


SOFT DRINKS			
ICED TEA - 33 cl.	4,00	FEVER TREE - 20 cl.	4,00
SODAS - 33 cl.	4,00	SODA WATER - TONIC WATER	
COCA-COLA - COCA-COLA ZÉRO		GINGER BEER - GINGER ALE	
ORANGINA - SPRITE - DR. PEPPER		MINERAL WATERS	
ROOT BEER - CRANBERRY JUICE		EVIAN - BADOIT "PURE" 33 cl.	3,50
APPLE JUICE		EVIAN - BADOIT "PURE" 75 cl.	5,50

COFFEE & TEA			
ESPRESSO	2,50	HOT CHOCOLATE	4,00
REGULAR	2,50	KUSMI TEA	4,00
LATTE	3,50	MOCACCINO	4,00
CAPPUCCINO	4,00	ICED CAPPUCCINO	4,00
CHAI LATTE au lait d'amande	5,00	MATCHA LATTE au lait d'amande	5,00
CARAMEL FRAPPÉ	5,50	STRAWBERRY FRAPPE	5,50

BEERS			
	BECK'S DRAUGHT BEER	Half Pint 4,50	Pint 8,00
BUD - 33 cl.(USA)	5,50	BELLEROSE - 33 cl. (BEL)	6,00
CORONA - 35,5 cl. (MEX)	5,50	BROOKLYN LAGER - 35,5 cl.(USA)	6,00

WINES*				
		Glass 15 cl.	Half 50 cl.	Bottle 75 cl.
<b>RED</b> rouge				
Syrah TIERRA DE CASTILLA (ESP) 2014 	6,00	18,00	25,00	
Saint-Emilion CHÂTEAU CHEVAL NOIR 2013	6,50	19,00	28,00	
Bourgueil les Rochettes DOM. LES PINS 2013	5,50	16,00	23,00	
Côtes du Rhône DOM. DE LA FOURMENTE 2014 	6,00	18,00	25,00	
Zinfandel SEBASTIANI (Calif. USA) 2014	6,50	19,00	28,00	
Cabernet Sauvignon COPPOLA Rosso (Calif. USA) 2014	8,00	24,00	32,00	
<b>ROSE</b> rosé				
Grís de Grís "Les Oliviers" DOM. DES CAPTIVES 2014 	6,00	16,00	25,00	
Côté Presqu'île CHÂTEAU MINUTY 2015	6,50	19,00	28,00	
<b>WHITE</b> blanc				
Petit Chablis DOMAINE LAVANTUREUX 2014	6,50	19,00	28,00	
Chardonnay GROVE RIDGE (Calif. USA) 2014	6,00	18,00	25,00	
<b>BUBBLES</b>				
PROSECCO	Glass 18 cl.	6,00	-	22,00
CHAMPAGNE POMMERY POP	Bottle 20 cl.	15,00	Bottle 75 cl.	55,00

**"Happy Hour" from Tuesday to Friday 6.00 pm to 8.00 pm**

Prix nets en € Visa, Amex accepted. Sorry, no checks

\* Millésimes modifiables en cours d'année

# Coffee Parisien

Since 1990

## JUICE BAR 6,50

### FRESHLY SQUEEZED JUICES

**MINTY MATCHA**  
Pomme, ananas, menthe, épinard, céleri, gingembre, matcha

**VITALITY**  
Orange, carotte, pomme, gingembre

**BLUE IN GREEN**

Myrtilles, kale, banane, maca, sirop d'érable, lait d'amande

**HONEY BERRY**

Fraise, framboise, myrtilles, pomme, miel, menthe

**GREEN**

Pomme, concombre, citron, menthe fraîche

**QUEEN'S BREAKFAST**

Pomme, framboise, banane, muesli, fromage blanc

**ACE**

Orange, carotte, citron

**GREEN BOOST**

Épinard, kiwi, pomme, gingembre, concombre, menthe, citron, spiruline

**KIDDO**

Pomme, fraise, orange

**FRESH LEMONADE**

Citron, menthe, gingembre, sucre

ORANGE OR GRAPEFRUIT OR LEMON JUICE 4,00

## DYLAN'S COCKTAILS 12,00

**MOSCOW MULE**

Vodka Russian Standard, citron vert, ginger beer, angostura

**LADY GREY**

Vodka Russian Standard, liqueur de pêche, Earl grey, blanc d'œuf

**OLD FASHIONED**

Woodford Reserve Bourbon, sucre, angostura, zeste d'orange

**POPEYE SOUR**

Cachaça, mezcal, gingembre, citron vert, épinard, orgeat, blanc d'œuf

**BLACKBERRY SMASH**

Mezcal, mûres, citron vert, agave

**LAVENDER PISCO SOUR**

Pisco, lavande, citron vert, blanc d'œuf

**LE CLUB**

Gin Bombay, St-Germain, concombre, citron vert, sucre

**RASPBERRY MULE**

Vodka Russian Standard, Chambord, framboise, Ginger beer, Citron vert

**MINT JULEP**

Woodford Reserve bourbon, menthe, sucre, angostura

**LA DUCHESSE**

Hendrick's Gin, Basilic, citron vert, sucre de canne

**AFRICAN ROOT**

Vodka Russian Standard, liqueur de gingembre, kiwi, gingembre, pomme, ananas, citron vert

**EL JIMADOR**

Tequila El Jimador épicee, triple sec, citron vert, sucre, coriandre, cherry bitters

**HENDRICK'S**

Hendrick's Gin, Fever Tree tonic, concombre, baies roses, baies de genièvre

ALL CLASSICS ARE ALSO AVAILABLE 10,00

APÉROL SPRITZ - BLOODY MARY - MOJITO - CAIPIRINHA - MARGARITA

RIVE GAUCHE 6°  
4, rue Princesse  
01 43 54 18 18

NEUILLY-SUR-SEINE  
46, rue de Sablonville  
01 46 37 13 13

RIVE DROITE 16°  
7, rue Gustave Courbet  
01 45 53 17 17

# Coffee Parisien

## STARTERS

<b>QUESADILLA</b> Gâchettes de blé, cheddar fondu, crème fraîche, salsa et guacamole maison	13,50	<b>GUACAMOLE &amp; CHIPS</b> Tortillas de maïs, guacamole et salsa maison	8,50
<b>AVOCADO HOUMOUS</b> Concombre, coriandre, menthe, graines de courges, chips de bagel	8,50	<b>ONIONS RINGS</b> Sauce Bourbon BBQ	8,00
<b>BUFFALO CHICKEN</b> Poulet épicé, céleri, sauce ranch	10,00	<b>AVOCADO VEGGIE TOAST</b> Avocat, pain de mie, graines de courges toastées, kale, œuf bio mi-cuit, citron jaune	11,50
<b>NACHOS CLASSIC</b> Tortillas de maïs, salsa maison, cheddar fondu,	11,00	<b>NACHOS DELUXE</b> Tortillas de maïs, cheddar fondu, salsa et guacamole maison, oignons rouges, crème fraîche, piment frais, coriandre	13,50

## SALADS

<b>CHICKEN CAESAR SALAD</b> Poulet grillé, sucrine, romaine, parmesan, croûtons de bagel, sauce caesar maison, citron jaune	15,00	<b>* AVOCADO BOWL</b> Avocat, épinards, BBQ d carottes, radis blanc, œuf bio mi-cuit, kale chips, épices dukkah	15,00
<b>* SALMON VEGGIE COBB</b> Saumon mariné maison, avocat, romaine, épinards, concombre, oignons rouges, citron jaune, sauce ranch	14,50	<b>MEAT BALL SALAD</b> Trois boulettes de bœuf épicé, quinoa, concombre, kale, menthe, oignons rouges, coriandre, piments frais, sucrine et radis blancs	15,00

## EGGS BIO

<b>SCRAMBLED EGGS</b> Œufs brouillés avec bacon ou saumon, toasts pain de seigle, hash brown	12,50	<b>EGGS ROYAL</b> Œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné, sauce hollandaise, citron jaune, servi avec hash brown	15,50
<b>* HUEVOS RANCHEROS</b> Galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar, guacamole et salsa maison, citron vert	13,50	<b>VEGGIE BENEDICT</b> Œufs pochés, muffin toasté, champignons grillés, épinards, sauce hollandaise, servi avec hash brown	15,50

## EGGS BENEDICT 14,50

Œufs pochés, muffin toasté, bacon canadien, sauce hollandaise, servi avec hash brown

## HOT SANDWICHES

SERVED WITH COLESLAW AND HASH BROWN

<b>CLUB SALMON</b> Saumon, cream cheese, aneth, tomate, épinards, citron jaune	15,00	<b>BAGEL AVOCADO</b> Cream cheese, avocat, kale, pickles de carotte, radis blanc, concombres, oignons rouges, sésame noir	14,50
<b>CLUB DELUXE</b> Bacon, dinde fumée au BBQ, cheddar fondu, tomates, salade, mayonnaise	14,50	<b>BAGEL PASTRAMI DELUXE</b> Pastrami, cheddar fondu, oignons grillés, pickles, moutarde	15,00
<b>CLUB REUBEN</b> Pastrami, coleslaw, cheddar fondu, oignons blancs, moutarde, pickles, mayonnaise au raifort	15,00	<b>BAGEL LOX</b> Cream cheese, saumon mariné, concombres, oignons rouges, citron jaune	15,00

## SIDE ORDERS 4,50

**FRIES** - Frites maison  
**HASH BROWN** - Galette de pommes de terre  
**GREEN SALAD**  
**KALE SALAD**  
**GRILLED VEGGIES** - Légumes grillés  
**COLE SLAW** - Salade de chou blanc et carottes

\* Sans gluten

## KIDS 10,00

UNTIL 12 - SERVED WITH HOME MADE FRIES

**CHEESEBURGER**  
Hamburger with cheddar  
**HOT DOG**  
Saucisse de bœuf, ketchup  
**CHICKEN NUGGETS**  
Deux morceaux de poulet frits

## BURGERS

SERVED WITH HOME MADE FRIES

<b>CHEESEBURGER</b> Hamburger with cheddar	14,50	<b>CALI' CHICKEN BURGER</b> Poulet croustillant, épinards frais, avocat, mayonnaise au gingembre, coriandre, citron vert	15,00
<b>BACONCHEESEBURGER</b> Hamburger with cheddar & bacon	15,50	<b>BIG BBQ CHEESE BURGER</b> Hamburger grillé au BBQ avec cheddar, onion ring, mayonnaise, sauce Bourbon BBQ	16,50
<b>OBAMAC</b> "still the best" Double cheeseburger, sauce thousand Island, classic coleslaw	18,50		

EXTRAS CHEDDAR - BACON - AVOCAT - ŒUF AU PLAT 1,50

## COFFEE'S SPECIALS

<b>STEAK &amp; EGG</b> Cœur de rumsteak grillé au BBQ, œuf bio au plat, sauce Bourbon BBQ, hash brown, coriandre	16,50	<b>CHIMICHURRI SLICED BEEF</b> Cœur de rumsteak grillé au BBQ, sauce chimichurri, légumes grillés, frites maison	17,50
<b>* CEVICHE</b> Saumon, mangue, avocat, kale, coriandre, menthe, orange, citron vert, servi avec un tostada de maïs et un side de quinoa	15,00	<b>HALF BUN BREAKFAST BURGER</b> Hamburger avec cheddar, œuf bio à cheval, bacon canadien, spicy maple ketchup, hash brown	14,50
<b>BBQ RIBS</b> Travers de porc grillés au BBQ, sauce bourbon BBQ, classic coleslaw, frites maison	15,00	<b>HOT DOG 4<sup>TH</sup> OF JULY</b> Saucisse grillée au BBQ, oignons frits, pickles maison, ketchup, moutarde, graines de sésame, home made chips	11,50
<b>B.L.T. "Melt"</b> Deux étages de muffin toasté, bacon, laitue, tomates, cheddar fondu, mayonnaise, servi avec cole slaw, hash brown	10,00	<b>BEEF TACOS</b> Cœur de rumsteak mariné, 3 galettes de blé, poivrons rouges, oignons, coriandre, salsa maison, crème fraîche, chips de tortillas	15,00

## FROM THE GRIDDLE

<b>WAFFLE &amp; CHICKEN</b> Gaufre, poulet croustillant, mangue, spicy maple syrup	12,50	<b>HOMEMADE PANCAKES</b> Trois pancakes maison, sirop d'érable canadien, fruits de saison, amandes grillées, chantilly	9,00
<b>WAFFLE BACON &amp; EGG</b> Gaufre, bacon, œuf bio au plat, spicy maple syrup	12,50	<b>WAFFLE &amp; MAPLE SYRUP</b> Gaufre, noix de pécan toastées, sirop d'érable canadien, chantilly	8,50

## HOME MADE DESSERTS

<b>NY CHEESECAKE</b> Gâteau au cream cheese avec fruits de saison	8,50	<b>CARROT CAKE</b> "so good"	8,50
<b>APPLE CRUMBLE</b> Pommes chaudes avec pâte sablée, crème anglaise	8,50	<b>FROMAGE BLANC</b> Fruits de saison, noix de pécan toastées, sirop d'érable	8,00
<b>BROWNIE A LA MODE</b> Gâteau au chocolat et boule de glace vanille	8,50	<b>STRAWBERRY SHORTCAKE</b> Génoise, fraises, chantilly	8,00

## ICE CREAMS

**BEN&JERRY'S**  
VERMONT'S FINEST ICE CREAM

<b>MILK SHAKES</b> (Ask for flavor)	8,50	<b>BUTTERSCOTCH OREO SUNDAE</b> Glace à la vanille, miettes d'oreo, caramel au lait, chantilly	8,50
<b>BROWNIE SUNDAE DELIGHT</b> Glace à la vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly, topping caramel au lait, miettes de spéculos	8,50	<b>HOT FUDGE COOKIE SUNDAE</b> Glace cookie, miettes de cookies, chocolat chaud, chantilly	8,50

ICE CREAM 3 scoops (Ask for flavor) 8,00

\* Sans gluten

Carte élaborée par Carrie Solomon et John Goldstein