LE CAFÉ DE Paris

Installé sur La Place d'Armes depuis 1930, Le Café de Paris devient une institution. L'emblématique pièce du boucher, finement tranchée, servie avec son exceptionnel beurre Maître d'Hôtel, élaboré pour relever la finesse et la gourmandise de notre viande, accompagnée de ses frites fraîches maison, fait le plus grand plaisir des amateurs de viande.

Café de Paris

LE PLACE D'ARMES

La terrasse de l'année 2024 et 2025

A Partager

CHIPS & DIPS - Trilogie de Tartinades (Tapenade, Houmous et Poivronnade), Croustillants variés — 19€
Gluten de Blé, Sésame, Sulfites

CALAMARES FRITOS - Chipirones, Persillade, Sauce Tartare — 22€
Gluten de Blé, Sulfites, Oeuf

PLANCHE DE COCHONNAILLES - Fromages, Condiments — 23€
Gluten de Blé, Lactose, Sulfites, Fruit à Coque

ASSIETTE DE JAMBON 100% IBÉRIQUE - Cinco Jotas, Focaccia — 39.5€
Gluten de Blé

Les midis du Café de Paris

31€
12H00-13H30

PLAT DU JOUR + 1 BOISSON + CAFÉ OU THÉ
(Bière 33cl, Verre de Vin, Eau 50cl ou Mocktail)
Laissez-vous tenter par nos suggestions, à découvrir sur notre ardoise.

A suivre

ŒUFS MIMOSA FACON NIÇOISE - Tomate, Poivron, Oignon rouge, Haricot, Olive, Pommes de Terre, Câpres — 19€
Gluten de Blé, Lactose, Sulfites

SALADE DE CREVETTES - Jeunes Pousses, Pamplemousse, Pignons de Pin — 23€
Sulfites, Fruit à Coques

SALADE CÉSAR - Romaine, Poulet, Bacon, Câpres, Grana Padano, Croûtons — 24€
Gluten de Blé, Lactose, Sulfites, Œufs, Poisson

LA TARTINE NORDIQUE - Saumon fumé, Philadelphia, Avocat — 25€
Gluten de Blé, Lactose, Sulfites

Pour nos futurs grands clients

10€
JUSQU'À 11 ANS

NUGGETS DE FILET DE POULET
OU STEAK HACHÉ PUR BŒUF
Garniture au choix : Frites, Tagliatelles, Riz Pilaf
Gluten de Blé, Œufs

Les Plats

LÉGUME FARCI - À la Caponata, Pignons de Pin, Sauce Tomate confite — 22€
Sulfites

RISOTTO À LA TARTUFATA - Riz Carnaroli, Petits Légumes, Tomate Cerise — 23€
Lactose, Sulfites

ESCALOPE DE DINDE - Farcie au Comté et Jambon de Dinde fumé, Tagliatelles aux Champignons — 27€
Gluten de Blé, Lactose, Sulfites, Œufs

FILET DE BAR - Sauce Vierge, Riz Basmati — 28€
Sulfites

BURGER DU 16 - Bœuf Angus, Comté, Sucrine, Oignons caramélisés, Sauce Tartare, Frites maison — 28€
Gluten de blé, Lactose, Sulfites

LES PIÈCES DU BOUCHER - À votre choix : Faux-Filet de Bœuf du Terroir ou Pavé Onglet Beurre Maître d'hôtel, Frites fraîches maison — 33€
Lactose, Sulfites

Desserts

FINANCIER CHOCOLAT - Ganache montée, Chocolat au Lait — 10€
Gluten de Blé, Lactose, Œufs

FRAMBOISIER - Crème Chiboust Vanille, Gel Framboise, Biscuit Pistache — 10€
Gluten de Blé, Lactose, Œufs

MILLEFEUILLE VANILLE-CARAMEL - Pâte feuilletée caramélisée, Crème légère à la Vanille, Caramel Beurre salé — 11€
Gluten de Blé, Lactose, Œufs

GLACE — 2€ par boule
Parfums : Fraise, Framboise, Vanille, Pistache, Chocolat, Café

PLAT VÉGÉTARIEN — PLAT VÉGAN

Prix nets en euros, service compris.

LE CAFÉ DE Paris

Happy Hour

TOUS LES JOURS DE 18H À 19H

Profitez-en, cela dure seulement 1 heure !

BIÈRES (33CL) - 4€
COCKTAILS - 9€
MOCKTAILS - 6€
SÉLECTION SPRITZ - 8€

Café de Paris

LE PLACE D'ARMES

La terrasse de l'année
2024 et 2025

Sélection Spritz (20CL)

APÉROL SPRITZ	12€
CAMPARI SPRITZ	12€
HUGO SPRITZ	12€
LIMONCELLO SPRITZ	12€

Cocktails (20CL)

MOJITO Citron vert, Menthe Fraîche, Rhum Blanc, Sucre de canne Classique / Fraise	14€
MOSCOW MULE Vodka, Citron vert, Menthe Fraîche	14€
PINA COLADA Rhum Blanc, Jus d'Ananas, Purée Coco	14€
NEGRONI Martini Rouge, Campari, Gin, Zeste Orange	14€
DAÏQUIRI Rhum Blanc, Citron vert, Sucre de canne Fraise / Citron	14€
CAÏPIRINHA Cachaça, Sucre de canne, Citron Vert	14€
GIN TONIC (15CL) (Gin Tanqueray n°10 / Bombay Saphire / Beefeater) Accompagnement : Tonic Water / Pink Fruits Rouges	14€

Mocktails (20CL)

VIRGIN MOJITO Classique / Fraise	8€
NADA COLADA Jus d'Ananas, Purée de Coco	8€
NADA DAÏQUIRI Citron / Fraise	8€

Bières

PRESSION	33cl	50cl
BATTIN GAMBRINUS	5€	8€
BATTIN BLANCHE	5€	8€

BOUTEILLE (33CL)

CLAUSTHALER HERB Sans Alcool	7€
CORONA	7€
CHOUFFE	7€
ORVAL	7€
CHIMAY BLEU	7€

Softs

COCA COLA, COCA ZÉRO, FANTA, FUZETEA, SPRITE (20 CL)	4€
JUS DE FRUITS GRANINI (25CL) Orange / Fraise / Pomme / Tomate	5€
GINGER BEER (LONDON ESSENCE) (20CL)	5.5€
ROYAL BLISS TONIC (20CL) Tonic Water / Pink Fruits Rouges	6€

EAUX MINÉRALES (50CL)

LODYSS PLATE	5.5€
LODYSS PÉTILLANTE	5.5€

Cafés & Thés

EXPRESSO, CAFÉ DÉCA	3€
CAFE ALLONGE / AU LAIT	3.5€
CHOCOLAT CHAUD	5€
CAPPUCCINO	5€
DOUBLE EXPRESSO	5€
LATTE MACCHIATO	5€
CAFÉ FRAPPÉ	5.5€
SUPPLÉMENT Chantilly	1€

Vins

ROUGE

	12cl	75cl
FRANCE		
Château La Gasparde	9€	39€
La Petite Perrière, Pinot Noir Vallée de la Loire	8€	35€
LUXEMBOURG		
Ahn Pietert, Pinot Noir	10€	45€

BLANC

	12cl	75cl
LUXEMBOURG		
Edmond De La Fontaine, Riesling	9€	40€
FRANCE		
Grezan, Chardonnay, IGP Pays d'Oc	11€	50€
Côte de Gascogne	8€	39€

ROSÉ

	12cl	75cl
M de Minuty	9€	49€

LES BULLES

	12cl	75cl
Crémant de Luxembourg Mathes Prestige	9€	40€
Champagne Decelles & Frères	15€	75€

Prix nets en euros, service compris.