

Café Limo

4 PLACE GUSTAVE TOUDOUZE

75009 PARIS

01.48.78.39.84

OUVERT TOUS LES JOURS DE 10H30 À 2H

COCKTAILS

10,5€

SPRITZ

APEROL : aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

CAMPARI : campari, prosecco, eau gazeuse, orange

LIMONCELLO : limoncello, prosecco, menthe fraîche, eau gazeuse

HUGO : liqueur de fleur de sureau, prosecco, citron vert, eau gazeuse

CAIPIRINHAS

BRASILERA : cachaça, citron vert, cassonade

MARACUYÁ : cachaça, fruit de la passion, citron vert, cassonade

MOJITOS

CLASSICO : rhum, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse

EXOTICO : rhum, citron vert, menthe fraîche, purée de mangue et fruits de la passion, cassonade, eau gazeuse

MULE

MOSCOW : vodka, citron, ginger beer

LONDON : gin, citron, ginger beer

JAMAICAN : rhum, citron, ginger beer

LIMA : pisco, citron, ginger beer

COCKTAILS SANS ALCOOLS

PASSION MOJITO : citron vert, menthe fraîche, cassonade, purée de fruits de la passion, eau gazeuse

MARGAROSSA : jus d'orange, jus de citron, purée de fruits rouges

VIRGIN COLADA : jus d'ananas, noix de coco

SOURS

AMARETTO SOUR : amaretto, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf

PISCO SOUR : pisco, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf

WHISKY SOUR : whisky, jus de citron, sucre de canne, blanc d'œuf

MARGARITA ITALIANA : limoncello, jus de citron, sucre de canne

AMERICANOS

CLASSICO : campari, martini rouge, soda

NEGRONI : campari, martini rouge, gin

WHITE NEGRONI : martini blanc, suze, gin

LONG DRINKS

CUBA LIBRE : rhum, coca, citron vert

SEX ON THE BEACH : vodka, liqueur de pêche, jus d'ananas, jus de cranberry, sirop de grenadine

PINA COLADA : rhum agricole, jus d'ananas, noix de coco

SHORT DRINKS

ESPRESSO MARTINI : vodka, liqueur de café, sucre, espresso

PINK LADY : gin, citron vert, sirop de grenadine

ET LES CLASSIQUES...

Whisky Coca, Vodka Red Bull, Gin Tonic etc...

ANTIPASTI

Tartare de melon et avocat, stracciatella, basilic et pistache	13€
Oeuf poché, crème de truffe, croûtons de focaccia, parmigiano	12€
Tomates de saison, Mozzarella Di Bufala Campana, Focaccia	11€
Pain à l'Ail gratiné à la Mozzarella	11€
Burrata sur son pain maison, tomates cerises et roquette	14€
Antipasti de Légumes	11€
Duo de mini calzone, tomates cerises, mozzarella et pesto de basilic	12€
Planche de charcuterie	22€
Planche de fromages	24€
Planche mixte	28€

INSALATE

CAESARE :	18€
Cœur de romaine, tomates confites, croustillant de poulet, croûtons de pain à l'ail, oeuf mollet, copeaux de parmigiano Reggiano, sauce caesar	
VERDI :	18,5€
Mesclun, mozzarella di Bufala Campana, tomates cerises, jambon de Parme, olives noires, câpres à queues, tomates confites, copeaux de parmigiano Reggiano	
GENOVESE :	19€
Pasta au pesto de basilic, avocat, melon, burrata, tomates cerises, roquette, pignons de pin, huile d'olive et crème de balsamique	

CARNE E PESCE

Tartare de boeuf, pesto de basilic et parmigiano Reggiano	19€
Pièce du Boucher, sauce gorgonzola	22€
Carpaccio de boeuf VBF, pesto de basilic, câpres à queue, tomates confites, champignons	19,5€
Focaccia Burger, pancetta, mozzarella, oignons rouges	18,5€

Tous les plats sont servis avec frites maison et mesclun

Poisson du jour (selon arrivage), poêlée de légumes	19,5€
Tartare de thon, mangue, avocat, oignons rouges, frites maison et mesclun	21€

PASTA E RISOTTO

Ravioles du jour	18€
Penne crème de pesto de basilic et saumon fumé	17€
Linguine à la carbonara	17€
Penne sauce gorgonzola et poire	16,5€
Linguine crème de truffe et bresaola	19,5€
Risotto crémeux au parmesan, croustillant de poulet	18,5€

Nous avons la possibilité de réaliser ces recettes avec des pâtes sans gluten

BAMBINI

11€

- PIZZA MARGHERITA OU JAMBON
- PENNE NATURE, TOMATE OU JAMBON
- TENDERS DE POULET, FRITES
- GLACE HARIBO OU TWISTER
- 1 BOULE DE GLACE

PIZZE

MARGHERITA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Olives, Origan

13,5€

MARINARA

Tomates et Basilic Frais, Ail, Olives, Origan, Roquette, Huile d'olive

13,5€

ROMANA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Anchois, Câpres, Olives, Origan

16€

CAPRICCIOSA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Jambon, Artichauts, Champignons, Origan

17€

DIAVOLA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Spianata, Œuf, Origan

16,5€

CINQUE FORMAGGI

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan, Ricotta, Chèvre

17,5€

REGINA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Jambon, Champignons, Origan

16,5€

CALZONE

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Jambon, Œuf

16,5€

AL CAPONE

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Merguez, Poivrons, Œuf, Olives, Origan

16,5€

VEGETARIANA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Courgettes, Poivrons, Aubergines, Champignons, Oignons, Artichauts, Origan

17€

TONNO

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Thon, Oignons, Œuf, Olives, Origan

16,5€

SALMONE

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Saumon fumé, Crème Fraîche

19€

BRESAOLA

Tomates et Basilic Frais, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Champignons, Roquette

19,5€

BURRATA

Tomates et Basilic Frais, Burrata, Roquette, Huile d'olive, Ail, Basilic

19€

PARMA

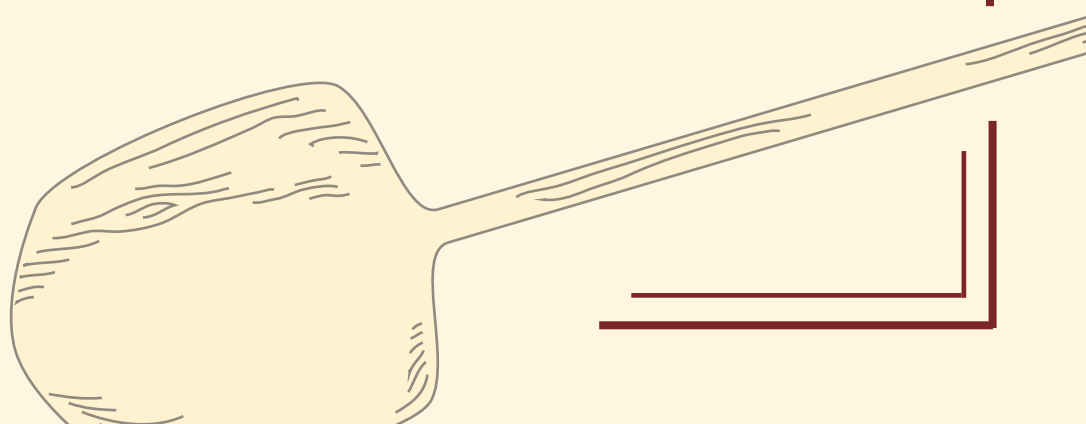
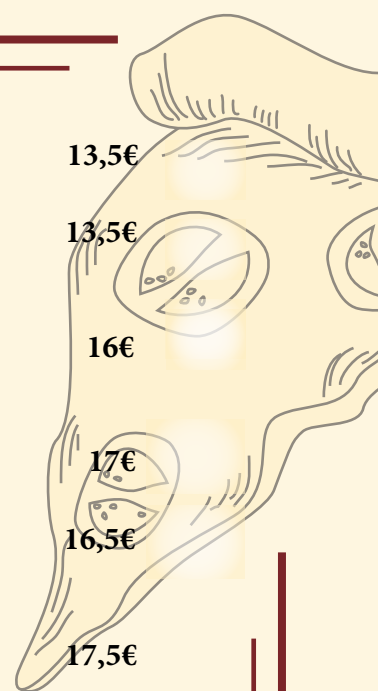
Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, Jambon de Parme, Champignons, Copeaux de Parmesan, Roquette

19,5€

TARTUFO

Mascarpone, Mozzarella Fior di Latte, Crème de Truffe, Champignons, Roquette

19,5€



BOISSONS

APÉRITIFS

Ricard 2cl	5€
Martini blanc/rouge 6cl	5€
Porto 8cl	5€
Campari 6cl	5€
Suze 5cl	5€
Kir vin blanc 12cl	5,5€
Kir royal 12cl	9,5€

SOFTS

Fuze Tea, Limonade 25cl	5€
Coca cola, Sprite 33cl	5€
Schweppes, Orangina 25cl	5€
Red Bull, Ginger Beer 20cl	5,5€
Perrier 33cl	5€
Jus de fruits 25cl (orange, pomme, ananas, abricot, tomate)	5€
Fruits pressés orange, citron	6,1€
San Benedetto 50cl/1L	4,8€/7€
Limonade Artisanale 27,5cl	6,2€

BIERES ET CIDRES

Kro 1947 25cl/50cl	4,6€/8,9€
Vedett IPA 25cl/50cl	5,1€/9,9€
Grimbergen blanche	5,3€/10,4€
Corona 33cl	7€
Moretti 33cl	7€
Heineken 0% 33cl	7€
Cidre Extra Brut APPIE	7€
Cidre Poiré APPIE	7€

WHISKIES ET BOURBONS 4CL

J&B	10€
Glenfiddich 12 ans	13€
Jack Daniels	12€
Monkey Shoulder	12,5€
Cardhu	13€
Four Roses	12€

RHUMS 4CL

Botran (Guatemala)	13€
HSE (Martinique)	11€
Diplomatico (Venezuela)	12€
Trois Rivières (Martinique)	11€
Vieux Clement (Martinique)	12€
Barcelo (Rep. Dominicaine)	12€

ALCOOLS ET DIGESTIFS 4CL

Vodka, Gin, Tequila	10€
Gin Bombay Sapphire, Tanqueray	12€
Pisco Demonio de los Andes	12€
Limoncello, Grappa,	
Amaretto, Sambuca	10€
Poire Williams, Mirabelle	10€
Cognac, Armagnac, Calvados	11€
Get 27, Get 31, Baileys	10,5€
Chartreuse Jaune/Verte	13€

VINS ROUGES

	14CL	25CL	50CL	75CL
CHIANTI DOC Melini	5,5€	10€	19,5€	29€
NERO D'AVOLA Terre Siciliane DOC	5,9€	11,2€	21,5€	31,5€
BOURGOGNE PINOT NOIR Domaine de la Motte	6,4€	12,2€	24€	35€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Cantina Tollo	5,9€	11,2€	21,5€	31,5€
CÔTES DU RHÔNE Domaine La Guintandry	5,9€	11,2€	21,5€	31,5€

VINS BLANCS

SIMERA CHARDONNAY Salento IGT	5,9€	11,2€	21,5€	31,5€
CHARDONNAY Vin de Mi-Nuit Côtes Catalanes	5,5€	10€	19,5€	29€
PETIT CHABLIS APCP Domaine de la Motte	6,4€	12,2€	24€	35€
POUILLY FUMÉ AOC Patrice Moreux	7,2€	14€	26€	38€

VINS ROSES

TERRAZZA D'ITALIA Trevenezie IGT	5,4€	10€	19,5€	29€
RACINU Île de Beauté IGP	5,9€	11,2€	21,5€	31,5€
TERRES DU LOOU Côteaux Varois en Provence	6,4€	12,2€	24€	35€
LE COQ & L'ARLEQUIN Gris - Grenache IGP	6,1€	11,4€	22€	33€

VINS PETILLANTS & CHAMPAGNES

	12cl	75cl
PROSECCO DOC Brut Botter	6€	32€
LAMBRUSCO DI MODENA DOC Amabile	5,5€	29€
CHAMPAGNE EDOUARD MARTIN Blanc de Blancs	12€	70€

BOISSONS CHAUDES

Café, Décaféiné	2,5€
Café Noisette	2,6€
Double Café	4,9€
Café Crème	4,5€
Chocolat Chaud	4,8€
Lait Chaud	3,8€
Cappuccino	6€
Thé	4,5€
Infusion	4,5€
Vin chaud	5,8€
Grog au Rhum	8,5€
Irish ou French Coffee	10€
Café Frappé	6,5€

DOLCI

TIRAMISU	10€
PANNA COTTA AUX FRUITS	9,5€
MOELLEUX AU CHOCOLAT	10€
COUPE DE FRUITS DE SAISON	9,5€
DESSERT DU JOUR	9€
CAFE GOURMAND	12,5€
THE GOURMAND	13,5€

Demandez notre carte de Glaces et Sorbets