





42B RUE DE RIVOLI

75004 PARIS

8H - 2H OUVERT 7/7

FERMETURE TARDIVE DU JEUDI

AU SAMEDI

5H DU MATIN

Elegance

CAFÉS & CHOCOLATS

GRAINS BIO TORRÉFIÉS À PARIS ASSEMBLAGE «CAFÉ CARROUSEL»



CAFÉ CARROUSEL

1 PLACE DES PYRAMIDES
PARIS

Espresso / Déca / Allongé **3,1**

Macchiato **3,2**

Double Espresso / Latte **5,9**

Cappuccino **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



THÉS



Thés Dammann Frères

5,9

vert jasmin, earl grey, darjeeling, breakfast, 4 fruits rouges

Thé vert menthe fraîche

6

Infusion Dammann Frères

5,9

camomille, verveine, tilleul, verveine menthe, tilleul menthe



JUS DE FRUITS



Jus et Nectars de Fruits Artisanaux Alain Millat (25cl) **5,9**
poire Williams, abricot Bergeron, pomme Cox's,
tomate rouge

Fruits Pressés par nos soins
orange, pamplemousse, citron

(25cl) **6,5**
(40cl) **11**

DETOX

Thé Glacé Dammann (40cl) **8,5**

Fresh Tonic (25cl) **8**
tonic water, concombre, citron,
genièvre

Carrot Minut' (25cl) **9**
jus de carotte pressée

Marie Greeny (25cl) **8,5**
Tomate, celeri, spicy house mix

Think Twice (25cl) **8**
abricot Bergeron, fleur de sureau,
fleur d'oranger, citron

Fresh Ginger maison (25cl) **8**
ginger beer maison, menthe fraîche, citron





SMOOTHIES ET MILKSHAKES

Smoothie (40cl) **9,5**
Framboise

Original Milkshake (40cl) **10,5**
Mangue, Chocolat, Café

BOISSONS

Tonic Water Fever Tree (20cl) **5,4**

Eau minérale plate (33cl) **5,8**

Perrier / Limonade Artisanale de Franche Comté /

Coca Cola / Coca Cola Zéro (33cl) **5,8**

Fanta 25cl / Sprite 25cl / Fuze tea 25cl

Maxi Soda (50cl) **7,6**
(Cola-Cola, Club Soda, Tonic Finley, Sprite)

Eau minérale plate ou gazeuse* (50cl) **6,5**



* uniquement en restauration

BIÈRES BOUTEILLE (33cl)

Heineken 0.0 Sans Alcool	7
Cidre Artisanal	7
I.P.A. Titi Parisienne	8
Blanche Aubrac	8
Corona, Desperados	8

BIÈRES PRESSION

(25cl) (40cl) (50cl)

1664 Blonde / Blanche	5,8	9	10,5
Grimbergen abbaye	6,5	9,5	12
Picon Bière	6,5	9,8	12

APÉRITIFS

Pastis	(2cl) 5,9
Campari	(6cl) 6
Porto Rouge / Blanc	(6cl) 6
Vermouth rouge/dry/blanc	(6cl) 6,5
Salers Gentiane	(6cl) 6,5
Kir Chardonnay	(15cl) 6 (25cl) 10
Kir Chablis	(15cl) 9 (25cl) 17
Kir Royal	(12cl) 12,5
Americano Siphon Maison	(20cl) 10



ASSIETTES À PARTAGER

Nems Veggy au Tofu Bio, 4 pièces <i>4 Vegetable spring rolls with organic tofu</i>	10
Chèvres rôtis (2 pièces) <i>Roasted goat cheeses (2 pieces)</i>	11,5
Pimientos del Padrón	8
Croque-Monsieur prêt à partager, sauce cocktail <i>Croque-Monsieur ready to share, cocktail sauce</i>	11
Planche de Charcuterie d'Auvergne sélection Etincelle <i>Charcuterie board from Auvergne selection Etincelle</i>	19,5
Planche de Fromages Affinés <i>Ripened Cheese Board</i>	19,5
Planche Mixte <i>Mixed board</i>	24,5
Cornet de frites maisons <i>Homemade french fries</i>	5,9

HAPPY HOUR

SAUF WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

UNIQUEMENT, PRÉCISÉMENT ET SEULEMENT 18-21H

tulipe de Chardonnay (25cl) **6,6***

virgin Mojito (25cl) **6,6***

Blonde Étincelle (50cl) **6,6***

Mojito / Aperol Spritz (25cl) **6,6***

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

Merci de votre compréhension



CHAMPAGNE

COUPE (12cl)

Blanc de Blancs 'Brut', maison Haton	13
Grand Vintage 'Brut' 2018 Blanc de Blancs, Maison Haton	16

BOUTEILLE (75cl)

Blanc de Blanc 'Brut', maison Haton	75
Grand Vintage 'Brut' 2012 Chassenay d'Arce (96 % Chardonnay 4 % Pinot Noir)	116
Veuve Clicquot Ponsardin	150
Ruinart Brut	175
Ruinart Blanc de Blancs	195
Ruinart Brut Rosé	185
Dom Pérignon Vintage millésimé	355





BLANCS

(15cl) (25cl) (75cl)

"Montvallon", Bourgogne AOC

6,1 11 31

#sec

"Château de Mirande", Mâcon-Village AOP

6,9 13 33

#floral

"Domaine de Riaux", Pouilly-Fumé AOP

7,1 13,2 34

#fruits jaunes

Chablis AOP, domaine Naudin

9,0 16 44

#agrumes sec

ROSÉS

Cabane du Pyla IGP Atlantique

6,5 11,5 35

#HVE

Cuvée Marie Christine, Côtes-de-Provence AOP

9 16 44

#finesse aromatique

ROUGES

"Château Haut-Bicou" Bordeaux Bio AOC

6,1 11 31

#souple

"Domaine du Jas", Côtes-du-Rhône Bio AOP

6,5 11,5 35

#tannique fruits rouges

"Domaine des Ducs", Saint-Amour AOC

7,8 14 36

#finesse aromatique

Vol au dessus d'un nid de Pinot noir Bio IGP,

8,5 14,5 37

Maison Saint Maurice #élégant

"Château Petit Faurie Quey", AOC

9 15 44

Saint-Emilion Grand Cru AOP

#complexe, rond

MOELLEUX

"Château les Arroucats", Sainte-Croix-Du-Mont AOC

9 15 44

#liquoreux

ENTRÉES

Buratta, tomates à l'ancienne, pesto	<i>Buratta, tomatoes and pesto</i>	14,5
Nems Veggy au tofu Bio 4 pièces	<i>4 Vegetable spring rolls with organic tofu</i>	10,5
Escargots de Bourgogne 'Belle Grosseur'	(les 6)	13,5
<i>Big Burgundy Snails</i>	(les 9)	18
	(les 12)	24
Soupe à l'oignon et à la tomme de Savoie		10
<i>Onion and Tomme de Savoie cheese soup</i>		
Foie gras de canard chutney toast Bio		24
<i>Organic chutney toast duck foie gras</i>		

SALADES

CAESAR (Salade romaine, effiloché de poulet fermier label rouge, parmesan, oeuf bio, croûtons, cerfeuil, tomates émondées, sauce caesar maison)	16,5
<i>CAESAR (Roman salad, red label farmhouse chicken, Parmesan, organic egg, croutons, chervil, pruned tomatoes, homemade caesar sauce)</i>	
RIVOLI (Chèvre, tomates émondées, baie de Goji, miel toutes fleurs, pignons de pin, raisins secs et cerfeuil)	17,5
<i>RIVOLI (Saint-Marcellin cheese IGP, salad, pruned tomatoes, goji berry, honey all flowers, pine nuts, raisins and chervil)</i>	
ÉTINCELLE (Gambas, concombre, sésame, suprêmes de pamplemousse, crevettes, avocat, tomates émondées, grenade et cerfeuil)	18,5
<i>Etincelle (Gambas, cucumber, sesame, grapefruit supreme, shrimp, avocado, peeled tomatoes, pomegranate and chervil)</i>	
THAÏ VEGAN (Nem veggy au Tofu Bio, nouilles, chou chinois, chou rouge, tomates émondées, sésame, cacahuètes, menthe, coriandre et sauce thai)	17,5
<i>Thai Vegan (Nem veggy with organic tofu, noodles, chinese cabbage, red cabbage, pruned tomatoes, sesame, peanuts, mint, coriander and thai sauce)</i>	

POISSONS

Tartare de Lieu à la Provençale, aioli et frites	19,5
<i>Saithe Tartar, Aioli and Fries</i>	
Cassolette de poissons, riz sauvage	23
<i>Selon arrivage</i>	

PLATS

Rigatoni au Pesto Rosso, servis al dente 16,5
Rigatoni pasta with red pesto

Œuf Bio façon Bénédicte, salade 14
Benedict-style organic egg, salad

Supplément Bacon +2
bacon supplement

Supplément Avocat +4
Avocado supplement

Tartare de bœuf artisanal au couteau, frites maison 19,9
Artisanal beef tartare with a knife, homemade fries

 **Poulet Fermier 'Label Rouge' et son jus, purée à la crème** 18,5
Chicken Farmer and its juice, creamy mashed potatoes

 **Ravioles de Royan 'Label Rouge' & foie gras** 28
Royan ravioli «Red Tag» & foie gras

Pièce de Boeuf au Teppanyaki, sauce Miso, pommes persillées 18,5
Beef teppanyaki with chimichurri sauce, parsley potatoes

Garnitures disponibles : +5,9

frites fraîches maison (des petites comme des grandes), ratatouille provençale, riz, salade, pimientos, pommes persillées, purée à la crème

Available side dishes: fresh homemade fries, ratatouille, rice, salad, creamy mashed potatoes, pimientos, parsley potatoes]



N'OUBLIEZ PAS DE DEMANDER NOTRE ARDOISE À PLATS DU JOUR



DELICATESSEN

Croque Monsieur 14

infiniment moelleux, salade
Croque Monsieur infinitely soft, salad

Supplément oeuf Bio +1
Organic egg supplement

Cheeseburger de l'Étincelle 19,8

Buns artisanal, bœuf Black Angus, tomme fraîche de Savoie AOP, sauce cocktail, frites maison

Cheeseburger (Buns artisanal Carette, Black Angus beef, fresh tomme de Savoie AOP, cocktail sauce, homemade fries)

Supplément Bacon +2
Bacon Supplement

Supplément avocat +4
Avocado Supplement



FROMAGES

AOP Saint-Nectaire Fermier	8,5
AOP Cantal Entre-Deux	8,5
AOP Camembert	8,5
AOP Reblochon	9,0

DESSERTS MAISON

Cheesecake aux fruits rouges	9,0
<i>Red fruits cheesecake</i>	
Panna Cotta aux fruits de la passion ou fruits rouges	8,5
<i>Passion fruit panna cotta</i>	
Moelleux au chocolat, crème anglaise (10mn)	9,9
<i>Chocolate cake, custard (10mn)</i>	
Tiramisu au café bio	8
<i>Organic coffee Tiramisu</i>	
Brioche façon pain perdu minute, amandes torréfiées et caramel beurre salé	9,5
<i>French toast style brioche, roasted almonds and salted butter caramel</i>	
Café bio gourmand (crème brûlée aux fèves de Tonka, salade de fruits, macaron, cake aux agrumes, mousse au chocolat)	11,5
<i>Café bio gourmand (Crème brûlée with Tonka beans, salad of fruit, macaroon, citrus cake)</i>	
Mousse chocolat noix de pécan	9,5
<i>Pecan chocolate mousse</i>	
Crème brûlée aux fèves Tonka	9,5

CRÊPES

Nutella / Confiture / Sucre / Façon Suzette	8
Chocolat & Amandes Torréfiées	10

GLACES

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	2

COCKTAILS DE LA MAISON

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 CITRUS

Mojito #rafraîchissant

12,6

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



Aperol Spritz #aperitivo

12

Apérol, Vermouth dry, prosecco, eau gazeuse, jus de pamplemousse

Margarita #sour

12,6

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



Gin Tonic with Thym #tonifiant avec ses botaniques de saison

12,6

Gin London dry, lime, Tonic maison, thym

Long Island Ice Tea #long drink

13,5

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



Old Fashion #charnu

13,5

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

Dry Martini #sec

13,5

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



Manhattan #sucré

13,5

Bourbon, vermouth rouge, angostura bitter, orange bitter

Negroni #amer

13,5

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



Whisky Sour #équilibre acidité et sucré

13,5

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

AMERICANO MAISON AU SIPHON #amer

10

Campari, vermouth rouge, eau gazeuse

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, saké

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**Saint-Germain-des-Près Spritz** *#floral*

Liqueur de sureau, prosecco, concombre, eau gazeuse

12,8

Alcool 5 cl



WHISKIES

SERVIS NEAT, ON THE ROCKS OU BLOCK OF ICE

Johnnie Walker Red Label Blend #sucre 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 10 ans (Highland) #fruit jaune	13
Talisker Sigle Malt 10 ans (Île de Skye) #épices maritime	13
Nikka Blended (Japon) #doux	12
Hatozaki Blend (Japon) #naturel	12
Suntory Toki (Japon) #finesse	13
Nikka Coffey Grain (Japon) #florale	16
Bourbon Bulleit (Kentucky, USA) #miel	14
Connemara Single Malt Peated (Irlande) #tabac	12
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
Bruichladdich The Classic Laddies Single Malt (Islay) #menthol	15
Johnnie Walker Blue Label Scotch Blend #équilibré	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
The Botanist 22 Botanics (Islay) #plantes sauvages	14
Mare au thym, basilic, romarin, olive (Espagne) #méditerranéen	14
Generous Bio (France) #combava	14
G'Vine au fleur de vigne (France) #floral	14

Alcool 5 cl

RHUMS

Havana 3 years (Cuba) #moelleux	11
Saint James Royal ambré (Martinique) #floral	11
Bacardi Carta Blanca (Porto Rico) #mineral	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

VODKAS

SERVIES À -15°C - SERVED AT -15°C

Premium 5 distillations (France) #pureté	11
Zubrowka Bison (Pologne) #herbacé	11
Stolichnaya premium (Lettonie) #mineral	12
Grey Goose (France) #tendre	14

DIGESTIFS

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

BRANDY FRANCAIS

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...**

Suivez nous sur :



CAFE L'Etincelle



cafeletincelleparis



L'Etincelle_Client
Password : l'etincelle



Scan to view our menu

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 toutes responsabilités envers les effets personnels de la clientèle.
Prix nets en €, taxes et service compris 10% sur le hors taxe
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.

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% 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.