



NOS SALADES

Salade Caprese <i>Roquette, Burratina, légumes grillés, parmesan et pesto</i> <i>Arugula salad, grilled vegetables, burrata, parmesan, pesto</i>	15€
Salade berger <i>Salade, crottin de Chavignol, pommes sautées, jambon Basque, pommes</i> <i>Salad, goat cheese, sauteed potatoes, smoked ham, apples</i>	16€
Assiette d'Antipasti de légumes grillés <i>Poivrons marinés, artichauts, courgettes grillées, tomates séchées, champignons, Mozzarella</i> <i>Grilled vegetables: peppers and zucchini, artichokes, mozzarella, sundried tomatoes, mushrooms</i>	15€

POUR GRIGNOTER / FOR A LIGHT SNACK

Croque monsieur au pain Poilane, frites ou salade	15€
Assiette de saucisson sec du Pays Basque <i>dried sausage cured 8 weeks</i>	9€
Notre sélection de charcuteries du Pays Basque <i>Our selection of cured meat (dried ham, cured sausage, chorizo...)</i>	16€
Notre sélection de fromages <i>Our selection of cheeses</i>	14€
Assiette de fromage	1 pers 14€, 2 pers 22€
Notre sélection de fromages et charcuterie <i>Plate of cured meats basque region & cheese selection</i>	20€

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl	50 cl
La Saint-Germain	3,5€	6€
Lefe blonde	5€	9€
La Parisienne blanche 	5€	9€
La Parisienne ipa 	5€	9€

BIÈRE BOUTEILLE 33 CL BIÈRES, SANS ALCOOL 33 CL

Corona • Heineken	7€	Heineken 0 • Ginger beer	7€
• Desperados			

CIDRE 33 CL

Cidre de pomme Appie 	7€
Cidre de poire Appie Brut	7€

NOS BOISSONS CHAUDES

Espresso, décaféiné	2,5€	Chocolat chaud	5,5€
Double Espresso	4,5€	Café Viennois, Chocolat viennois	6€
Café Crème	4,5€	Grog au Rhum ou Vin Chaud	8€
Cappucinno	5,5€	Irish coffee	10€

THÉS & INFUSIONS MARIAGE FRÈRES depuis 1854 5,5€

Earl Grey, Marco Polo, Pleine Lune, Thé sur Nil,
Verveine, Camomille ou Tilleul

NOS COCKTAILS :

LES CLASSIQUES	9,5€
Caipirinha : Cachaça, sucre de canne, citron	
Blue Lagoon : Vodka, curaçao bleu, limonade	
Gin Fizz : Gin, citron vert, sucre de canne, limonade	
Ti Punch : Rhum, citron vert, sucre de canne	
Margarita : Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne	
Expresso Martini : Vodka, liqueur de café, sucre et expresso	
Spritz Aperol : Apérol, Prosecco, eau gazeuse	
Spritz Saint Germain : Liqueur Saint Germain, Prosecco, eau gazeuse	
Cosmopolitan : Vodka, triple sec, citron vert, cranberry	
Sex on the beach : Vodka, crème de pêche, jus d'orange, cranberry	
Moscow Mule : Vodka, citron, Ginger Beer	
London Mule : Gin, ginger beer, citron	
Mojito : Rhum, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche	
LES PREMIUMS	13,5€
Hendrick's Tonic : Gin hendrick's, Fineley, citron	
GreyGoose Dry Martini : Vodka GreyGoose, Noilly Prat, Olives Verte	
Old fashioned : bourbon, sucre, angostura	
Vieux Carré : whiskey, vermouth, cognac, bénédictine	


CAFE LATIN

BAR RESTAURANT

ENTREES / APPETIZERS

Œuf mayo, écrasé de pomme de terre & échalotes <i>Eggs with mayonnaise, Charlotte potatoes & shallots</i>	6€
Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup gratin</i>	10€
6/12 Escargots de Bourgogne, beurre persillé et amandes <i>Six/Twelve Burgundy snails with garlic, butter and parsley with almonds</i>	10€/19€
Poireaux vinaigrette mimosa <i>Leeks vinaigrette, mimosa egg</i>	9€
Foie gras de canard au Porto, chutney de saison <i>Duck foie gras with Porto, seasonal chutney</i>	16€
Assiette de Charcuterie Basque maison Oteiza <i>Plate of cured meats Basque region</i>	16€
Assiette Mixte <i>Cured meats & cheese selection</i>	20€

PLATS / MAIN COURSE

CheeseBurger du Café, sauce maison, frites	19€
Onglet de bœuf au poivre & pommes frites <i>Hanger steak with pepper sauce and house cut french fries</i>	23€
Confit de canard au laurier, pommes grenaille & oignons confits <i>Duck leg with bay leaf, baby potatoes & candied onions</i>	23€
Rognon de veau sauce moutarde violette, pomme purée <i>Veal kidney with old fashioned mustard, mashed potatoes</i>	19€
Saucisse au couteau, purée de pommes de terre <i>Knife-cut sausage, & mashed potatoes</i>	17€
 Pennettes aux légumes de saison et herbes fraîches <i>Pennettes with seasonal vegetables and fresh herbs</i>	16€
Entrecôte (300gr) au bleu d'Auvergne, frites maison <i>Ribeye steak with bleu cheese sauce, French fries</i>	29€
Notre pêche du jour à l'ardoise <i>Catch of the day see our slate</i>	
Supplément de garniture <i>Additional garnish</i>	6€

FROMAGES

Le Fromage au choix <i>Choice of cheese</i>	10€
St Nectaire fermier, Camembert, bleu d'Auvergne	
Assiette de fromage <i>Our selection of cheeses</i>	14€

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Vanilla Madagascar crème brûlée</i>	9€
Mousse au chocolat 70% cacao sans sucre ajouté <i>Chocolate mousse 70% cacao, no added sugar</i>	9€
Ile flottante <i>floating island</i>	9€
Dessert du jour <i>dessert of the day</i>	

NOS GLACES & SORBETS

Affogato (expresso et 1 boule glace vanille) <i>Coffee with 1 scoop Vanilla ice cream</i>	7€
Cafe liégeois (glace café, chantilly, option avec kahlua) <i>Coffee ice cream, whipped cream, with or without Kahlua</i>	9€
Glaces au choix (chocolat, vanille, café, fraise, sorbet citron vert) <i>Choice of ice cream (chocolate, vanilla, coffee, strawberry, lime sorbet)</i>	
1 boule /2 boules/3 boules	4€/7€/9€

MENU ENFANT 14€

Steak haché frites OU Pennettes au fromage <i>Ground steak with French fries OR Penne pasta with cheese</i>
+
1 boule de glace / 1 scoop ice cream
+
1 Coca cola

Prix net - Service compris - L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

CARTE DES VINS



UN JOUR SANS VIN EST UN JOUR SANS FIN...

ROUGE / RED

12cl 75cl

VALLÉE DU RHÔNE AOP	
2023 Les Grès de Gayanne 	35
2021 E.Guigal réserve de Lutece	40
2021 E.Guigal Croze Hermitage	60
2020 Châteauneuf-du-Pape, les Granières de la Nerthe 	60

BORDEAUX AOP

2021 réserve James Deschartrons	25
2020 Côte de Bourg, Château Escalette  	38
2020 Montagne Saint-Émilion, Château Bel-Air	40
2020 Haut Medoc, Château Victoria, cru bourgeois	40
2022 Lalande Pomerol, Château, le Jar Châtain	40
2018 Saint Estèphe, Château Rocher Coutelin	48
2019 Pomerol, le Carillon de Rouget	60
2019 Saint Julien, AOC Duluc de Branaire - Ducru	60
2016 Margaux, cru bourgeois, Château Pavail de Luze	60

BEAUJOLAIS AOP

2023 Brouilly, Château des Tours	38
2023 St Amour, Domaine des Pierres	40
2023 Morgon, Château de Corcelles	40

LOIRE, ALSACE AOP

2021 Chinon les Lutinieres	30
2022 Alsace Pinot noir	48
2022 Sancerre Jean-Jacques Auchere, rouge	40

BOURGOGNE AOP

2022 Bourgogne, Pinot noir, Latour	48
2022 Côte Châlonnaise Pinot noir, Millebuis	40
2021 Savigny les Beaune, maison Champi 	60

LE SUD AOP

2023 Pic Saint Loup, Altitude 192 - Terre Haute	45
2023 Minervois Domaine des Maëls 	35
2021 Cahors noir de Casteyrac	40

VIN ROSÉ

2023 Côte de Provence, Romain des Bastides	30
2023 Côte de Provence, Minuty, prestige	40

VIN BLANC

MÉLI-MÉLO D'APPELLATION, AOP

2023 Alsace, Pinot Blanc	30
2023 Beaujolais blanc, Château de Corcelles	30
2022 Muscadet Château de la Mouchetiere	40
2023 Sancerre, Jean-Jacques Auchere	45
2023 Mâcon Village De Fayères	40
2023 Pouilly fumé, les Clairières.	60
2023 Chablis domaine Gueguen	48
2023 Pouilly Fuissé, les Gavouilles	60
2023 Bourgogne, Millebuis Chardonnay	38

MOELLEUX

2023 IGP Côtes de Gascogne, Domaine de Maouries les Fruits	8	38
---	---	----

PICHETS ET VERRES...

IGP, pays d'Oc chardonnay blanc GP 
Alpilles, Aimée des Alpilles rosé
AOP, Bordeaux R. de monsenac rouge OP, Côtes-du-Rhône,
Les Trois Garçons rouge 

15 cl. 6,5€ 25 cl. 8€ 50 cl. 15€

LES BULLES... LA BOUTEILLE (75 CL)

Prosecco Rocca dei forti 40€ • Champagne Nicolas Feuillate 70€
Champagne Moët et Chandon Brut Impérial 110,00€