

Apéritifs

RICARD 4cl	8.0
PORTO 6cl blanc ou rouge	7.0
VERMOUTH 4cl blanc ou rouge	7.0
SUZE 4cl	7.0
CAMPARI 4cl	7.0
KIR CHARDONNAY 14cl cassis, pêche ou mûre	7.9
KIR ROYAL 14cl au champagne AOC cassis, pêche ou mûre	15.0

Alcools 4cl

Whiskies	
JACK DANIEL'S Tennessee	11.0
BULLETT Bourbon	12.0
NIKKA Japon From The Barrel	14.0
GLENFIDDICH 12 ans Single Malt	13.0
JOHNNIE WALKER Red Label - Blended	10.0

Gins	
BOMBAY Original	11.0
MARE	13.0
HENDRICK'S	14.0
MONKEY 47	16.0
TANQUERAY No. Ten	15.0

Vodkas	
STOLICHNAYA Red	10.0
BELVEDERE	14.0
KETEL One	12.0

Rhums	
BACARDI Carta Blanca	10.0
ZACAPA No. 23	18.0
DIPLOMATICO	14.0

Tequilas	
JOSÉ CUERVO Especial Reposado	10.0
CALLE 23 Anejo	14.0

Cachaça, Mezcal & Pisco	
CACHAÇA SAGATIBA Cristalina	10.0
MEZCAL UNIÓN Uno Joven	12.0
PISCO LA CARAVEDO Pisco Puro	10.0

SUPPLÉMENT SOFT 20cl +3€

Bières, Cidre

Pression	25cl	50cl
1664 blonde	6.6	12.0
GRIMBERGEN bière d'Abbaye	6.8	12.5
DEMORY IPA	6.8	12.5
PICON BIÈRE	7.0	13.0
PANACHÉ / MONACO	6.6	12.0
Bouteille		
LA PARISIENNE blanche	33cl	8.5
CORONA	33cl	8.5
1664 0% alcool	33cl	8.0
CIDRE SASSY L'inimitable brut	33cl	8.5

Boissons Fraîches

COCA-COLA	33cl	6.7
COCA ZERO	33cl	6.7
ORANGINA	25cl	6.7
PERRIER	33cl	6.7
LIMONADE ARTISANALE	33cl	6.7
FEVER TREE Tonic Water / Ginger Ale / Ginger beer	20cl	6.7
JUS ET NECTAR	25cl	6.9
DE FRUITS ARTISANAL Pomme / Poire / Abricot / Tomate		
JUS FRAIS PRESSÉ	25cl	7.1
Orange / Citron		
THÉ GLACÉ MAISON	25cl	8.6
[thé vert, pêche, menthe fraîche]		
SMOOTHIE	25cl	11.9
[mangue, ananas, passion, lait de coco]		
MILKSHAKE CHANTILLY	25cl	12.5
Vanille / Chocolat / Framboise / Caramel beurre salé / Café / Fraise		
CAFÉ FRAPPÉ	25cl	8.5
Café Bio, sirop d'orgeat		
ICED MATCHA LATTE	25cl	9.5
ICED CHAÏ LATTE	25cl	9.5

SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE +1,50€
SUPPLÉMENT SIROP +1€

Eaux Minérales

VITTEL	25cl	5.5
VITTEL, SAN PELLEGRINO	50cl	6.8
VITTEL, SAN PELLEGRINO	100cl	8.9
[100cl réservé à la restauration]		

CAFÉ DU MUSÉE

17 Boulevard des Invalides - 75007 Paris

Le Bar à Spritz

L'ORIGINAL SPRITZ aperol, prosecco, eau gazeuse	13.5
HUGO SPRITZ liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, citron, menthe fraîche	14.5
LIMONCELLO SPRITZ limoncello, prosecco, eau gazeuse, menthe fraîche	14.5
CAMPARI SPRITZ campari, prosecco, eau gazeuse	13.5
GARDEN SPRITZ gin bombay, liqueur de sureau, citron, basilic, prosecco, eau gazeuse	14.5

Les Cocktails

Classiques	
MARGARITA tequila, cointreau, citron vert, sucre de canne	14.5
PIÑA COLADA rhum blanc, ananas, noix de coco, angostura	16.0
NEGRONI gin, campari, vermouth rouge	14.5
MOJITO rhum Bacardi, soda, sucre de canne, menthe fraîche	14.5
EXPRESSO MARTINI DU C.D.M vodka, kahlua, frangelico, espresso massaya Bio, vanille	16.0
MOSCOW MULE vodka, citron vert, ginger beer, angostura	14.5
Sans alcool	
NOT A COLADA JNPR n°2, noix de coco, ananas	12.0
NOT A SPRITZ SPRZ n°1, orange, limonade	12.0
NOT A GIN TONIC JNPR n°1, genièvre, citron vert, fever tree tonic	12.0

Contenance des cocktails de 12cl à 33cl / 4cl à 8cl d'alcool







WiFi PASSWORD : INVALIDES

Liste des allergènes disponible sur demande. Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB minimum 10€. L'établissement n'accepte pas les chèques et l'American Express.





BRASSERIE PARISIENNE
Depuis 1930

Carte des Vins

			
Blancs	12cl	25cl	75cl
IGP PAYS D'OC Chardonnay, Ecoterra	7,0	13,0	37,0 
TOURAINÉ AOP Sauvignon, Domaine à Deux	7,0	13,0	37,0
POUILLY-FUMÉ AOP Nicolas Gaudry	9,0	16,0	45,0
CHABLIS AOP Domaine Pagnier	9,0	16,0	45,0
Rosés			
SABLE DE CAMARGUE AOP Domaine du Petit Chaumont, Le Gris	7,0	13,0	37,0 
IGP MÉDITERRANÉE Studio by Miraval	8,0	15,0	41,0
CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty Prestige	-	-	45,0
Rouges			
CÔTES DE BOURG AOP Hipster de Barbe	7,0	13,0	37,0
CÔTES DU RHÔNE AOP Les Grès de Gayanne	7,0	13,0	37,0 
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP Millebuis, Pinot Noir	8,0	15,0	41,0
SAINT-AMOUR AOP Domaine de Rémi Benon	8,0	15,0	41,0
MONTAGNE-SAINT-EMILION AOP Château Bel Air	9,0	16,0	45,0
CHINON AOP Domaine des Bouquerries	8,0	15,0	41,0
CHILI - EL GRANO Carménère	-	-	37,0

Les Bulles !

		
PROSECCO DOC Martini	9,0	39,5
CHAMPAGNE AOC A. Laurens, Brut Grande Réserve	14,0	59,0
CHAMPAGNE AOC Deutz, Brut	-	76,0

Digestifs 4cl

CALVADOS Christian Drouin	12,0
COGNAC Rémy Martin VSOP	12,0
ARMAGNAC Château de Laubade VSOP	12,0
AMARETTO Disaronno	8,0
GET 27, BAILEYS, COINTREAU	8,0
LIMONCELLO Luxardo	8,0
LA VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	14,0
POIRE WILLIAMS G. Miclo, Grande Réserve	14,0

Les Entrées à la Parisienne Starters

L'ŒUF MAYONNAISE DU C.D.M. Œuf, mayonnaise maison, croûtons, mesclun <i>Hard boiled egg, homemade mayonnaise, croutons, salad</i>	8,5
L'INCONTOURNABLE SOUPE À L'OIGNON MAISON Gratinée au fromage <i>Homemade French onion soup</i>	15,5
GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6 pièces) <i>Large Burgundy snails (6 pieces)</i>	14,5
PÂTÉ EN CROUTE ARTISANAL mesclun et cornichons <i>Traditional pate in pastry crust, salad, pickles</i>	14,5
TEMPURA DE CREVETTES (4 pièces) <i>Shrimps tempura (4 pieces)</i>	13,5

Les Belles Salades Salads

TOMATES ET BURRATA Belle burrata crémeuse, jeunes pousses et tomates cerises <i>Creamy burrata, salad, cherry tomatoes</i>	18,5
SALADE CÉSAR [Supplément Bacon grillé +2€] Salade romaine, poulet crispy, croûtons, oignons frits, tomates cerises, grana padano, sauce César <i>Romaine salad, crispy chicken, croutons, fried onions, cherry tomatoes, grana padano cheese, cesar dressing</i>	22,5
SALADE DU C.D.M. [Supplément Bacon grillé +2€] Chèvre chaud sur toast, tomates cerises, avocat, betterave, carottes, vinaigrette au miel <i>Hot goat cheese on toast, cherry tomatoes, avocado, beetroots, carrots, honey vinaigrette</i>	22,5
SALADE PARISIENNE Œuf dur, jambon blanc, emmental, carottes, tomates cerises <i>Hard boiled egg, ham, emmental cheese, carrots, cherry tomatoes</i>	22,5

Les Plats Main Courses







RIGATONI DU C.D.M. Sauce tomate au basilic, burrata, grana padano, balsamique <i>Rigatoni pasta, tomato basil sauce, burrata, grana padano, balsamic</i>	21,9
TARTARE DE BŒUF frites maison et salade <i>Beef tartar, homemade French fries and salad</i>	22,5
LE FAMEUX BŒUF BOURGUIGNON DU C.D.M. Bœuf fondant, carottes, champignons de Paris, pommes vapeur <i>Tender beef cooked in wine sauce, carrots, mushrooms, steamed potatoes</i>	25,5
PAVÉ DE SAUMON, SAUCE TERIYAKI Saisi à la plancha, sésame et légumes sautés <i>Grilled salmon, teriyaki sauce, sesame and sauteed vegetable</i>	25,5
CROQUE-MONSIEUR [Supplément Œuf +2€] Béchamel, jambon blanc, emmental, frites maison et salade <i>Ham toasted sandwich, bechamel, emmental cheese, homemade French fries and salad [Additional fried egg on top +2€]</i>	19,5
PIÈCE DE BŒUF frites maison et salade <i>Butcher's selection, homemade French fries and salad</i>	25,5
CHEESEBURGER DU C.D.M. [Supplément Bacon grillé +2€] Bun boulanger, steak de bœuf, salade, tomates, cheddar, sauce C.D.M., frites maison et salade <i>Beef burger, bun bread, salad, tomato, cheddar cheese, C.D.M sauce, homemade French fries and salad [Additional Bacon +2€]</i>	22,5
SUPPLÉMENT GARNITURE AU CHOIX Frites maison, Salade, Légumes de saison ou Pommes vapeur <i>Additional garnish at your choice: homemade French fries, salad, seasonal vegetables or steamed potatoes</i>	6,0

Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts

BELLE ASSIETTE DE FROMAGES Sélection de fromages du moment <i>Selection of cheeses</i>	15,9
DESSERT DU JOUR Consultez l'ardoise <i>Dessert of the day, check blackboard</i>	10,9
CRÊPES PARISIENNES [Supplément chantilly +1,5€] Au choix : Sucre, Nutella, Confiture ou Caramel beurre salé maison <i>Parisian crêpes, Sugar or Nutella or Jam or Homemade salty butter caramel [Additional sweet whipped cream +1,5€]</i>	8,9
CAFÉ GOURMAND [Thé ou Infusion +1,5€] <i>Coffee and miniature delicacies [Tea or Herbal tea +1,5€]</i>	11,9
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU Caramel beurre salé maison, glace vanille <i>French brioche toast, homemade salty butter caramel, vanilla ice cream</i>	11,5
CŒUR COULANT CHOCOLAT glace vanille, caramel beurre salé maison <i>Chocolate lava-cake, vanilla ice cream, homemade salty butter caramel</i>	11,5
CRÈME BRÛLÉE MAISON <i>Homemade Crème brûlée</i>	10,9
GLACES & SORBETS <i>Ice Creams & Sorbets</i> Vanille / Chocolat / Café / Pistache / Framboise Fraise / Citron / Caramel beurre salé <i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Pistachio / Raspberry Strawberry / Lemon / Salted caramel</i>	
1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES [Supplément chantilly +1,5€] <i>1 Scoop / 2 Scoops / 3 Scoops [Additional sweet whipped cream +1,5€]</i>	5,5 / 9,0 / 12,0

Boissons Chaudes

EXPRESSO Massaya  / DÉCAFÉINÉ	3,4
CAFÉ NOISETTE / DÉCA NOISETTE	3,7
CAFÉ CRÈME / CAFÉ AMÉRICAIN	6,5
DOUBLE EXPRESSO / DOUBLE DÉCAFÉINÉ	6,2
CAPPUCCINO / MOCACCINO	7,1
CHOCOLAT CHAUD MAISON À L'ANCIENNE	7,1
SPÉCIAL LATTE AU CHOIX : Noisette / Spéculoos / Vanille / Caramel	7,5
MATCHA LATTE / CHAI LATTE	8,5
CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS	7,9
THÉS COMPTOIRS RICHARD Noirs : Breakfast B.O.P.  , Fruits rouges, Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling  Verts : Sencha  , Au jasmin, A la Menthe  Rooibos : Aux Epices	6,4
TISANES  COMPTOIRS RICHARD Camomille, Tilleul, Verveine	6,4
INFUSION À LA MENTHE FRAÎCHE	6,6
CITRON PRESSÉ CHAUD AU MIEL	7,9
IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE 4cl d'alcool	12,5
VIN CHAUD AUX ÉPICES MAISON 20cl	8,7

[Supplément Lait d'avoine +1,50€]