



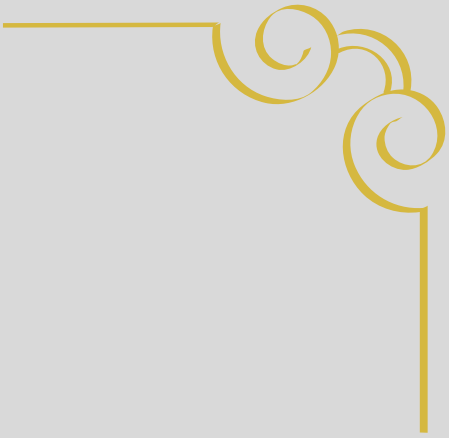
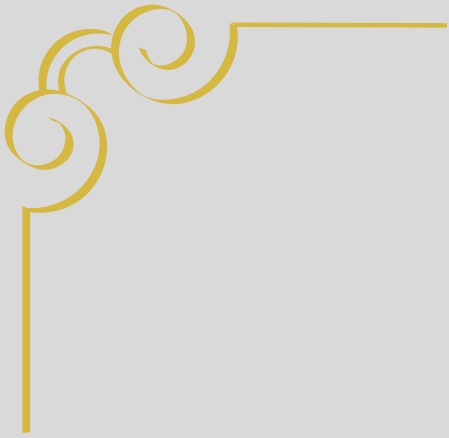
La Cafétéria

—  [lacafeteria.paris](https://www.instagram.com/lacafeteria.paris) —

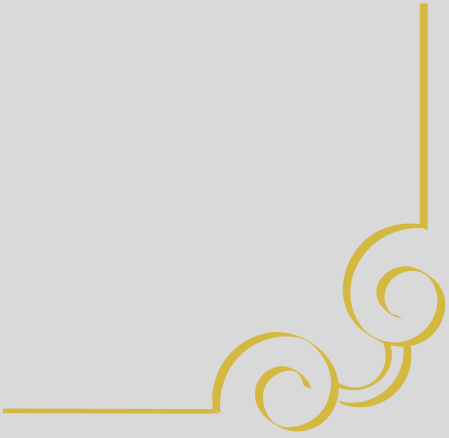
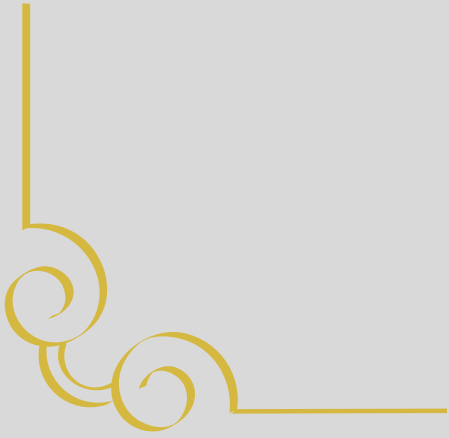
www.lacafeteriaparis.fr

01.88.48.76.11





Cuisine méditerranéenne.
Tous nos plats sont frais et faits maison.



ENTRÉES

Stracciatella et tomates séchées — 14

Carpaccio de saumon gravlax — 15
Crème aneth ciboulette et ses toasts

Caviar d'aubergine — 8
Pain pita

Bruschetta — 6
Tomate, ail, basilic

Tarama aux oeufs de cabillaud — 6
Croûtons maison

Guacamole maison — 6
Chips tortilla

Trio apéro — 16

Guacamole, houmous, tarama aux oeufs de cabillaud

PLATS

Le toast du moment — voir l'ardoise

Salade de quinoa — 18
Feta, tomates, avocat, baies de goji

Salade grecque — 18
Feta, tomates, concombres, olives noires, oignons rouges

Salade César au poulet ou saumon gravlax — 18
Oeuf, romaine, tomates cerises, parmesan, sauce César maison, croûtons

Salade de pomme de terre croustillante — 18
Feta, oeuf, concombre, tomates séchées, oignons rouge, olives, sauce mayonnaise-yaourt grecque

Ratatouille maison & houmous — 18
Ratatouille maison, œuf poché, pain pita

Linguine à la crème de truffe — 19
Crème de truffe, huile de truffe, parmesan

Orechiette au pesto et stracciatella — 19

Houmous bassar — 19
Effiloché de boeuf, houmous, oeuf poché, pain pita

NOS PLATS AVEC GARNITURE AU CHOIX

Chips maison, ratatouille, salade verte

Brochettes de poulet — 18

Tartare de saumon — 24
Mangue, avocat, zestes d'agrumes

Ceviche de daurade — 24
Lait de coco, piment de cayenne, pavot bleu, ciboulette

Burger poulet — 19
Poulet, mayonnaise miel moutarde, oignons crispy, romaine, tomate, concombre

Burger saumon — 19
Saumon gravlax, oignons pickles, roquette, crème aneth ciboulette, avocat

Burger du chef — 19
Effiloché de boeuf, cheddar, mayonnaise à la truffe, romaine, oignons caramélisés

Supplément pain pita — 1.50
Supplément garniture — 6



MENU ENFANT
jusqu'à 10 ans

16€

Brochette de poulet et chips maison
ou
Orechiette à la crème et parmesan
+
1 boule de glace vanille ou chocolat
+
1 sirop à l'eau

DESSERTS

Le Café Gourmand* — 10

Cookie, salade de fruits, pavlova

*Thé, chocolat chaud, café crème ou cappuccino +1,50€

Le cheesecake — 8

Base speculos, coulis de fruits rouges

Le Cookie choco — 9

Glace vanille

La Profiterole — 8

Chocolat maison, glace vanille, chantilly, pralin

La pavlova — 8

Fruits exotiques, coulis de mangue

Salade de fruits — 9

Le sunday cafet — 9

Glace yaourt, caramel beurre salé, chouchous, pop corn

Le yogourt — 9

Glace yaourt, fruits de la passion, coulis de mangue

Le vacherin — 10

Glace vanille, sorbet framboise, chantilly, meringue, coulis de fruits rouges

Glaces & sorbets artisan glacier Glaces des Alpes

Glaces: Vanille, Café, pistache, yaourt

Sorbets: Citron, Framboise, chocolat

3,50



6



9



BOISSONS CHAUDES & SOFTS

Expresso, décaféiné, serré — 2.60

Double expresso — 5.20

Café allongé — 2.80

Café noisette — 3

Café crème — 4.50

Chocolat chaud Van Houten — 5

Café ou chocolat viennois — 6

Thés & Infusions — 5

Thé vert sencha, menthe, Roibos, Verveine, Earl Grey

Cappuccino — 6

Café au lait glacé — 7

Café glacé — 6

Irish Coffee — 10

Supplément lait — 0.50

Evian, Badoit, 50 cl — 5.50

Vittel 25 cl — 4.00

Perrier, 33 cl — 5

Coca-Cola 33 cl — 5

Coca-Cola Zéro 33 cl — 5

Fuze Tea pêche, 25 cl — 5

Jus de fruit à la verse, 25 cl — 4

Ananas, mangue, fruits de la passion, orange

Orange 20 cl

Citron pressé — 6

Infusion glacée BIO — 6.50

Mentholée ou fruitée

Supplément sirop — 0.50

EAUX FILTRÉES

Eau plate 0.8 L — 2.00

Eau gazeuse 0.8 L — 3.50



BOISSON 100% NATURELLE, SANS ARÔMES

“Coup de ”

LIMONADE — 6.50
Écorce de citrons, verveine...

ALPIN — 6.50
Menthe verte, bourgeon de pin, verveine
odorante, plantes aromatiques

ÉNERVÉ — 6.50
Feuilles de cassis, hibiscus, maca, guarana,
gingembre, sauge, romarin...

SAUVAGE — 6.50
Feuilles de cassis, églantier, fleur de Bruyère,
fleur de sureau, reine des prés, plantes
aromatiques, fruits séchés

GINGER BEER — 6.50

LES BIÈRES

	33cl.	25 cl.	50 cl.	HH
MORETTI (blonde)		5.50	10	7
AFFLIGEM (blanche)		5.50	10	7
Panaché ou Monaco		5.50	10	7
Bière picon		6	11	8
Bière sans alcool, Corona	6			

LES VINS

VINS BLANCS

	HH	15 cl.	25 cl.	75 cl.
La cave des neufs clés - Chardonnay	5.50	7.50	13	36
Sélection Hubert Brochard - Pouilly Fumé		10	17	49

VINS ROUGES

Château Reynier - Bordeaux Supérieur	5.50	7.50	13	36
Grande Réserve - Côtes du Rhône Villages		8	14	39

VIN ROSÉ

Brise Marine - IGP MÉDITERRANÉE	5.50	7.50	13	36
---------------------------------	------	------	----	----

SANGRIA MAISON

5.00	6.00	11
------	------	----

LES COCKTAILS

NOS SIGNATURES — 12 HH 9

GIN FIZZ ROMARIN

Gin, jus de citron jaune, sirop infusé au romarin maison, eau pétillante

MARGARITA PASSION ON THE ROCK

Téquila, purée de fruits de la passion, jus de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de sucre de canne

PINK DAÏKIRI

Rhum, purée de framboise, liqueur de sureau, jus de citron vert, sirop de rose

MAÏ TIKI MANGUE & COCO

Rhum ambré, sirop d'orgeat, jus de mangue, lait de coco, jus de citron vert

CHERRY

Champagne, Gin, préparation Sauvage, sirop de cerise

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger beer 100% naturelle, citron vert

LES CLASSIQUES — 10.50 HH 7.50

LES SPRITZ

Apérol, Limoncello, Campari ou Fleur de Sureau

MOJITO

PINA COLADA

BELLINI

Prosecco, purée de pêche, crème de pêche

LES SANS ALCOOL — 9 HH 6.50

Garde la pêche

Purée de pêche, jus de citron, basilic, eau pétillante

La Colada

Jus d'ananas, coco

L'Exotique

Purée de framboise, jus d'ananas, jus de citron vert, sirop de vanille

Bora Bora

Jus d'ananas, jus de fruits de la passion, jus de citron, grenadine

Virgin Hugo Spritz

Sirop de fleur de sureau, jus de citron vert, feuilles de menthe, eau pétillante

APÉRITIFS

Kir, 12 cl — 6.00

fraise, cassis, mûre, pêche

Kir royal, 12 cl — 12.00

fraise, cassis, mûre, pêche

Casanis, 2 cl — 5.00

Coupe de Prosecco, 12 cl — 8.00 HH 6.00

Martini blanc, 4 cl — 5.00

Campari, 4 cl — 5.00

SPIRITUEUX

Rhum Clément vieux, 4 cl — 13.00

Martinique 🇲🇵

Rhum Yellow Snake, 4cl — 12.00

Jamaïque 🇯🇲

Rhum arrangé, 4cl — 12.00

Bourbon Buffalo Trace, 4 cl — 12.00

Kentucky, USA 🇺🇸

SHOTS & DIGESTIFS

Vodka, Tequila, Gin, Rhum, 2 cl — 5.50

Limoncello, 4 cl — 6

CHAMPAGNE

Pascal Cheminon 1er cru, blanc de blanc

HH 10.00 12 cl — 12.00

75 cl — 70.00



La maison n'accepte pas les chèques
La carte ticket restaurant est autorisée du
lundi au vendredi de 12h00 à 15h00

