

L'Étincelle

DE 8 À 2H DU MATIN
OUVERT 7J/7
DU
JEUDI AU SAMEDI
4H DU MATIN



Suivez nous sur



cafeletincellerivoli



Café L'Étincelle



L'Étincelle_Client
password :
l'etincelle



menu

CAFÉS & CHOCOLATS

GRAINS BIO TORRÉFIÉS À PARIS ASSEMBLAGE «CAFÉ CARROUSEL»

Expresso / Décaféiné 3,1

Macchiato / Allongé 3,2

Double expresso / Latte / Americano 5,9

Cappuccino / Moka 6,3

Chocolat du Marais 6,4

Café / Chocolat Viennois 6,9

Latte Macchiato Speculoos / Frappuccino /
Chocolat / Café frappé (40cl) 9,5

Irish / French Coffee 10,5
/ Grog / Vin chaud mulled wine

Supplément lait d'avoine 1,5
extra oat milk



THÉS



Thés Dammann Frères 6
vert jasmin, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast, 4 fruits rouges

Thé vert menthe fraîche 6
Infusion Dammann Frères 6
Camomille, Verveine, Tilleul, Verveine menthe, Tilleul menthe

Matcha / Matcha latte / Iced Matcha latte 8
Supplément lait d'avoine 1,5
extra oat milk

SMOOTHIES

&

MILKSHAKES (40CL)

Smoothie 9,5
Pomme et framboise

Original Milkshake 11
Mangue, Chocolat, Café



FRUITS



Jus et nectars artisanaux Alain Millat (25cL)
Poire Williams, abricot Bergeron, pomme Cox's,
tomate rouge

6,3

Pressés par nos soins

orange, pamplemousse, citron (25cL)
(40cL)

6,5

11

DETOX (Mocktails)

Thé glacé Dammann (40cL)

8,5

Fresh Tonic (25cL)

9

tonic water, concombre, citron,
genièvre

Carrot Minute (25cL)

9

jus de carotte pressé

Marie Greeny (25cL)

8,5

Tomate, celeri, spicy house mix

Think Twice (25cL)

9

Abricot Bergeron, fleur de sureau,
fleur d'oranger, citron

Fresh Ginger (25cL)

9

ginger beer maison, menthe fraîche,
citron

BOISSONS



Tonic Water-Fever Tree (20cL)

5,9

Eau minérale plate (33cL)

5,9

Perrier (33cL)

5,9

Limonade artisanale /

Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cL)

5,9

Fanta / Sprite / Fuze Tea (25cL)

5,9

Maxi Soda (50cL)

7,6

(Cola, club soda, tonic Finley, Sprite)

Eau minérale plate ou gazeuse (50cL) **6,8**

DRAFT

	(25CL)	(40CL)	(50CL)
Blonde Etincelle / Blanche du Marais	5,8	9	10,5
Abbaye de Leffe	6,5	9,5	12
Picon bière	6,6	9,9	12,5
IPA française	6,5	9,9	12

APÉRITIFS

Pastis (2CL)	5,9
Campari (6CL)	6
Porto (6CL)	6
Rouge / Blanc	
Vermouth (6CL)	6,5
Rouge / Dry / Blanc	
Salers Gentiane (6CL)	6,5
Kir chardonnay	(15CL) 6 (25CL) 11
Kir chablis	(15CL) 9 (25CL) 17
Kir Royal / Mimosa (12CL)	13,5
Americano Maison (20CL)	10

BOUTEILLES (33CL)

Heineken 0.0 Sans Alcool	7
Cidre «Fils de pomme» artisanal	8
Asahi Super Dry	8
Guinness	9
Corona / Desperados	8



CHAMPAGNE

COUPE (12cl)

Prosecco AOC

10,5

Blanc de blancs 'Brut', maison Haton

14

BOUTEILLE (75cl)

Blanc de Blanc 'Brut', maison Haton

75

Grand Cru blanc de blancs maison Haton (100% Chardonnay)

116

Veuve Clicquot Ponsardin

150

Ruinart Brut

175

Ruinart Blanc de Blancs

195

Ruinart Brut Rosé

185

Dom Pérignon Vintage millésimé

355



HAPPY HOUR

SAUF WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS

UNIQUEMENT, PRÉCISÉMENT ET SEULEMENT 18-21H

Tulipe de Chardonnay

(25cl)

6,9*

Virgin Mojito

(25cl)

6,7*

Blonde Étincelle

(50cl)

6,8*

Mojito / Aperol Spritz

(25cl)

7*

* prix pour une boisson,
pensez à recommander
15 minutes avant la fin.

Merci de votre compréhension



Vins Prestiges

Vin Blancs

Pouilly-Fuissé

**Terrois Rares
Domaine de Cordier
Père et Fils**

#Brioché 59

Pommard AOP,

Les vignerons BIO, Chantal Lescure

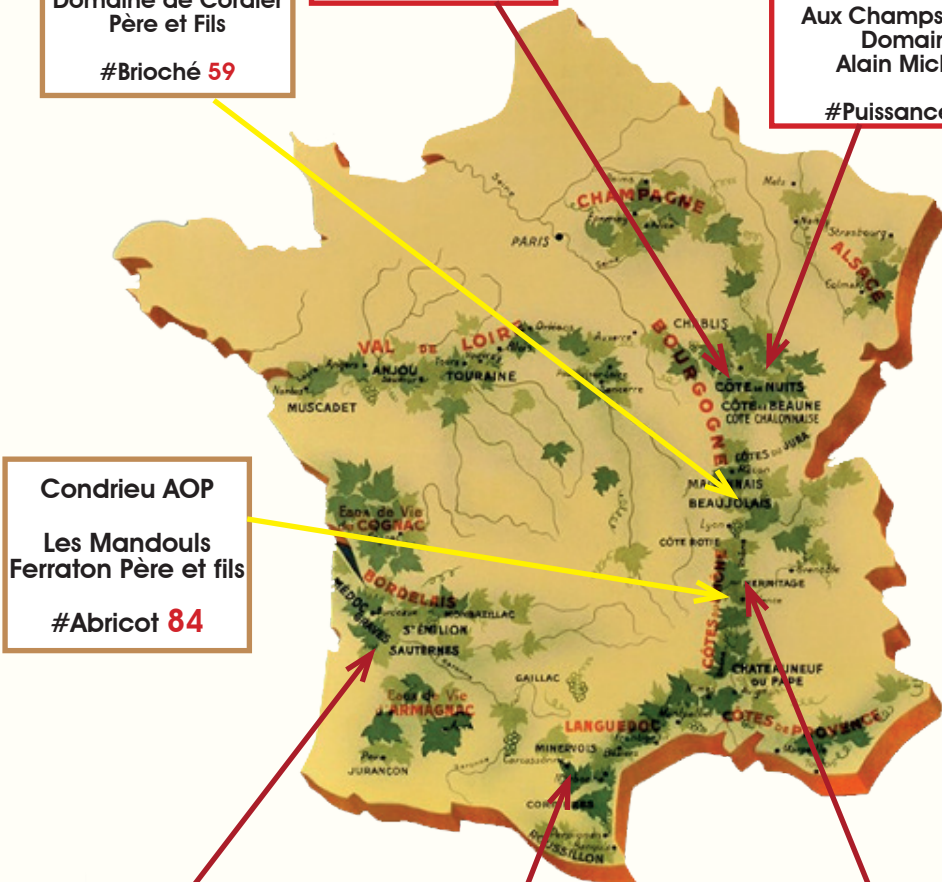
#Finesse 165

Vins Rouge

Nuit-Saint-Georges AOP
1er Cru,

**Aux Champs Perdrix
Domaine
Alain Michelot**

#Puissance 195



Condrieu AOP

Les Mandouls Ferraton Père et fils

#Abricot 84

Pessac-Léognan AOP,

Château La Louvière Famille Lurton

#Fruits délicats 96

Clos des Fées

**Les Sorcières
Côte du Roussillon
AOP**

#Velours 79

Saint-Joseph AOP

Les Pierres Sèches, Yves Cuilleron

#Épicé 134

VINS

BLANCS

	15cl	25cl	75cl
"La chapelle de Guinchay", Maison Jean Loron <i>VDF #sec</i>	6,1	11	31
Mâcon-Lugny AOC "Vignerons engagés", #fruit à chair blanche	6,9	13	33
Sauvignon blanc Val de Loire, Roc de l'abbaye IGP #fruits jaunes	8,8	15	41
Chablis AOP "Domaine Naudin", #agrumes secs	9	16	44

MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont AOC "Château Daubrin", #Liquoreux	9	15	44
--	----------	-----------	-----------

ROSÉS

"Cabane du Pyla" IGP Atlantique #Rosé de pétanque, Haute valeur environnementale	6,5	11,5	35
Côtes-de-Provence AOP "Cuvée Marie Christine", cru classé #finesse aromatique	9	16	44

ROUGES

La Croix, Domaine de Castelnau, Pays d'Oc IGP #Glouglou	6,1	11	31
Côtes-du-Rhône Bio AOP "Domaine du Jas", #tannique fruits rouges	6,5	11,5	35
Saint-Amour AOC "Domaine des Ducs", #finesse aromatique	7,8	14	36
Pinot noir Armand Heitz, <i>VDF</i> #Elégant	8,5	14	41
Saint-Emilion Grand Cru AOP "Château Petit Faurie Quet" #complexe	9	15	44

ENTRÉES

Burrata, tomates à l'ancienne, pesto *Burrata, tomatoes and pesto* 14

Escargots de Bourgogne, belle grosseur (les 6) 13,5
Burgundy snails (les 9) 18
 (les 12) 24

Soupe à l'oignon et à la tomme de Savoie 11,5
Onion and Tomme de Savoie cheese soup

Foie gras de canard mi-cuit chutney maison, toasts 24
Semi-cooked duck foie gras, homemade chutney, toasts



SALADES

Caesar (romaine, volaille française pané croustillant, parmesan, oeuf bio, cerfeuil, tomates cerises, sauce caesar maison, croûtons maison) 18
Caesar (romane salad, crispy breaded french chicken fillet, parmesan, organic egg, chervil, cherry tomatoes, homemade caesar dressing, homemade croutons)

Étincelle (gambas entières, concombre, sésame, suprêmes de pamplemousse, crevettes, avocat, tomates cerises, grenade et cerfeuil) 19,5
Etincelle (full gambas, cucumber, sesame, grapefruit, shrimp, cherry tomatoes, avocado, pomegranate and chervil)

 **Vietnamienne (1 nem veggie au Tofu, poivron, carottes, courgettes, chou chinois, soja, cacahuètes, tomates cerises, sauce vietnamienne VIETNAMESE)** 18,5
Vegan (Veggy spring roll with tofu, pepper, carrots, zucchini, Chinese cabbage, soy, peanuts, cherry tomatoes, Vietnamese sauce)

POISSONS

Thon Albacore mariné à l'avocat et coriandre, frites 25
Albacore tuna hand-cut with avocado and coriander, fries

Filet de Bar sur sa ratatouille provençale 23
Sea bass fillet on Provençal ratatouille

Viandes de race Fleur d'Aubrac,
élevage Tichit situé au Buisson dans l'Aubrac Lorezien,
entre 880 et 1288 mètres d'altitude
viande maturée 3 semaines minimum



Mijoté basse température *slow cooked beef*

23

Pièce du boucher (*selon arrivage*)

voir ardoise

Tartare préparé, *frites maison*

27

Cheeseburger signature

24

Buns artisanaux au sésame, tomme fraîche de Savoie AOP, salade, tomate, sauce cocktail, frites maison *Cheeseburger (Artisanal sesame seed bun , french beef, PDO fresh tomme de Savoie, salad, tomato, cocktail sauce, homemade french fries)*

Supplément Bacon *Extra bacon*

+2

Supplément avocat *Extra avocado*

+4

PLATS

 **Rigatoni al Pesto Rosso,** *Rigatoni pasta with red pesto*

16,5

Supplément Poulet *Extra Chicken*

+5

 **Oeufs Bio à la Florentine,** *salade organic egg, salad*

14,5

Croque-Monsieur au comté, salade

14

Croque-Monsieur with Comté cheese, salad

Supplément oeuf Bio *Organic egg supplement*

+1

Suprême de poulet jaune au curry vert, riz thaï

18,5

Yellow chicken supreme with green curry, Thai rice

 **Ravioles de Royan & foie gras poêlé IGP Sud ouest**

28

Royan ravioli & pan-fried foie gras IGP Southwest

Confit de canard du Périgord, grenailles au thym

23

Duck confit from Périgord with new potatoes and thyme

Garnitures disponibles :

+6,7

frites fraîches maison (des petites comme des grandes), ratatouille provençale, salade, purée à la crème, riz thaï, pommes de terre rôties au thym

Available side dishes: fresh homemade fries, ratatouille, salad, creamy mashed potatoes, Thai rice, Thyme roasted potatoes,)

À PARTAGER

	Nems végétaliens au Tofu, 4 pièces <i>4 Vegan spring rolls with tofu</i>	11
	Chèvres rôtis (2 pièces) <i>Roasted goat cheeses</i>	11,5
	Pimientos del Padrón <i>padron's peppers</i>	8
	Croque-Monsieur au comté à partager <i>Croque-Monsieur with Comté cheese to share</i>	12,5
	Planche de Charcuterie d'Auvergne <i>Auvergne Charcuterie board</i>	21
	Planche de Fromages Affinés <i>Ripened Cheese Board</i>	21
	Planche Mixte <i>Mixed board</i>	25
	Olives Bella di Cerignola (x9) <i>large green olives from Italy</i>	4
	Mozza sticks	9

FROMAGES

AOP Saint-Nectaire Fermier au lait cru // AOP Cantal Entre-Deux	8,5
AOP Camembert moulé à la louche	8,5
AOP Reblochon / AOP Fourme d'Ambert	9
Assiette 3 fromages	10,5

CRÊPES

Nutella / Confiture / Sucre	8
Chocolat & Amandes Torréfiées	10
Façon suzette flambée au Grand Marnier	13



DESSERTS

toutes nos pâtisseries sont faites sur place par notre chef pâtissier

Cheesecake Étincelle <i>Red fruits cheesecake</i>	10
Panna Cotta, fruits de la passion <i>Passion fruit panna cotta</i>	8,5
Coeur coulant chocolat, crème anglaise (10mn) <i>Chocolate cake, custard (10mn)</i>	11
Croustillant framboise, crème italienne <i>Raspberry crisp with Italian meringue cream</i>	11
Tiramisu au café bio <i>Organic coffee Tiramisu</i>	9,5
Café bio gourmand (crème brûlée aux fèves de Tonka, salade de fruits, macaron, cake à la pistache, mousse au chocolat) <i>Café bio gourmand (crème brûlée with Tonka beans, fruit salad, macaron, pistachio cake, chocolate mousse)</i>	11,5
Mousse chocolat noix de pécan <i>Pecan chocolate mousse</i>	9,5
Crème brûlée Tonka <i>Tonka bean crème brûlée</i>	10

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Mangue, Framboise

Artisanal Ice creams and sorbets

Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Mango, Raspberry

1 Parfum	5
2 Parfums	9,5
3 Parfums	13
Supplément Chantilly maison <i>Extra whipped cream</i>	+2
Supplément shot d'alcool <i>Extra shot of alcohol</i>	+6



COCKTAILS

RÉALISÉS UNIQUEMENT À PARTIR DE SPIRITUEUX PREMIUM,
D'INFUSIONS MAISON ET D'AGRUMES FRAICHEMENT PRESSÉS

MADE ONLY FROM PREMIUM SPIRITS, HOMEMADE HERBAL TEA AND FRESHLY-PRESSED CITRUSES

Mojito #rafraîchissant

Rhum Cubain 3 ans, sucre de canne maison, lime, bitter, eau gazeuse, menthe fraîche

12,6



Aperol Spritz #aperitivo

Apérol, Vermouth dry, prosecco, eau gazeuse

12

Margarita #sour

Tequila Blue Agave, lime, sucre de canne maison, sel au piment d'Espelette

12,6



Gin Tonic #tonifiant

Gin London dry infusé au basilic, lime, Tonic maison

12,6

Long Island Ice Tea #long drink

Vodka française, gin London dry, rhum cubain 3 ans, cointreau triple sec, téquila Blue Agave, lime, Coca-cola

13,5



Old Fashion #charnu

Bourbon, triple sec, angostura bitter, sirop de sucre de canne maison

13,5

Dry Martini #sec

Gin London dry, vermouth dry, olive Bella di Cerignola, twist citron

13,5



Manhattan #sucré

Bourbon, vermouth rouge, angostura bitter, orange bitter

13,5

Negroni #amer

Vermouth rouge, vermouth dry blanc, campari, gin London Dry

13,5



Whisky Sour Clarifié Maison #équilibre acidité et sucré

Scotch, citron, sirop de sucre de canne, blanc d'oeuf bio

15

Cherryllini #amer

Vodka, liqueur et purée de cerise maison, Prosecco

10



Alcool 5 cl

**Marie bloody** *#spicy*

Vodka Française, tomate Marmande, spicy mix

12,6**Martinez à La Française** *#grand classic apéritif*

Gin London dry, vermouth rouge, maraschino, griottine

**13,5****Frozen Rio Colada** *#tropical*

Cachaça, pomme, ananas, coco, cannelle, lime

14**Expresso Martini** *#caféiné onctueux*

Café bio, chocolat, vodka Française, liqueur de café, cacao

**12,5****Tokyo Daiquiri** *#sour*

Rhum blanc, jus de lime yuzu, agave, Lillet blanc, japanese pepper sugar

13,5**Cosmopolitan By Long** *#fruité*

Vodka française 5 distillations, framboise, liqueur orange, lime, rose

**13,5****MonteCristo** *#smoky*

Cognac AOC, ruby Porto, bitter and smoke cinnamon...

15**Pornstar Martini** *#exotique*

Vodka française 5 distillations, fruit de la passion frais, sirop vanille, liqueur de vanille, shot de champagne

**16****Moscow mule** *#relevé, tonifiant*

Vodka française 5 distillations, lime, bitter, ginger beer maison

13,5**Nos Spritz (St Germain des prés / Campari / Lemoncello)** *#floral*

Liqueur de sureau, prosecco, concombre, eau gazeuse

**13**

Alcool 5 cl

WHISKIES

SERVIS NEAT, ON THE ROCKS OU BLOCK OF ICE

Johnnie Walker Red Label Blend #sucré fruité	11
Jack's Daniel Old (Tennessee USA) #caramel	11
Johnnie Walker Black Label Blend 12 ans #pain d'épices	12
Aberlour Single Malt 10 ans (Speyside) #équilibre	12
Glenmorangie Single Malt 12 ans (Highland) #fruit jaune	13
Talisker Single Malt 10 ans (Île de Skye) #épices maritime	13
Nikka Blended (Japon) #doux	12
Hatozaki Blend (Japon) #naturel	12
Hibiki Harmony (Japon) #finesse	16
Nikka Coffey Grain (Japon) #florale	16
Four roses (Kentucky, USA) #miel	14
Lagavulin Single Malt 16 ans (Islay) #tourbé	18
Laphroaig Quater Cask Single Malt (Islay) #fumée	14
Rozelieures Single Malt Collection (Alsace, France) #noisette	12
Big Peat Blend (Islay) #cendré	16
Johnnie Walker Blue Label Scotch Blend #équilibre	38

GINs

Beefeater London Dry (Royaume-Uni) #citronné	11
Bombay Sapphire London Dry (Royaume-Uni) #sec	12
Citadelle Dry (Charentes, France) #fruité	12
Roku (Japon) #herbacé	13
Hendricks (Ecosse) #concombre	13
Tanqueray Ten (Royaume-Uni) #pamplemousse	14
Monkey 47 #plantes sauvages de la forêt noire	17
Mare au thym, basilic, romarin, olive (Espagne) #méditerranéen	14
Generous (France) #combava	14
G'Vine au fleur de vigne (France) #floral	14

VODKAS

-15°C

Premium 5 distillations (France) #pureté	11
Zubrowka Bison (Pologne) #herbacé	11
Stolichnaya premium (Lettonie) #minéral	12
Grey Goose (France) #tendre	14
Beluga Noble (Russie) #Le must	16

Alcool 5 cl

RHUMS

Havana 3 years (Cuba) #moelleux	11
Saint James Royal ambré (Martinique) #floral	11
Bacardi Carta Blanca (Porto Rico) #minéral	11
Cachaça Ipioca (Brésil) #herbacé	11
Plantation Pineapple (La Barbade) #ananas	13
Plantation Dark Double Age (Trinité et Tabago) #cannelle	13
Diplomatico (Venezuela) #miel	14
Santa Teresa 1796 (Venezuela) #vanille boisée	18
Plantation XO 20 ans (La Barbade) #cèdre	18
Zacapa 23 ans d'âge (Guatemala) #fruits secs	23

DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (France) #menthol	10
Limoncello Maison L'Étincelle #agrumes	10
Amaretto «Disaronno» (Italie) #noisette	10
Cointreau (France) #orange	10
Chartreuse Verte (France) #médicinal	14
Chartreuse Jaune (France) #miel	14

BRANDY FRANÇAIS

Poire Williams Massenez 100% naturelle #belle fraîcheur	12
Fine Calvados pays d'Auge château du Breuil #suave	13
Prune de Souillac #prune	13
Cognac artisanal Maison Drouet VS (grande Champagne) 5 ans	13
Cognac Napoléon (grande Champagne) 15 ans	18

Tous nos spiritueux peuvent être accompagnés *All our spirits can be accompanied :*

Tonic naturel Fever Tree	+3
Coca, Sprite, eau gazeuse, jus de pomme, tomate, poire, abricot	+3
Fruits pressés orange, citron, lime, pamplemousse	+4

**D'autres spiritueux sont à découvrir à
notre bar...**



Toilettes réservées aux consommateurs ou 1€

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes.

Une consommation par personne est demandée.

La nourriture provenant de l'extérieur n'est pas autorisée.

**Le restaurant se décharge de toute responsabilité envers
les effets personnels de la clientèle.**

Prix nets en €, taxes et service compris 10,85% sur le HT

Les boissons ne sont pas comprises dans le prix des plats.

La maison n'accepte pas les chèques.

CB minimum 15 €, Pas d'AMEX, Pas de cigares, **CBD interdit.**

les # sont des notes de dégustation

Toilets reserved for consumers or 1€. We have a list of allergens at your disposal.

One drink per person is requested. Food from outside is not allowed.

The restaurant disclaims all liability towards personal belongings of customers.

Net prices in €, 10,85% charges, taxes and service included

Drinks are not included in the price of the dishes. The house does not accept checks.

Credit card minimum 15 €, No AMEX No cigars, CBD forbidden.

are for degustation advise