

Apéritifs

RICARD 4cl	8,0
PORTO 6cl	7,0
blanc ou rouge	
VERMOUTH 4cl	7,0
blanc ou rouge	
SUZE 4cl	7,0
CAMPARI 4cl	7,0
KIR CHARDONNAY 14cl	7,9
cassis, pêche ou mûre	
KIR ROYAL 14cl	15,0
au champagne AOC	
cassis, pêche ou mûre	

Alcools _{4cl}

Whiskies

JACK DANIEL'S Tennessee	11,0
BULLEIT 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
LORD OF BARBÈS	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	10,0
Especial Reposado	
CALLE 23 Anejo	14,0

Cachaça, Mezcal & Pisco

CACHAÇA SAGATIBA	10,0
Cristalina	
MEZCAL UNIÓN	12,0
Uno Joven	
PISCO LA CARAVEDO	10,0
Pisco Puro	

SUPPLÉMENT SOFT 20cl +3€

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

Bières, Cidre

Pression	25cl	50cl
1664 blonde	6,3	11,0
GRIMBERGEN bière d'Abbaye	6,5	11,3
DEMORY IPA	6,5	11,3
PICON BIÈRE	6,9	12,5

Bouteille

LA PARISIENNE blanche	33cl	8,5
CORONA	33cl	8,5
1664 0% alcool	33cl	8,0
CIDRE SASSY	33cl	8,5
L'inimitable brut		

Boissons Fraîches

COCA-COLA	33cl	6.5
COCA ZERO	33cl	6.5
ORANGINA	25cl	6.5
PERRIER	33cl	6.5
LIMONADE ARTISANALE	33cl	6.7
FEVER TREE	20cl	6.5
Tonic Water / Ginger Ale / Ginger beer		
JUS ET NECTAR	25cl	6.7
DE FRUITS ARTISANAL		
Pomme / Poire / Pêche de vigne / Tomato		
JUS FRAIS PRESSÉ	25cl	6.9
Orange / Citron		
THÉ GLACÉ MAISON	25cl	8.5
[thé vert, pêche, menthe fraîche]		
SMOOTHIE	25cl	11.5
[mangue, ananas, passion, lait de coco]		
MILKSHAKE CHANTILLY	25cl	12.5
Vanille / Chocolat / Oréo / Café / Fraise		
CAFÉ FRAPPÉ	25cl	8.0
Café Bio , sirop d'orgeat		
SPÉCIAL LATTE FRAPPÉ	25cl	9.5
[café Bio , lait, caramel beurre salé, chantilly]		

SUPPLÉMENT SIROP +1€

Eaux Minérales

VITTEL	25cl	5,5
VITTEL, SAN PELLEGRINO	50cl	6,8
VITTEL, SAN PELLEGRINO	100cl	9,5

[100cl réservé à la restauration]

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	13,5
GARDEN SPRITZ gin bombay, liqueur de sureau, citron vert, basilic, soda, prosecco	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, expresso massaya Bio, vanille	16,0
MOSCOW MULE vodka, citron vert, ginger beer, angostura	14,5

Sans alcool	
NOT A COLADA	12.0
JNPR n°2, noix de coco, ananas	
BITTER MULE	12.0
BTTR n°1, ginger beer, citron frais	
NOT A GIN TONIC	12.0
JNPR n° 1, genièvre, citron vert, fever tree tonic	

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

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	6,9	12,5	36,0 Bio
TOURAINE AOP Sauvignon, Domaine à Deux	6,9	12,5	36,0
POUILLY-FUMÉ AOP Nicolas Gaudry	8,9	15,9	46,0
CHABLIS AOP Domaine Pagnier	8,9	15,9	46,0
Rosés			
SABLE DE CAMARGUE AOP Domaine du Petit Chaumont, Le Gris	6,9	12,5	36,0 Bio
CÔTES DE PROVENCE AOP Minuty Prestige	-	-	46,0
IGP MÉDITERRANÉE Studio by Miraval	7,5	13,5	39,0
Rouges			
CÔTES DE BOURG AOP Hipster de Barbe	6,9	12,5	36,0
CÔTES DU RHÔNE AOP Les Grès de Gayanne	7,5	13,5	39,0 Bio
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP Millebuis - Pinot Noir	7,5	13,5	39,0
SAINT-AMOUR AOP Domaine de Rémi Benon	7,5	13,5	39,0
PESSAC-LÉOGNAN AOP Le Bec en Sabot	9,5	17,8	51,0
CHINON AOP Domaine des Bouquerries	7,5	13,5	39,0
CHILI - EL GRANO Carménère	-	-	37,0

Les Bulles !

	16cl	75cl
PROSECCO DOC	9,0	39,5
Martini		
CHAMPAGNE AOC	14,0	59,0
A. Laurens, Brut Grande Réserve		
CHAMPAGNE AOC	-	76,0
Deutz, Brut		

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

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

Les Entrées à la Parisienne Starters

	DATE	CADRET	SEMAIGNE
L'ŒUF MAYONNAISE DU C.D.M. Œuf Bio, mayonnaise maison, croûtons, mesclun <i>Organic 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>			13,9
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
CREVETTES EN TEMPURA DE LA "MAISON NORDIQUE" (4 pièces) <i>Shrimps tempura (4 pieces)</i>			12,9

Les Belles Salades *Salads*

TOMATES ET BURRATA Belle burrata crémeuse, jeunes pousses et tomates cerises <i>Creamy burrata, salad, cherry tomatoes</i>	16,5
SALADE CÉSAR Supplément Bacon grillé +2€ Cœur de romaine, poulet crispy, croûtons, tomates cerises, parmesan, sauce césar <i>Heart of romaine salad, crispy chicken, croutons, cherry tomatoes, parmesan, cesar dressing</i>	21,5
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>	21,5
SALADE PARISIENNE (Euf dur Bio, jambon blanc, emmental, carottes, tomates cerises <i>Organic hard boiled egg, boiled ham, emmental cheese, carrots, cherry tomatoes</i>	20,9

Les Plats *Main Courses*

RIGATONI DU C.D.M. Sauce tomate au basilic et burrata crémeuse, parmesan <i>Rigatoni pasta, tomato basil sauce and creamy burrata, parmesan</i>	20,9
TARTARE DE BŒUF frites maison et salade <i>Beef tartar, homemade French fries and salad</i>	21,5
LE FAMEUX BŒUF BOURGUIGNON DU C.D.M. Bœuf fondant, carottes, champignons de Paris, pommes vapeur <i>Tender beef, carrots, white mushrooms, steamed potatoes</i>	24,9
SAUMON TERIYAKI DE LA "MAISON NORDIQUE" Saisi à la plancha, sésame et légumes sautés <i>Grilled salmon teriyaki sauce, sesame and sauteed vegetable</i>	25,5
CROQUE-MONSIEUR [Supplément (Œuf Bio +2€) Béchamel, jambon blanc, emmental, frites maison et salade <i>Ham toasted sandwich, bechamel, emmental cheese, homemade French fries and salad [Additional organic fried egg on top +2€]</i>	18,5
PIÈCE DE BŒUF sauce maison, frites maison et salade <i>Butcher's selection with homemade sauce, homemade French fries and salad</i>	24,5
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>	21,9
SUPPLÉMENT GARNITURE Frites maison, Salade, Légumes de saison ou Pommes vapeur <i>Additional garnish: homemade French fries, salad, seasonal vegetables or steamed potatoes</i>	6,0

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.

Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts			CAJNET	SIGNATURE
BELLE ASSIETTE DE FROMAGES		15,5		
Sélection de fromages du moment <i>Selection of cheeses</i>				
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</i> <i>[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>	10,9		
CRÈME BRÛLÉE MAISON	<i>Homemade Crème brûlée</i>	10,9		
GLACES & SORBETS	<i>Ice Creams & Sorbets</i> Vanille / Chocolat / Café / Pistache / Framboise / Fraise / Citron / Oréo <i>Vanilla / Chocolate / Coffee / Pistachio / Raspberry / Strawberry / Lemon / Oreo</i>			
1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES	[Supplément chantilly +1,5€] <i>1 Scoop / 2 Scoops / 3 Scoops</i> <i>[Additional sweet whipped cream +1,5€]</i>	5,5 / 9,0 / 12,0		
Boissons Chaudes				
EXPRESSO	Massaya Bio / DÉCAFÉINÉ	3,3		
CAFÉ NOISETTE / DÉCA NOISETTE		3,6		
CAFÉ CRÈME / CAFÉ AMÉRICAIN		6,3		
DOUBLE EXPRESSO / DOUBLE DÉCAFÉINÉ		6,2		
CAPPUCCINO / MOCACCINO		6,9		
CHOCOLAT CHAUD MAISON À L'ANCIENNE		6,9		
SPÉCIAL LATTE AU CHOIX :	Noisette / Spéculoos / Vanille / Caramel	7,5		
CAFÉ VIENNOIS / CHOCOLAT VIENNOIS		7,9		
THÉS COMPTOIRS RICHARD		6,2		
Noirs : Breakfast B.O.P. Bio , Jardin fumé, Fruits rouges, Grand Earl Grey, Jardins de Darjeeling Bio Verts : Sencha Bio , Au jasmin, À la Menthe Bio Rooibos : Aux Épices				
TISANES BIO COMPTOIRS RICHARD		6,2		
Camomille, Tilleul, Verveine				
INFUSION À LA MENTHE FRAÎCHE		6,5		
CITRON PRESSÉ CHAUD AU MIEL		7,6		
IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE	4cl d'alcool	12,0		
VIN CHAUD AUX ÉPICES MAISON	15cl	7,9		
[Supplément Lait d'avoine +1,50€]				

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