

FORMULES SET MENU

Prix

Au choix parmi les suggestions du jour et les symboles ▲ à la carte
Make your own selection from the suggestions of the day and the ▲ symbols on the menu

Entrée et plat ou plat et dessert 17
Starter and main course or main course and dessert

Entrée, plat et dessert 21
Starter, main course and dessert

Menu petit loup 9.5
• Steak haché, frites ou pâtes jambon
• Crêpe nutella ou glace vanille
Children's menu
• Hamburger, french fries or pasta with ham
• Nutella crepe or vanilla ice cream

APÉRITIFS APERITIFS

Lillet Blanc ou Rouge 6cl	5
Ricard, Pastis 2cl	5
Muscat, Salers 5cl	5
Kir vin blanc 14cl	5
Suze 5 cl	5
Porto blanc 5cl	5
Martini, rouge, blanc 5cl	5
Campari 5cl	5
Kir royal 14cl	12
Americano 14cl	8

BIÈRES BEERS

PRESSION DRAFT	25cl	50cl
Meteor Pils	5	9
Meteor Blanche	5	9
Meteor IPA	5	9
Wendelinus	5	9
Rince Cochon	5	9
Bière du mois	5	9
Monaco, Panaché	5	9
Picon bière	6	9,5

BOUTEILLES BOTTLES	33cl
Duvel	8
Westmalle Trappist Trippel	8
Brewdog Punk IPA	7
Leffe Blonde	6
Pelfort Brune	6
Corona, Desperados	6
Cidre brut	6
Kriek Mort Subite	6

VINS WINES

Prix

ROUGES RED WINE	14cl	25cl	50cl	75cl
IGP Pays d'Oc - Le Versant - Pinot noir	5	9	16	24
Graves - Chateau Pouyanne	6	11	19	26
Chinon - Gilles de Beauvau	5	9	16	24
Brouilly Réserve de Beauvoisie	6	11	19	26
Côtes du Rhône - Pure Garrigue	5	9	16	24
Puisseguin - Saint Emilion				35
Château Roc de Boissac «La Millerie»				
Crozes-Hermitage - Chante Passo				35
Pic St Loup Altitude 292 - Terre Haute 2				35

ROSÉS ROSÉ WINE				
IGP Méditerranée - Ponton N°7	5	9	16	24
Côtes de Provence - MV	6	11	19	26
Presqu'île de Saint-Tropez				
Romain Desbastides, vin bio				
Côtes de Provence - Minuty Prestige	8.5	15	27	39

BLANCS WHITE WINE				
IGP Côtes de Gascogne - L'Esprit de Jöy	5	9	16	24
IGP Cévennes - Climat Cévenol - Chardonnay vin bio	6	11	19	26
Bourgogne Côte Chalonnaise Millebuis	7	12	23	32
Sancerre Les Broux	8.5	15	28	36
Montbazillac Chateau Beautrand	6	11	19	25
Vieilles vignes, vin mouelleux				
Chablis AOP Famille Savary	8.5	15	28	39

LES BULLES SPARKLING WINES

14cl 75cl

Prosecco	5.9	35
Pommery brut Royal	12	65
Ruinart		95

DIGESTIFS DIGESTIFS

4cl

Cognac VS, Armagnac, Calvados, Grand Marnier, Mirabelle, Vieille Prune de Souillac, Poire Williams, Vodka, Get 31, Get 27, Limoncello, Amaretto, Baileys, Manzana, Marie Brizard, Cointreau, Tequila, Gin Gordon	8
--	---



CAFÉ LE ROND POINT MENU

65 Bd de Ménilmontant, 75011 Paris
01 40 21 13 35

ENTRÉES STARTERS		Prix
▲	Poireaux vinaigrette <i>Leeks in vinaigrette</i>	7
	Nems de légumes <i>Spring rolls</i>	10
	Beignet de mozzarella <i>Fried mozzarella</i>	8
▲	Œufs mayonnaise <i>Eggs with mayonnaise</i>	6
	Os à moelle <i>Marrow bone</i>	9
	Cocktail de crevettes et pamplemousse	8
	<i>Shrimps and grapefruits cocktail</i>	
	Escargots	les 6 - 8, les 12 - 14
	<i>Snails, 6 or 12</i>	
	Soupe à l'oignon gratinée <i>Onion soup</i>	9

CÔTÉ TERRE MEAT		
	Saucisse de Toulouse <i>jus corsé, purée</i>	17
	<i>Toulouse sausage in a spicy gravy, mashed potatoes</i>	
	Tartare de bœuf <i>frites et salade</i>	16.5
	<i>Tartare raw, french fries and salad</i>	
▲	Pièce du boucher <i>sauce au poivre, frites et salade</i>	15
	<i>Pièce du boucher with pepper sauce, french fries and salad</i>	
	Andouillette AAAAA <i>sauce moutarde à l'ancienne et frites</i>	18
	<i>Andouillette AAAAA with mustard sauce and french fries</i>	
	Entrecôte de bœuf <i>sauce béarnaise et gratin dauphinois</i>	23
	<i>Rib steak with bearnaise sauce and gratin dauphinois</i>	
	Bœuf bourguignon <i>(carottes, pommes de terre et champignons de Paris)</i>	17
	<i>Beef bourguignon (carrots, potatoes and button mushrooms)</i>	
	Camembert rôti et cecina <i>(bœuf séché) avec pommes de terre grenaille et salade</i>	15.8
	<i>Roasted camembert and cecina (dried beef) with new potatoes and salad</i>	
	Risotto aux cèpes <i>Risotto with ceps</i>	16
	Milanaise de dinde <i>penne sauce tomate au basilic</i>	15.5
	<i>Breaded turkey cutlet with penne in tomato and basil sauce</i>	
▲	Aiguillettes de poulet tandoori <i>et riz aux légumes (courgettes et aubergines)</i>	15
	<i>Tandoori chicken aiguillettes with a vegetable rice (zucchini and eggplant)</i>	

PÂTES PASTAS		
	Penne Arrabiata <i>(sauce tomate au piment de Cayenne)</i>	13
	<i>Penne Arrabiata (tomato sauce with red pepper)</i>	
	Tagliatelle au saumon <i>Salmon tagliatelle</i>	15.5
	Spaghetti à la bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i>	14.5
	Gratin de pâtes sauce fromagère et tranches de bacon	14
	<i>Pasta gratin in a cheese sauce and slices of bacon</i>	

CÔTÉ MER SEAFOOD		Prix
	Pavé de saumon grillé au beurre blanc <i>et fondue de poireaux</i>	18
	<i>Roasted salmon filet with white butter sauce and leeks fondue</i>	
	Fish and chips <i>frites et salade</i>	18
	<i>Fish with french fries and salad</i>	
	Moules frites <i>Mussels with french fries</i>	15

BURGERS BURGERS		
	Veggieburger <i>galette de légumes, purée d'avocat, sauce cocktail, oignons confits, salade, tomate, cornichons, pesto</i>	16.8
	<i>Veggieburger, vegetable pancake, cheddar, cocktail sauce, oinion confit, salad, tomato, pickles, pesto</i>	
	Chickenburger <i>poulet pané, fromage de chèvre, sauce moutarde au miel et mayonnaise, oignons confits, salade, tomate, cornichons</i>	16.8
	<i>Chickenburger, breaded chicken, goat cheese, honey mustard sauce and mayonnaise, oinion confit, salad, tomato, pickles</i>	
	Cheeseburger <i>steak haché, cheddar, sauce cocktail, oignons confits, salade, tomate, cornichons</i>	16.8
	<i>Cheeseburger, hamburger, cheddar, cocktail sauce, oinion confit, salad, tomato, pickles</i>	
	Burger «Rond Point» <i>galettes de pommes de terre, steak haché, sauce cocktail, salade, tomate, oignons confits, cheddar et bacon</i>	16.8
	<i>«Rond Point» burger, potato pancakes, hamburger, cocktail sauce, salad, tomato, oinion confit, cheddar and bacon</i>	

SALADES GOURMANDES GOURMET SALADS		
	PARISIENNE <i>salade, tomate, vinaigrette, jambon supérieur, emmental et œufs</i>	15.5
	<i>PARISIENNE green salad, tomato, vinaigrette, superior ham, emmenthal and eggs</i>	
	CÉSAR <i>salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons et sauce césar (à base d'anchois)</i>	15.5
	<i>CÉSAR romaine lettuce, breaded chicken, slices of parmesan, croutons and caesar dressing (with anchovies)</i>	
	Océane <i>salade, tomate, vinaigrette, saumon fumé, queues de crevettes, pommes de terre grenailles et persillade</i>	16.5
	<i>Océane green salad, tomato, vinaigrette, smoked salmon, shrimp tails, new potatoes and persillade</i>	
	VEGETARIENNE <i>duo de salades, poivron, carottes, courgette, champignons, haricots verts, pesto</i>	14.5
	<i>VEGETARIENNE mixed green salad, peppers, carrots, zucchini, mushrooms, green beans, pesto</i>	

SNACKING SNACKING		Prix
	La fameuse Quiche Lorraine , <i>salade</i>	13
	<i>The famous Quiche Lorraine, salad</i>	
	Croque Monsieur <i>pain poilâne, frites maison, salade</i>	11.5
	<i>Grilled cheese sandwich with ham, homemade fench fries, salad</i>	
	Croque Madame <i>pain poilâne, frites maison, salade</i>	12.8
	<i>Grilled cheese sandwich with ham and egg, homemade fench fries, salad</i>	
	Croque Végétarien <i>pain poilâne, frites maison, salade</i>	11
	<i>Vegetarian grilled cheese sandwich, homemade fench fries, salad</i>	
	Planche de charcuteries <i>ou fromages</i>	15
	<i>Board of cooked and cured meat or cheese</i>	
	Duo de charcuteries et fromages	18
	<i>Board of cooked and cured meat and cheese</i>	
	Omelette nature <i>frites maison et salade</i>	10.8
	<i>Plain omelette, homemade fench fries and salad</i>	
	Omelette jambon <i>frites maison et salade</i>	12
	<i>Ham omelette, homemade fench fries and salad</i>	
	Omelette fromage <i>frites maison et salade</i>	12
	<i>Cheese omelette, homemade fench fries and salad</i>	
	Omelette mixte <i>frites maison et salade</i>	13.5
	<i>Ham and cheese omelette, homemade fench fries and salad</i>	

DESSERTS DESSERTS		
	Tarte aux poires «façon normande»	8
	<i>«Norman» pear pie</i>	
▲	Crème brûlée à la pistache <i>Pistachio crème brûlée</i>	7
	Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	8
▲	Panna cotta à la vanille <i>Vanilla panna cotta</i>	8
	Tiramisu framboises <i>Tiramisu with raspberries</i>	8
	Mi-cuit chocolat et caramel	8
	<i>Chocolate and caramel soft cake</i>	
	Cheesecake oréo et coulis de caramel au beurre salé	8
	<i>Oréo cheesecake with a salted butter caramel coulis</i>	
	Poire confite au spéculoos <i>Candied pear with speculoos</i>	8
	Les glaces et sorbets <i>vanille, chocolat, caramel, café, rhum raisin, citron, fraise, pistache, mangue</i>	9
	<i>Ice cream : vanilla, chocolate, caramel, coffee, rum raisin, lemon, strawberry, pistachio, mango</i>	
	Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	8
	Thé gourmand <i>Gourmet tea</i>	9
	Crêpe au sucre <i>ou Nutella ou confiture</i>	5
	<i>Sweet crepe with sugar or Nutella or jam</i>	
	Crêpe Grand Marnier <i>Sweet crepe with Grand Marnier</i>	8
	Coupe Colonel <i>ou chocolat Liégeois ou café Liégeois</i>	9
	<i>Colonel or chocolate Liégeois or coffee ice Liégeois cup</i>	

BOISSONS DRINKS		
	Eau plate	50cl - 5.5, 1 Litre - 7
	Eau pétillante	50cl - 5.5, 1 Litre - 7
	Jus de fruits pressés	6.5
	Coca Cola	5