

• 42 BIS
RUE DE RIVOLI
PARIS •

L'Étincelle



CAFÉS & CHOCOLATS

GRAINS BIO TORRÉFIÉS À PARIS ASSEMBLAGE «CAFÉ CARROUSEL»

Expresso / Décaféiné 4,1

Macchiato / Allongé 4,2

Double expresso / Latte / Americano 6,9

Cappuccino / Moka 7,3

Chocolat du Marais 7,4

Café / Chocolat Viennois 7,9

Latte Macchiato Speculoos / Frappuccino /
Chocolat / Café frappé (40cl) 10,5

Irish / French Coffee 11,5
/ Grog / Vin chaud mulled wine

Supplément lait d'avoine 1,5
extra oat milk



THÉS



Thés Dammann Frères 7
vert jasmin, Earl Grey, Darjeeling, Breakfast, 4 fruits rouges

Thé vert menthe fraîche 7

Infusion Dammann Frères 7
Camomille, Verveine, Tilleul, Verveine menthe, Tilleul menthe

Matcha / Matcha latte / Iced Matcha latte 9
Supplément lait d'avoine 1,5
extra oat milk

SMOOTHIES

&

MILKSHAKES (40CL)

Smoothie 10
Pomme et framboise

Original Milkshake 12
Mangue, Chocolat, Café



FRUITS



Jus et nectars artisanaux Alain Millat (25cL) **7,3**
 Poire Williams, abricot Bergeron, pomme Cox's,
 tomate rouge

Pressés par nos soins
 orange, pamplemousse, citron (25cL) **7,5**
 (40cL) **12**

DETOX (Mocktails)

Thé glacé Dammann (40cL) **9,5**

Fresh Tonic (25cL) **10**
 tonic water, concombre, citron,
 genièvre

Carrot Minute (25cL) **10**
 jus de carotte pressé

Marie Greeny (25cL) **9,5**
 Tomato, celeri, spicy house mix

Think Twice (25cL) **10**
 Abricot Bergeron, fleur de sureau,
 fleur d'oranger, citron

Fresh Ginger (25cL) **10,5**
 ginger beer maison, menthe fraîche,
 citron

BOISSONS



Tonic Water-Fever Tree (20cL) **6,9**

Eau minérale plate (33cL) **6,9**
Perrier (33cL) **6,9**

10 Limonade artisanale /
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro (33cL) **6,9**

Fanta / Sprite / Fuze Tea (25cL) **6,9**

Maxi Soda (50cL) **8,6**
 (Cola, club soda, tonic Finley, Sprite)

Eau minérale plate ou gazeuse (50cL) **7,8**

DRAFT

Blonde Etincelle / Blanche du Marais

(25CL) (40CL) (50CL)

6,8 10 11,5

Abbaye de Leffe

7,5 10,5 13

Picon bière

7,6 10,9 13,5

IPA française

7,5 10,9 13



APÉRITIFS

Pastis (2CL)

6,9

Campari (6CL)

7

Porto (6CL)

7

Rouge / Blanc

Vermouth (6CL)

7,5

Rouge / Dry / Blanc

Salers Gentiane (6CL)

7,5

Kir chardonnay

(15CL) 7 (25CL) 12

Kir chablis

(15CL) 10 (25CL) 18

Kir Royal / Mimosa (12CL)

14,5

Americano Maison (20CL)

11

BOUTEILLES (33CL)

Heineken 0.0 Sans Alcool

8

Cidre «Fils de pomme» artisanal

9

Asahi Super Dry

9

Guinness

10

Corona / Desperados

9



CHAMPAGNE

COUPE (12cL)

Prosecco AOC

11,5

Blanc de blancs 'Brut', maison Haton

15

BOUTEILLE (75cL)

Blanc de Blanc 'Brut', maison Haton

85

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

126

Veuve Clicquot Ponsardin

160

Ruinart Brut

195

Ruinart Blanc de Blancs

205

Ruinart Brut Rosé

205

Dom Pérignon Vintage millésimé

370



Vins Prestiges

Vin Blancs

Pouilly-Fuissé

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

#Brioché 59

Pommard AOP,

Les vignots BIO, Chantal Lescure

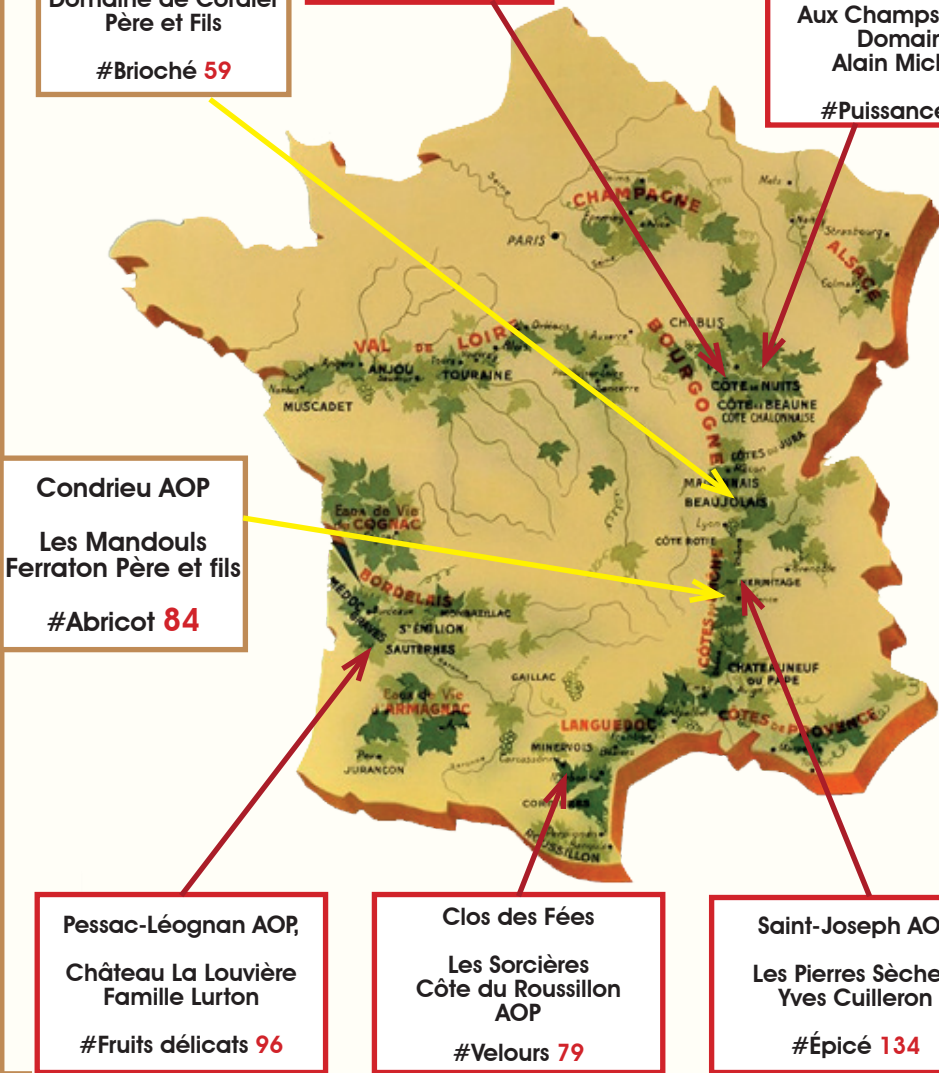
#Finesse 165

Vins Rouge

Nuit-Saint-Georges AOP
1er Cru,

**Aux Champs Perdrix
Domaine
Alain Michelot**

#Puissance 195



VINS

BLANCS

	15cl	25cl	75cl
"La chapelle de Guinchay", Maison Jean Loron <i>VDF #sec</i>	7,9	14	35
Mâcon-Lugny AOC "Vignerons engagés", #fruit à chair blanche	8	14,5	35
Sauvignon blanc Val de Loire, Roc de l'abbaye IGP #fruits jaunes	8,8	15	41
Chablis AOP "Domaine Naudin", #agrumes secs	11,5	17,5	48

MOELLEUX

Sainte-Croix-du-Mont AOC "Château Daubrin", #Liquoreux	11,5	17,5	48
--	-------------	-------------	-----------

ROSÉS

"Cabane du Pyla" IGP Atlantique #Rosé de pétanque, Haute valeur environnementale	7,9	14	39
Côtes-de-Provence AOP "Cuvée Marie Christine", cru classé #finesse aromatique	11,5	17,5	48

ROUGES

La Croix, Domaine de Castelnaud, Pays d'Oc IGP #Glouglou	7,9	14	35
Côtes-du-Rhône Bio AOP "Domaine du Jas", #tannique fruits rouges	8	14,5	39
Saint-Amour AOC "Domaine des Ducs", #finesse aromatique	7,9	15	39
Pinot noir Armand Heitz, <i>VDF</i> #Elégant	8,6	17,5	42
Saint-Emilion Grand Cru AOP "Château Petit Faurie Quet" #complexe	11,5	17,5	48

ENTRÉES

Burrata, tomates à l'ancienne, pesto *Burrata, tomatoes and pesto* **16,5**

Escargots de Bourgogne, belle grosseur (les 6) **15**
Burgundy snails (les 9) **19**

(les 12) **26**

Soupe à l'oignon et à la tomme de Savoie **12,5**
Onion and Tomme de Savoie cheese soup

Foie gras de canard mi-cuit chutney maison, toasts **26**
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) **19**
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) **20,5**
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)** **20,5**
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 **26**
Albacore tuna hand-cut with avocado and coriander, fries

Filet de Bar sur sa ratatouille provençale **23,5**
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*

24

Pièce du boucher *(selon arrivage)*

voir ardoise

Tartare préparé, *frites maison*

28

Cheeseburger signature

25

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*

17,5

Supplément Poulet *Extra Chicken*

+5



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

15,5

Croque-Monsieur au comté, salade

15

Croque-Monsieur with Comté cheese, salad

Supplément oeuf Bio *Organic egg supplement*

+1

Suprême de poulet jaune au curry vert, riz thaï

20

Yellow chicken supreme with green curry, Thai rice



Ravioles de Royan & foie gras poêlé IGP Sud ouest

29

Royan ravioli & pan-fried foie gras IGP Southwest

Confit de canard du Périgord, grenailles au thym

24

Duck confit from Périgord with new potatoes and thyme

Garnitures disponibles :

+7,7

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>	12
 Chèvres rôtis (2 pièces) <i>Roasted goat cheeses</i>	12,5
 Pimientos del Padrón <i>padron's peppers</i>	9
 Croque-Monsieur au comté à partager <i>Croque-Monsieur with Comté cheese to share</i>	 13,5
 Planche de Charcuterie d'Auvergne <i>Auvergne Charcuterie board</i>	 22
 Planche de Fromages Affinés <i>Ripened Cheese Board</i>	 22
 Planche Mixte <i>Mixed board</i>	 26
 Olives Bella di Cerignola (x9) <i>large green olives from Italy</i>	 5
 Mozza sticks	 10

FROMAGES

AOP Saint-Nectaire Fermier au lait cru // AOP Cantal Entre-Deux	9,5
AOP Camembert moulé à la louche	9,5
AOP Reblochon / AOP Fourme d'Ambert	10
Assiette 3 fromages	11,5

CRÊPES

Nutella / Confiture / Sucre	9
Chocolat & Amandes Torréfiées	11
Façon suzette flambée au Grand Marnier	14



DESSERTS

toutes nos pâtisseries sont faites sur place par notre chef pâtissier

Cheesecake Étincelle <i>Red fruits cheesecake</i>	11
Panna Cotta, fruits de la passion <i>Passion fruit panna cotta</i>	9,5
Coeur coulant chocolat, crème anglaise (10mn) <i>Chocolate cake, custard (10mn)</i>	12
Croustillant framboise, crème italienne <i>Raspberry crisp with Italian meringue cream</i>	12
Tiramisu au café bio <i>Organic coffee Tiramisu</i>	10,5
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>	12,5
Mousse chocolat noix de pécan <i>Pecan chocolate mousse</i>	10,5
Crème brûlée Tonka <i>Tonka bean crème brûlée</i>	11

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Vanille, Chocolat, Café, Citron, Mangue, Framboise

Artisanal Ice creams and sorbets

Vanilla, Chocolate, Coffee, Lemon, Mango, Raspberry

1 Parfum	6
2 Parfums	10,5
3 Parfums	14
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

13,6



Aperol Spritz #aperitivo

Apérol, Vermouth dry, prosecco, eau gazeuse

13

Margarita #sour

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

13,6



Gin Tonic #tonifiant

Gin London dry infusé au basilic, lime, Tonic maison

13,6

Long Island Ice Tea #long drink

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

14,5



Old Fashion #charnu

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

14,5

Dry Martini #sec

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

14,5



Manhattan #sucré

Bourbon, vermouth rouge, angostura bitter, orange bitter

14,5

Negroni #amer

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

14,5



Whisky Sour Clarifié Maison #équilibre acidité et sucré

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

16

Cherryllini #amer

Vodka, liqueur et purée de cerise maison, Prosecco

11



Alcool 5 cl

**Marie bloody** *#spicy*

Vodka Française, tomate Marmande, spicy mix

13,6**Martinez à La Française** *#grand classic apéritif*

Gin London dry, vermouth rouge, maraschino, griottine

**14,5****Frozen Rio Colada** *#tropical*

Cachaça, pomme, ananas, coco, cannelle, lime

15**Expresso Martini** *#caféiné onctueux*

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

**13,5****Tokyo Daiquiri** *#sour*

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

14,5**Cosmopolitan By Long** *#fruité*

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

**14,5****MonteCristo** *#smoky*

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

16**Pornstar Martini** *#exotique*

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

**17****Moscow mule** *#relevé, tonifiant*

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

14,5**Nos Spritz (St Germain des prés / Campari / Lemoncello)** *#floral*

Liqueur de sureau, prosecco, concombre, eau gazeuse

**14**

Alcool 5 cl

WHISKIES

SERVIS NEAT, ON THE ROCKS OU BLOCK OF ICE

Johnnie Walker Red Label Blend	#sucré fruité	12
Jack's Daniel Old (Tennessee USA)	#caramel	12
Johnnie Walker Black Label Blend	12 ans #pain d'épices	13
Aberlour Single Malt 10 ans (Speyside)	#équilibre	13
Glenmorangie Single Malt 12 ans (Highland)	#fruit jaune	14
Talisker Single Malt 10 ans (Île de Skye)	#épices maritime	14
Nikka Blended (Japon)	#doux	13
Hatozaki Blend (Japon)	#naturel	13
Hibiki Harmony (Japon)	#finesse	17
Nikka Coffey Grain (Japon)	#florale	17
Four roses (Kentucky, USA)	#miel	15
Lagavulin Single Malt 16 ans (Islay)	#tourbé	19
Laphroaig Quater Cask Single Malt (Islay)	#fumée	15
Rozelieures Single Malt Collection (Alsace, France)	#noisette	13
Big Peat Blend (Islay)	#cendré	17
Johnnie Walker Blue Label Scotch Blend	#équilibre	39

GINs

Beefeater London Dry (Royaume-Uni)	#citronné	12
Bombay Sapphire London Dry (Royaume-Uni)	#sec	13
Citadelle Dry (Charentes, France)	#fruité	13
Roku (Japon)	#herbacé	14
Hendricks (Ecosse)	#concombre	14
Tanqueray Ten (Royaume-Uni)	#pamplemousse	15
Monkey 47	#plantes sauvages de la forêt noire	18
Mare au thym, basilic, romarin, olive (Espagne)	#méditerranéen	15
Generous (France)	#combava	15
G'Vine au fleur de vigne (France)	#floral	15

VODKAS

-15°C

Premium 5 distillations (France)	#pureté	12
Zubrowka Bison (Pologne)	#herbacé	12
Stolichnaya premium (Lettonie)	#minéral	13
Grey Goose (France)	#tendre	15
Beluga Noble (Russie)	#Le must	17

Alcool 5 cl

RHUMS

Havana 3 years (Cuba) <i>#moelleux</i>	12
Saint James Royal ambré (Martinique) <i>#floral</i>	12
Bacardi Carta Blanca (Porto Rico) <i>#mineral</i>	12
Cachaça Ipioca (Brésil) <i>#herbacé</i>	12
Plantation Pineapple (La Barbade) <i>#ananas</i>	14
Plantation Dark Double Age (Trinité et Tabago) <i>#cannelle</i>	14
Diplomatico (Venezuela) <i>#miel</i>	15
Santa Teresa 1796 (Venezuela) <i>#vanille boisée</i>	19
Plantation XO 20 ans (La Barbade) <i>#cèdre</i>	19
Zacapa 23 ans d'âge (Guatemala) <i>#fruits secs</i>	24

DIGESTIFS

Get 27, Get 31 (France) <i>#menthol</i>	11
Limoncello Maison L'Étincelle <i>#agrumes</i>	11
Amaretto «Disaronno» (Italie) <i>#noisette</i>	11
Cointreau (France) <i>#orange</i>	11
Chartreuse Verte (France) <i>#médicinal</i>	15
Chartreuse Jaune (France) <i>#miel</i>	15

BRANDY FRANÇAIS

Poire Williams Massenez 100% naturelle <i>#belle fraîcheur</i>	13
Fine Calvados pays d'Auge château du Breuil <i>#suave</i>	14
Prune de Souillac <i>#prune</i>	14
Cognac artisanal Maison Drouet VS (grande Champagne) 5 ans	14
Cognac Napoléon (grande Champagne) 15 ans	19

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...**



**la vente d'alcool est strictement interdite aux mineurs,
une pièce d'identité pourra être demandée**

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

The sale of alcohol to minors is strictly prohibited. An identity document may be requested.

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