

Méjane

LA CARTE

Happy hours

DE 16H À 21H

LES COCKTAILS SONT À 2 EUROS DE MOINS
LA PINTE (50CL) DE KLOSTERBRAU EST À 5 EUROS

DEMANDEZ NOTRE CARTE
DES COCKTAILS ET ALCOOLS

Formule Petit Déjeuner

9,5€



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU CHOCOLAT OU THÉ OU CAFÉ AU LAIT

+

ORANGE PRESSÉE OU CITRON PRESSÉ

+

TARTINE, BEURRE, CONFITURE

+

VIENNOISERIE

SUPPLÉMENT 1,5

DOUBLE CAFÉ OU CAFÉ LATTE OU CAPPUCCINO

SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL 0,5

Breakfast

OMELETTE NATURE 7,5	AVOCADO TOAST 12,5
OMELETTE MIXTE 11,5	PAIN AU CHOCOLAT 1,7
OMELETTE JAMBON 9,5	CROISSANT AU BEURRE 1,6
OMELETTE FROMAGE 9,5	CONFITURE OU MIEL 0,6
OEUFs BROUILLÉS 8,0	GRANOLA MAISON 7,5
OEUFs AU PLAT BACON 10,5	COOKIE 3,5

Sandwiches

CAMEMBERT OU EMMENTAL 6,5
MIXTE jambon blanc et Emmental 9,5
JAMBON BLANC OU SAUCISSE DE L'AVEYRON 6,5
TERRINE MAISON 6,5
SUPP. CORNICHONS 0,5
ASSIETTE DE FRITES 6,0

Prix nets en euros.

Vins

ROUGES

	14CL	46CL	75CL
SAINT JOSEPH AOP	8,0	25,0	36,0
BLAYE CÔTE DE BORDEAUX AOP	5,8	19,4	25,2
CHINON AOP	5,6	19,3	25,0
IGP PAYS D'OC Pinot noir BIO	6,5	20,3	26,5
IGP ÎLE DE FRANCE Pinot noir Les Coteaux du Montguichet BIO			36,0
Élu meilleur vin Ile de France			
SAINT JULIEN AOP Les Fiefs de Lagrange			64,0
GRAVES AOP Château Chantegrive			42,5
APATRIDE JEAN CHAUVELOT VDF Pinot Noir - Gamay BIO			33,5
VENDÉMIAIRE JEAN CHAUVELOT VDF Genouillet - Pinot Noir BIO			38,0
BOURGUEIL AOP Trinch Catherine et Pierre Breton BIO			32,5
SAUMUR CHAMPIGNY AOP Domaine des rôches neuves Thierry Germain BIO			33,5
CHOREY-LÈS-BEAUNE AOP Dominique Laurent			62,0
BROUILLY AOP Château des Tours			29,5
MORGON AOP G.Descombes			35,5
GIGONDAS AOP Pierre Amadieu			35,0
CROZES HERMITAGE AOP Domaine de la ville rouge BIO			35,0
PIC-SAINT-LOUP AOP Mas de l'oncle			33,0
ARBOIS AOP Poulsard Frederic Iornet			35,8
VIN D'ALSACE AOC Domaine Christophe Mittnacht BIO			36,5

BLANCS

	14CL	46CL	75CL
JUSTE LE BLANC IGP Comté Tolosan Colombard - Sauvignon	5,0	16,3	23,0
BEAUJOLAIS-VILLAGE AOP Chardonnay	5,6	19,3	25,0
POUILLY FUMÉ AOP	6,8	19,8	29,8
PETIT CHABLIS AOP	8,8	26,0	38,0
IGP CÔTES DE GASCogne Moelleux	5,6	19,3	25,0

ROSÉS

	14CL	46CL	75CL
IGP VAR	5,8	18,3	24,0
CÔTES DE PROVENCE AOP BIO	7,5	23,8	34,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty Prestige			43,0

Bulles

	10CL	75CL
PÉTILLANT NATUREL VDF Gaz'Bonne Jean Baptiste Duquesne		32,6
CHAMPAGNE AOP Gratiot & Cie	10,5	60,0
CHAMPAGNE AOP Drappier Blanc de blancs		85,0
PROSECCO DOC	7,5	33,0

HAPPY HOURS DE 16H À 21H
LES COCKTAILS SONT À 2 EUROS DE MOINS
LA PINTe (50CL) DE KLOSTERBRAU EST À 5 EUROS

Prix nets en euros.

Boissons fraîches

LIMONADE MAISON CONCOMBRE-MENTHE 33CL	6,5
CITRONADE MAISON 33CL	6,0
THÉ GLACÉ MAISON FRAMBOISE-HIBISCUS 33CL	6,5
THÉ GLACÉ MAISON À LA PÊCHE 33CL	6,0
CAFÉ GLACÉ 33CL	5,5
LATTE GLACÉ 33CL, MATCHA LATTE GLACÉ 33CL	6,5
LAIT FROID 25CL	4,8
JUS «DÉTOX» Pomme, carotte, gingembre 25CL	6,5
JUS «GREEN BASHING» Concombre, pomme, citron 25CL	6,5
COCA COLA, ZERO, CHERRY 33CL	5,0
TONIC FEVER TREE 20CL, GINGER BEER 25CL	5,0
FANTA ORANGE 25CL, ORANGINA 25CL, TROPICO 25CL, DIABOLO 25CL	5,0
PERRIER 33CL, VITTEL 25CL, SIROP À L'EAU 25CL, LIMONADE 25CL	5,0
SPRITE 25CL	5,5
JUS D'ORANGE PRESSÉE OU JUS DE CITRON PRESSÉ	5,5
SUZE TONIC 0% d'alcool	7,0
KOMBUCHA ARCHIPEL	7,0

Bières

PRESSIONS	25CL	50CL	BOUTEILLES	
KLOSTERBRÄU	4,5	7,5	DESPERADO 33CL	6,5
ABBAYE	5,0	9,0	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	6,5
IPA	5,0	9,0	PELFORTH BRUNE 33CL	5,6
BLANCHE	5,0	9,0	CIDRE 33CL	6,5
CHOUFFE	5,8	9,8	LINDEMANS FRAMBOISE 25CL	6,5
PICON BIÈRE	6,0	11,0		

Boissons chaudes

EXPRESSO	2,6	CAPUCCINO	5,5
ALLONGÉ, DÉCAFÉINÉ	2,7	CARAMEL MACHIATO	6,6
AMERICANO COFFEE	2,9	PUMPKIN SPICE LATTE	6,6
CAFÉ CRÈME	4,6	INFUSION BIO	4,8
CHOCOLAT AU LAIT	5,0	verveine, camomille, verveine menthe, tilleul	
CHOCOLAT VIENNOIS	6,6	THÉS MARIAGE FRÈRES	5,0
CAFÉ VIENNOIS	6,6	Ceylan, Casablanca, Jasmin, Earl Grey,	
LAIT CHAUD VANILLE	4,6	Marco Polo, Empereur Chen Nung, Fuji-Yama	
CHAÏ LATTE, MATCHA LATTE	6,0	SUPPLÉMENT LAIT VÉGÉTAL	0,5
CAFÉ LATTE	5,5	IRISH COFFEE	12,0
MOCHA	6,6	VIN CHAUD	6,5
UBE LATTE, GOLDEN LATTE	6,0	GROG	6,8

CAFÉ DE LA BRULERIE DES Gobelins



Entrées

PIMENTOS PADRON, fleur de sel	6,5
PETITE BURRATA 120gr	9,8
TERRINE MAISON	7,5
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	les 6 10,5
PETIT CAMEMBERT DE NORMANDIE RÔTI AU MIEL, romarin, pain toasté	8,8
AVOCADO TOAST	12,5
Avocat, pain toasté, pickles d'oignons rouges, radis rose, coriandre, mangue, tomate	
OEufs BIO MIMOSA	5,5
POULET CRISPY, sauce tartare	7,5
ANTIPASTI (légumes grillés)	8,5
FALAFELS DE POIS CHICHE, ketchup de betterave	7,6
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON	10,5
ASSIETTE DE SAUCISSON DE L'AVEYRON	8,5

Planches

PLANCHE DE FROMAGE	22,0
Camembert fermier, Cantal entre deux, Bleu d'Auvergne, chèvre de Quercy, Emmental, Saint Nectaire fermier	
PLANCHE MIXTE	19,5
Terrine maison, chorizo, saucisson de l'Aveyron, jambon blanc, Camembert fermier, Saint Nectaire fermier, salade verte	

Salades

SALADE CÉSAR	16,6
Salade romaine, poulet crispy, vieux Rodez, oignons, croûtons, tomates cerises, sauce César	
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	16,6
Salade, chèvre du Quercy frit panko, légumes grillés au pesto, oignons	
SALADE BURRATA	16,6
Salade, burrata, légumes grillés au pesto, oignons	
POKE BOWL VEGETARIEN	16,6
Quinoa, lentilles du Puy, falafel, avocat, carottes rapées, concombre, tomates cerises, oignons, ketchup de betterave	

Menu enfant

13,0€

FISH AND CHIPS ou STEAK HACHÉ FRITES MAISON

+

CRÊPE AU SUCRE ou MOUSSE AU CHOCOLAT ou UNE BOULE DE GLACE

+

UN SIROP À L'EAU ou UN COCA ou UN JUS DE FRUITS

Prix nets en euros.

Plats

FAUX FILET AUBRAC DE CHEZ CONQUET, ALIGOT MAISON, sauce béarnaise maison	24,5
SAUCISSE DE L'AVEYRON, ALIGOT MAISON	16,6
BOBUN DE BOEUF	16,8
Salade, nouilles chinoises, pousses de soja, carottes rapées, pois gourmands, nems aux légumes, bœuf mariné, cacahuètes, oignons frits	
BOBUN VÉGÉTARIEN	16,0
Salade, nouilles chinoises, pousses de soja, carottes rapées, pois gourmand, nems végétariens, cacahuètes, oignons frits	
LASAGNES VÉGÉTARIENNES, salade verte	15,6
FISH AND CHIPS MAISON	17,8
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS frites maison, salade verte	18,5
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS THAÏ frites maison, salade verte	18,5
POULET SATAY riz, légumes croquant	16,6
PAVÉ DE RUMSTEACK sauce au poivre, frites maison, salade verte	20,5
CHEESEBURGER MÉJANE, frites maison (supplément bacon +2,0)	18,5
CROQUE MONSIEUR, salade	13,3
CROQUE MADAME, salade	14,5

LES OEUFS BÉNÉDICTE <i>servis uniquement les weekends et jours fériés</i> Bun's, épinard, bacon, œufs pochés, sauce hollandaise, frites, salades	17,0
---	------

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE	I FROMAGE 7,5 / 2 FROMAGES	10,5
FRAMBOISOFFEE CAKE		8,5
Biscuit à la confiture de lait, framboise, crème fouettée au mascarpone		
BANOFFEE Biscuit à la confiture de lait, banane, crème fouettée au mascarpone		7,5
TIRAMISU AU CAFÉ		7,6
MOUSSE AU CHOCOLAT		7,5
TARTE TATIN AUX POMMES nature ou crème fraîche d'Isigny ou glace vanille		8,5
CAFÉ GOURMAND		8,0

CRÊPES

AU SUCRE	5,5	CONFITURE DE FRAISE	6,5
AU NUTELLA	6,5	CRÈME DE MARRON	6,5
NUTELLA BANANE	7,6		

GLACES ARTISANALES

CRÈMES GLACÉES vanille, café, chocolat / SORBETS fraise, mangue, citron vert
2 BOULES 6,5 / 3 BOULES 8,5

DAME BLANCHE	8,9
CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8,9
COLONEL	10,5

Prix nets en euros.

Méjane

100 RUE MONGE - 75005 PARIS

01 83 91 04 21

OUVERT 7J/7