

LES ENTRÉES

Oeufs mayonnaise, crumble de parmesan Hard-boiled egg & mayonnaise, parmesan crumble	7,20€
Soupe à l'oignon gratinée  Gratinated onion soup	8,80€
Terrine de campagne, compotée d'oignons Country-style terrine, stewed onions	7,90€
Burratina crémeuse bio, roquette & basilic frais  Creamy organic burratina, arugula & fresh basil	9,50€
Saumon gravlax Gravlax salmon	9,50€
Foie gras maison Homemade «Foie Gras»	16€



LES SALADES

Salade du petit café Mesclun, tomates, céleri, raisins, poulet fermier, amandes grillés & vinaigrette au miel Mesclun salad, tomatoes, celery, grapes, free-range chicken, almonds & honey vinegar	15,50€
Salade perigourdine Mesclun, tomates, Gesier, pommes de terre sautées, foie gras sur toast Mesclun salad, tomatoes, fried potatoes, gizzard, toasted «Foie Gras»	19,50€
Salade norvégienne Mesclun, tomates, avocat, saumon gravlax & crevettes Mesclun, tomatoes, avocado, gravlax salmon & shrimps	17,50€
Salade italienne Mesclun, tomates confites, burratina bio, jambon de pays, olive taggiasche, poivrons marinés Mesclun salad, confit tomatoes, organic burratina, cured ham, taggiasch olives & pickled peppers	15,80€

LES BURGERS



Lola burger  muffin, steak de légumes, cheddar, poivrons marinés Muffin, vegetable steak, cheddar cheese, pickled peppers	16,50€
Bacon burger Bun, steak haché, bacon, cheddar, tomates Bun, beef stek, bacon, chedar cheese, tomatoes	16,50€
Italian burger Bun, steak haché, pesto maison, roquette, tomates, gorgonzola Bun, beef steak, pesto, arugula, tomatoes, gorgonzola	16,50€

LES PLATS

Entrecôte (300gr) pommes de terre sautées, mesclun, sauce poivre ou bleu Entrecote, fried potatoes, mescun salad & pepper or blue cheese sauce	22,50€
Pavé de rumsteak frites maison, mesclun, sauce poivre ou bleu Beef rump steak, french fries, mesclun salad & pepper or blue cheese sauce	16,50€
Tartare de boeuf préparé frites maison & mesclun Prepared raw beef tartare, french fries & mesclun salad	16,50€
Confit de canard pommes de terre sautées & mesclun Duck confit, fried potatoes & mesclun salad	17,50€
Poulet rôti fermier à l'estragon purée maison free-range chicken with tarragon & homemade mash potatoes	16,50€
Fish & chips sauce tartare Fish & chips with tartare sauce	17,50€
Souris d'agneau au thym pommes de terre sautées Lamb shank, fried potatoes	19,50€
Poisson du moment value Fish of the day (according to arrival)	Prix du marché / Market
Linguine végétariennes  ail, persil, burratina bio, parmesan Pasta, garlic, parlsey, organic burratina cheese, parmesan	15,50€
Assiette Brunch (uniquement samedi, dimanche et jours fériés) oeuf Bénédicte sur muffin, bacon, pommes de terre sautées, coleslaw & mesclun + saumon mariné à l'aneth ou saucisse Benedict egg on muffin, bacon, fried potatoes, salad + smoked salmon marinated in dill or sausage	16,90€

LES DESSERTS

Mi-cuit au chocolat & chantilly (10min) Chocolate semi-cooked cake & whipped cream	8€
Crème brûlée à la vanille «Crème brûlée» with vanilla	8€
Tarte tatin, crème épaisse Tarte tatin, cream	8€
Cheese cake & coulis de fruits rouges Cheese cake & red fruits coulis	8€
Tiramisu café Coffee tiramisu	8€
Café gourmand (thé +1€) Mousse au chocolat, crêpe caramel beurre salé, cannelé, mini crème brulée Gourmet coffee (tea +1€), chocolate mousse, caramel and salted butter crepe, canelé, mini crème brûlée	9,50€

SUR LE POUCE

Croque Monsieur Pain de campagne, crème, jaune d'oeuf, emmental & jambon de Paris (Oeuf au plat +1€) Country-stryle bread, cream, egg yolk, emmental cheese & ham (Fried egg +1€)	12,50€
Tartine chèvre/miel Pain de campagne, crème, tomates, chèvre, bacon & miel Country-style bread, cream, tomatoes, goat cheese, bacon & honey	12,50€
Avocado toast Pain de campagne, avocat, tomates cerises, saumon gravlax & oeuf poché Country-style bread, avocado, tomatoes, gravlax salmon & poached egg	14,50€



LES PETITS PLAISIRS

Fromages ou charcuterie 14,50€ cheese or cold assortment	
Mixte 16,90€ mixed assortment	
L'assiette de frites & mayonnaise maison 5,50€ French fries with homemade mayonnaise	

LES VINS

			
LES ROUGES			
Merlot Pays d'Oc	4,5€	14,8€	23€
Côte du Rhône Domaine des Garriguettes, A.O.P	5,50€	17,5€	27€
Graves , Château la Gravelière, A.O.P	6,30€	21€	31€
Chinon , Domaine du Picard, A.O.C	5,5€	17,5€	27€
Brouilly , Moulin Favre, A.O.C	5€	16,5€	25€
Fitou , Domaine de la Grange, A.O.C	5,3€	17,2€	26,5€
Crozes-Hermitage , Marius, Domaine chevalier, A.O.P			38€
LES BLANCS			
Côtes de Gascogne , UBY N°3, IGP	5€	15€	23€
Chablis , Domaine de la Mandelière, A.O.P	6,3€	21€	31€
Chardonnay , Domaine de la Grange Barbastre, LGP	5€	15€	23€
Chateau le Fagé , Côte de Bergerac, Moelleux	5,8€	18,5€	28€
LES ROSÉS			
Côtes de Provence , Domaine de la Grand Pièce, A.O.P	5,8€	19,5€	29€
Brise Marine , Domaine Estandon	5€	15€	23€
LES PÉTILLANTS			
Prosecco D.O.C 12cl			7,50€
Coupe Champagne Tradition brut Barthelemy, A.O.P 12cl			9,50€
Bouteille Champagne Tradition brut Barthelemy, A.O.P 75cl			60€
Moët & Chandon 75cl			85€



LES BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, allongé	2,40€
Café noisette	2,50€
Double expresso	4,60€
Café crème	4,50€
Chocolat chaud	4,80€
Cappuccino	5,90€
Café ou chocolat viennois	5,50€
Café frappé	5,90€
Thés & infusions DAMMANN Frères	4,60€
Thé vert gunpowder / thé vert menthe / english breakfast / earl grey / fruits rouges / lapsang souchong / verveine	5,90€
Grog ou vin chaud	5,90€
Irish Coffee	10€

LES SOFTS

Coca-cola, Coca-cola zero 33cl	4,70€
Orangina 25cl	4,70€
Ginger beer (à la verse)	4,70€
Limonade 25cl	4,70€
Schweppes 25cl	4,70€
Ice Tea (à la verse)	4,70€
Vittel 26cl + sinop	3,90€
Jus de fruit (à la verse)	4,70€

orange / ananas / pamplemousse / pomme
/ mangue / fruit de la passion / cranberry / tomate
Orange ou citron pressé (mixte +1€) 5,90€

LES PETITS DÉJEUNERS

Le français 7,90€

1 boisson chaude (café, thé ou chocolat)
+ 1 tartine ou 1 croissant
+ 1 jus d'orange ou jus de pamplemousse
1 hot drink (coffee, tea or hot chocolate)
+ 1 slice of bread or 1 croissant
+ 1 orange juice or grapefruit juice

L'anglais 11,90€

1 boisson chaude (café, thé ou chocolat)
+ 1 tartine ou 1 croissant
+ 1 jus d'orange ou jus de pamplemousse
+ oeufs brouillés ou au plat & salade
1 hot drink (coffee, tea or hot chocolate)
+ 1 slice of bread or 1 croissant
+ 1 orange juice or grapefruit juice
+scrambled or fried egg, bacon & salad

Croissant	2,40€
Tartine beurre & confiture	2,40€
(slice of bread with butter & marmelade)	

LES EAUX MINÉRALES

Vittel 25cl	3,70€
Vittel 50cl	4,70€
Vittel 100cl	7,80€
San Pellegrino 50cl	4,70€
San Pellegrino 100cl	7,80€
Perrier 33cl	4,70€

LES BIÈRES PRESSION

Indiana (lager)	4,50€	6,50€	4,90€
I.P.A	4,90€	8,50€	5,90€
Triple Ch'ti	4,90€	8,50€	5,90€
Jade blanche bio	4,90€	8,50€	5,90€

LES BIÈRES BOUTEILLES

Corona 33cl	6,80€
Cidre brut 27,5cl	4,90€

LES COCKTAILS

Moscow Mule	vodka, ginger beer, citron
Bloody Mary	vodka, jus de tomate, épices
Seabreeze	vodka, jus de pamplemousse, jus de cranberry
Gin Fizz	gin, citron, sucre, perrier
Margarita	tequila, triple sec, citron
Mexicana	tequila, ananas, citron, grenadine
Cuba Libre	rhum, coca-cola, citron vert
Mojito	rhum, citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier
Caipirinha	cachaça, citron vert, sucre roux
Sex on the beach	vodka, pêche, jus d'ananas, jus de cranberry
Cosmopolitan	vodka, jus de cranberry, triple sec, citron vert
Spritz	aperol, prosecco, perrier

LES SPÉCIAUX

Long Island tequila,	gin, vodka, rhum, cointreau, coca-cola, citron vert
Mojito royal	rhum, citron vert, sucre roux, angostura, champagne
Raspberry Margarita	tequila, triple sec, citron, framboises
Old Fashion	bourbon, sucre roux, angostura, perrier

LES SANS ALCOOLS

Virgin Mojito	citron vert, sucre roux, menthe fraîche, perrier, cramberry
Tom	mangue, fruit de la passion, lait, grenadine
Mum's	orange, pamplemousse, citron, grenadine

LES APÉRITIFS

Ricard 2cl	3,40€
Martini blanc	4,70€
Martini rouge	4,70€
Campari, Suze 4cl	4,70€
Porto 6cl	4,70€
Muscat 6cl	4,70€
Kir 12cl	4,70€
Kir royal 12cl	10€

LES LIQUEURS ET DIGESTIFS

Get 27, Manzana	8,50€
Kalhua, Bailey's	8,80€
Cognac, Calvados	9,50€
Cointreau, Poire William's	9,50€
Chartreuse verte, Vielle Prune, Diplomatico	11,50€

LES ALCOOLS

Gin, Tequila, Rhum, Vodka	7,50€
Gin, Bombay Sapphire	13€
Vodka Grey Goose	14€
Whisky	7,50€
Whisky Jack Daniel's	9,50€
Whisky Nikka from the barrel	13€
Whisky Lagavulin 16 ans	14€



LE PETIT CAFÉ

6 rue Descartes
75005 PARIS
01 44 07 35 69

Ouvert 7/7 de 9h à 2h
Service continu de 11h à 00h
Open 7/7 from 9.00am to 2.00am
Continuous service from 11.00am to 12.00pm

Tous nos plats sont faits maison



Prix net en €. Les chèques ne sont pas acceptés. La direction n'est pas responsable des objets perdus ou détériorés. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Merci de signaler toute allergie avant de passer commande.