouilles, scamorza fumée, courgettes jaunes et vertes, graines de courge torréfiées et menthe fraîche. Accompagné de salade.
Zucchini cream, Pugliese burrata, smoked scamorza, yellow and green zucchini, roasted pumpkin seeds and fresh mint. Served with salad

RIGATONI CITRON.....15,00€
Rigatoni, citron, crème, parmesan, baie sauvage d'Andaliman. Rigatoni, lemon, cream, parmesan, Andaliman wild bay

POLPETTES.....20,50€
Boulettes de boeuf, risseti, sauce tomate aux poivrons confits. Beef meatballs, risseti tomato with candied bell pepper sauce

TARTARE DE BŒUF.....25,00€
Tartare de bœuf cru Aubrac coupé au couteau, tomates confites, olives Taggiasche, pesto basilic. Accompagné de pommes frite ou salade. Raw Aubrac beef tartare, cut by knife with tomatoes, Taggiasche olives, basil pesto. Served with french fries or salad

VITELLO TONNATO.....23,00€
Fines tranches de coeur de quasi de veau, crème au thon, câpres et croûtons. Servi avec des pommes frites ou salade. Thinly sliced quasi's veal hear, tuna cream, capers and croutons. Served with french fries or salad.



LES ÉCLAIRS DE GÉNIE

GATEAU DE CRÊPES FRAMBOISE

Raspberry crepe cake

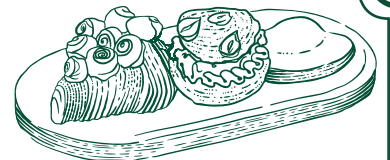
CHEESECAKE

COUPELLE DE FRAISES CHANTILLY

Strawberries chantilly cup

Le Comptoir de Desserts

9,50€ - Une pièce / One piece



TARTELETTE CITRON MERINGUÉE

Lemon meringue tartlet

MERINGUE VANILLE PISTACHE

COULIS DE FRAMBOISE

Vanilla pistachio meringue

raspberry coulis

Les desserts trompe-l'oeil

13,50€ - Par portion / Per serving

CROISSANT TROMPE-L'OEIL (2 PIÈCES)

Vanille, croustillant pécan, meringue

Vanilla, pecan crunch, meringue

TASSE TIRAMISU FRAISIER

Biscuit cuillère, mascarpone, fraise

Biscuit cuillère, mascarpone, strawberry

CHOUQUETTE TROMPE-L'OEIL (2 PIÈCES)

Vanille, mangue, fruit de la passion

Vanilla, mango, passion fruit