



*Toute l'équipe du
Cadran Voltaire
est fière de présenter
sa nouvelle carte,
créée et imaginée
par le Chef Raï,
passionné de cuisine
depuis plus de 15 ans.*

Bon appétit !



109 BOULEVARD VOLTAIRE,
75011, PARIS
01 43 79 07 13



Boissons chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ.....	2,8	5
CAFÉ CRÈME.....	5	9
CAFÉ AMÉRICAIN.....	5	9
CHOCOLAT CHAUD.....	5	9
CAPPUCCINO.....	6	10
CAFÉ, CHOCOLAT VIENNOIS.....	6	10
LAIT CHAUD.....	4,5	-
THÉ, INFUSION.....	5,2	-

Petit déjeuner express – 4

CAFÉ ET CROISSANT

expresso, serré, allongé, noisette ou déca

Petit déjeuner parisien – 8,5

BOISSON CHAUDE AU CHOIX

cappuccino, chocolat ou café viennois +1€

ORANGE PRESSÉE

TARTINES OU VIENNOISERIE

CROISSANT.....	2
PAIN AU CHOCOLAT.....	2
TARTINE BEURRÉE.....	2
CONFITURE.....	0,2

Majoration +0,50 après 22h30. Prix net en euros, service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés

Boissons très chaudes

	SIMPLE	DOUBLE
VIN CHAUD.....	7	12,5
GROG.....	8	14,5
IRISH COFFEE.....	11	19
WILLY'S TONKA.....	12	19,5

*rhum infusé au tonka, lait d'avoine,
sirop de noisette, orgeat*

Softs

PERRIER, COCA-COLA,
ZERO, ORANGINA..... 33CL 5..... -

EAU PLATE..... 25CL 4,5..... -

SUPPLÉMENT SIROP +0,5€

grenadine, fraise, citron, pêche, menthe

LIMONADE..... 25CL 4,5 .. 50CL 8

DIABOLO..... 25CL 5 .. 50CL 9

SCHWEPPE'S TONIC, AGRUM'..... 33CL 5..... -

GINGER BEER..... 25CL 5,5..... -

THÉ GLACÉ..... 25CL 5,5 .. 50CL 9,5

CAFÉ FRAPPÉ..... 25CL 6 .. 50CL 10

ICED CAPPUCCINO..... 25CL 6,5 .. 50CL 11

JUS DE FRUITS GRANINI,
CARAÏBOS..... 25CL 5 .. 50CL 9

*pomme, orange, ananas, mangue, cranberry,
passion, abricot, banane, fraise, tomate*

ORANGE OU CITRON PRESSÉ..... 25CL 6..... -

MILKSHAKE..... 25CL 7 .. 50CL 12

EAU PLATE OU GAZEUSE..... 50CL 5,5..... 1L 7
uniquement en restauration

Majoration +0,50 après 22h30. Prix net en euros, service compris.
Les chèques ne sont pas acceptés

Bières pression

	25CL	50CL	7L
MUTZIG BLONDE 4,2°	4,9	7,9	13,9
HEINEKEN BLONDE 5°	5,2	9,4	16,6
GALLIA WEST COAST IPA 6°	5,4	9,5	16,7
AFFLIGEM BLONDE 6,7°	5,4	9,5	16,7
AFFLIGEM BLANCHE 5°	5,4	9,5	16,7

Bières bouteille

DESPERADOS 33CL	6,5	PELFORTH BRUNE 33CL	6,5
1664 33CL	6,5	HEINEKEN 0° 25CL	6
KASTEL ROUGE 33CL	6,5	CIDRE DOUX 27,5CL	5,5

Cocktails classiques

	SIMPLE	DOUBLE
APEROL SPRITZ	10	-
MOJITO CLASSIQUE, FRAISE OU PASSION 11	18	
PIÑA COLADA, CAÍPIRINHA, SEX ON THE BEACH, MARGARITA, MOSCOW MULE... demandez votre cocktail préféré !	11	18
NEGRONI	12	19
gin, Martini rouge, Campari		
ESPRESSO MARTINI	12	19
vodka Sobieski, liqueur de café, expresso		
PORNSTAR MARTINI	12	19
vodka Sobieski, liqueur de passion, purée de passion, citron vert, sirop de vanille, shot de prosecco		
MOJITO ROYAL	13	20
rhum Saint James, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, Champagne		

Cocktails signature – 12

ESPRESSO TIRAMISU

vodka Sobieski, Baileys, amaretto, vanille, expresso

MADELEINE DE PROUST

amaretto, Cointreau, ananas, orgeat, bitter choco

PURPLE HAZE SOUR

gin Gibson's, violette, citron, blanc d'œuf, shot de prosecco

OLD MAPLE FASHION

whisky, sirop d'érable, cassonade, angostura, eau gazeuse

SPICY MEZCALITA

mezcal, citron vert, Tabasco, sel

RASPBERRY MAI TAI

rhum Saint James, citron, crème de framboise

Mocktails

SIMPLE 8,5 DOUBLE 15

VIRGIN MOJITO

citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse, supplément fraise ou passion +0,5€

VIRGIN COLADA

jus d'ananas, crème de coco

STRAWBERRY FEVER

limonade, jus de fraise, citron pressé, menthe fraîche

EXOTICA

nectar de mangue et de banane, jus de passion

FRESH CUCUMBER

limonade, jus de pomme, concombre, menthe fraîche

Apéritifs

KIR CHARDONNAY	14CL	5,5
KIR ROYAL AU CHAMPAGNE	12CL	11
MARTINI ROUGE, BLANC	5CL	5,5
PORTO ROUGE, BLANC	5CL	5,5
CAMPARI	5CL	5,5
AMERICANO		7
RICARD	2CL	5
COUPE DE PROSECCO	12CL	6,5

Alcools

WHISKIES		4CL	8CL	BOMBAY	
CUTTY SARK		10	18	SAPPHIRE	12 20
JACK DANIEL'S		11	19	BULLDOG	14 22
NIKKA		14	22	VODKAS	
LAGAVULIN				SOBIESKI	10 18
16 ANS		16	23	GREY GOOSE	14 22
RHUMS		4CL	8CL	TEQUILAS	4CL 8CL
SAINT JAMES		10	18	SAN JOSÉ	10 18
DIPLOMÁTICO		14	22	1800 SILVER	14 22
GINS		4CL	8CL	1800 REPOSADO	15 26
GIBSON'S		10	18	SUPPLÉMENT	
				SODA	3

Champagnes

	12CL	25CL	75CL	1,5L
HATON BRUT	12	19	-	-
LANSON LE BLACK CRÉATION	-	-	70	140
LANSON BLANC DE BLANCS	-	-	120	-

Vins

ROUGES

	14CL	25CL	50CL	75CL
BORDEAUX	5,5	9	17	25
AOP Château La Gabarre				
CHINON	6	10	20	30
AOP Les Lutinières, Jean-Maurice Raffault				
LANGUEDOC	6,5	10,5	21	31
AOP Les Darons, Jeff Carrel				
LUSSAC SAINT ÉMILION	7	12	22	35
AOP Grand Ricombre, Vignerons de Puisseguin				
BROUILLY	7	12	22	35
AOP Château des Tours				
SAUMUR-CHAMPIGNY	8	14,5	28	40
AOP La Grande Vignolle, Paul Filliatreau				
BOURGOGNE	8	14,5	28	40
AOP Pinot Noir, Caveau des Vignerons de Buxy-Millebuis				
CÔTES DU RHÔNE	8	14,5	28	40
AOP E. Guigal				
HAUT-MÉDOC	-	-	-	75
AOP Héritage de Chasse-Spleen				
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	-	-	-	89
AOP Château La Nerthe				

BLANCS

	14CL	25CL	50CL	75CL
PAYS D'OC	5,5	9	20	25
IGP Chardonnay Le Sudiste				
ALSACE	7	11,5	22	35
AOP Gewurztraminer, Biecher Hans Schaeffer				
PETIT CHABLIS	9	14,5	27	42
AOP La Revire				
POUILLY FUMÉ	10	16	30	46
AOP Les Clairières				

ROSÉS

	14CL	25CL	50CL	75CL
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE	5,5	9	17	25
AOP Le Titi, Thierry Daumas				
CÔTES DE PROVENCE	10	16	30	46
AOP Minuty Prestige				

À partager

ASSORTIMENT DE FROMAGE.....	10
PLANCHE DE FROMAGE.....	15
PLANCHE DE CHARCUTERIE.....	15
PLANCHE MIXTE.....	17
PLANCHE VEGANE.....	20
<i>falafels, tzatziki vegan, houmous petits pois, tofu mariné, champignons teriyaki</i>	
PLANCHE CAMPAGNARDE.....	23
<i>croquetas chorizo, naan poulet, terrine de campagne maison au Cognac, toast</i>	
MINI NAAN POULET.....	8
CROQUETAS CHORIZO.....	8,5
FALAFELS, TZATZIKI VEGAN.....	7
HOUMOUS PETITS POIS.....	7
ASSIETTE DE FRITES.....	5
FRITES AU CHEDDAR.....	6

Petites faïms

servis avec frites et salade

CROQUE MONSIEUR.....	14
CROQUE MADAME.....	15
OMELETTE NATURE.....	12
OMELETTE 1 INGRÉDIENT.....	13
OMELETTE 2 INGRÉDIENTS.....	14
OMELETTE 3 INGRÉDIENTS.....	15
<i>tomate, fines herbes, jambon, pomme de terre, emmental, légumes croquants</i>	

Entrées

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....	9,5
NEMS DE CHÈVRE.....	9,5
<i>citron confit, miel, sésame</i>	
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU COGNAC.....	10
ŒUF MOLLET PANÉ.....	12
<i>poêlée de champignons</i>	
CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS.....	15
<i>éclats de noisette</i>	
SAUMON GRAVLAX.....	12
<i>baies roses, crème d'aneth, pain de campagne toasté</i>	
TOFU POÊLÉ.....	12
<i>champignons teriyaki</i>	
ESCARGOTS.....	x6 9,5 x12 15,5
<i>persillade</i>	

Salades

CÉSAR.....	15
<i>salade romaine, poulet croustillant, croûtons à l'ail, œuf, sauce César, copeaux de parmesan</i>	
BERGÈRE.....	15
<i>jeunes pousses, tomate, œuf, toasts de chèvre rôti, nems de chèvre, miel, noix</i>	
SUD-OUEST.....	20
<i>jeunes pousses, tomate, œuf, manchon de canard confit, pommes de terre sautées, toast de foie gras</i>	



Plats

BACON CHEESEBURGER	18
<i>frites maison</i>	
BURGER AUVERGNAT	19
<i>crème de bleu, oignon confit, bacon, frites maison</i>	
DUCK BURGER	20
<i>pain au miel et piment d'Espelette, émincé de canard</i>	
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU	19,5
<i>frites maison</i>	
BAVETTE, SAUCE À L'ÉCHALOTE	18
<i>frites maison, salade</i>	
ENTRECÔTE 300G	29
<i>sauce au bleu, gratin dauphinois</i>	
FILET DE BŒUF, SAUCE ROSSINI	35
<i>légumes glacés</i>	
BŒUF BOURGUIGNON FAÇON GRAND-MÈRE	21
<i>sauce au vin rouge, joue de bœuf, carottes, servi avec coquillettes</i>	
SOURIS D'AGNEAU	32
<i>jus tajine, légumes confits</i>	
CONFIT DE CANARD	20
<i>sauce poivre, pommes de terre sautées</i>	
SUPRÊME DE POULET	19
<i>crème de champignons, riz pilaf</i>	
POULET KATSU	18
<i>curry japonais, carotte, courgette, cébette, coriandre, sésame, oignon frit</i>	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT	18
<i>crème safranée, légumes glacés</i>	
FILET DE SAINT-PIERRE	19
<i>crème de chorizo, croustillant de légumes</i>	
PAPPARDELLE À LA TRUFFE	18
<i>copeaux de parmesan</i>	

Desserts

CRÊPE AU SUCRE	6
CRÊPE NUTELLA OU Caramel BEURRE SALÉ	7
TIRAMISU À LA PISTACHE	9
MOELLEUX AU CHOCOLAT	8
BRIOCHE PERDUE AU Caramel BEURRE SALÉ	8
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR	8
TARTE TATIN	8
PERLES DU JAPON	8
<i>lait de coco, coulis de mangue</i>	
CHEESECAKE DU MOMENT	8
CAFÉ GOURMAND	8
THÉ GOURMAND	9
CHAMPAGNE GOURMAND	15



Glaces artisanales

*vanille, chocolat, café, pistache,
caramel beurre salé, fraise,
framboise, mangue, pêche blanche*

2 BOULES	6
3 BOULES	8
CAFÉ, CHOCOLAT LIÉGEOIS	8
DAME BLANCHE	8

Digestifs

	4CL	8CL
GET 27.....	9,5.....	17
AMARETTO.....	10.....	17
BAILEYS	10.....	17
CALVADOS COQUEREL....	12.....	20
COGNAC HENNESSY.....	14.....	24
POIRE, FRAMBOISE, MIRABELLE	14.....	24
ARMAGNAC.....	14.....	24

