

Coffee Parisien

STARTERS

QUESADILLA Gâchettes de blé, cheddar fondu, crème fraîche, salsa et guacamole	13,50	GUACAMOLE & CHIPS Tortillas de maïs, guacamole et salsa	8,50
WELSH RAREBIT Cheddar fondu sur toast, le tout gratiné	11,50	AVOCADO VEGGIE TOAST Avocat, pain de mie, graines de courges toastées, kale, œuf bio mi-cuit, citron jaune	11,50
NACHOS CLASSIC Tortillas de maïs, cheddar fondu, salsa	11,00	NACHOS DELUXE Tortillas de maïs, cheddar fondu, salsa et guacamole, oignons rouges, crème fraîche, piment frais, coriandre	13,50

SALADS

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

EGGS BIO

SCRAMBLED EGGS Œufs brouillés avec bacon ou saumon, toasts pain de mie, hash brown	12,50	EGGS NORWEGIAN Œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné, beurre blanc, servi avec hash brown	15,50
* HUEVOS RANCHEROS Galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar, guacamole et salsa, citron vert	13,50	VEGGIE BENEDICT Œufs pochés, muffin toasté, champignons grillés, épinards, sauce hollandaise, servi avec hash brown	15,00
FRIED EGGS & BACON Œufs sur le plat, toasts, bacon, hash brown	12,50	EGGS BENEDICT Œufs pochés, muffin toasté, bacon canadien, sauce hollandaise, servi avec hash brown	14,50

HOT SANDWICHES

SERVED WITH COLESLAW AND HASH BROWN

B.L.T. "Melt"	10,00
Deux étages de muffin toasté, bacon, laitue, tomates, cheddar fondu, mayonnaise	
HOT DOG 4TH OF JULY	11,50
Saucisse de bœuf grillée au BBQ, oignons frits, pickles maison, ketchup, moutarde, graines de sésame, home made fries	

CLUB SALMON Saumon, cream cheese, aneth, tomate, épinards, citron jaune	15,00	BAGEL AVOCADO Cream cheese, avocat, kale, pickles de carotte, radis blanc, concombres, oignons rouges, sésame noir	14,50
CLUB DELUXE Dinde, bacon, cheddar fondu, tomates, salade, mayonnaise	14,50	BAGEL PASTRAMI DELUXE Pastrami, cheddar fondu, oignons grillés, pickles, moutarde	15,00
CLUB CLASSIC Dinde, bacon, tomates, salade, mayonnaise	13,50	BAGEL CREAM CHEESE & LOX 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 OR HASH BROWN

CHEESEBURGER Hamburger with cheddar	14,50	CALI' CHICKEN BURGER Poulet croustillant, épinards frais, avocat, mayonnaise au gingembre, coriandre, citron vert	15,00
BACONCHEESEBURGER Hamburger with cheddar & bacon	15,50	HALF BUN BREAKFAST BURGER Hamburger avec cheddar, œuf bio à cheval, bacon canadien, spicy maple ketchup, hash brown	14,50
OBAMAC "Still the best" Double cheeseburger, sauce thousand Island, classic coleslaw	18,50	BIG BBQ CHEESE BURGER Hamburger grillé au BBQ avec cheddar, oignons grillés, mayonnaise, sauce Bourbon BBQ	16,50

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

COFFEE'S SPECIALS

MAC' N CHEESE 13,50

Maccheroni, sauce au cheddar, le tout gratiné au four, servi avec salade verte

STEAK & EGG Cœur de rumsteak grillé au BBQ, œuf bio au plat, sauce Bourbon BBQ, hash brown, coriandre	16,50	CHIMICHURRI SLICED BEEF Cœur de rumsteak grillé au BBQ, sauce chimichurri, légumes grillés, frites maison	17,50
GRILLED SALMON Saumon à la plancha, quinoa, légumes grillés	14,50	CHICKEN FAJITAS WRAP Galette de blé, poulet grillé, poivrons, oignons, guacamole, salsa, tortillas chips	14,00
BBQ RIBS Travers de porc grillés au BBQ, sauce bourbon BBQ, classic coleslaw, frites maison	15,00	CHILI CON CARNE "Not when it's hot" Chili maison, cheddar rapé, crème fraîche, tortillas chips	13,00

FROM THE GRIDDLE

WAFFLE & CHICKEN Gaufre, poulet croustillant, fruit de saison, spicy maple syrup	12,50	HOMEMADE PANCAKES Trois pancakes maison, sirop d'érable, fruit de saison, amandes grillées	9,00
WAFFLE BACON & EGG Gaufre, bacon, œuf bio au plat, spicy maple syrup	12,50	WAFFLE & MAPLE SYRUP Gaufre, noix de pécan toastées, sirop d'érable, chantilly	8,50
FRENCH TOAST Pain perdu, sirop d'érable	8,50	CHOC CHIP PANCAKES Trois pancakes maison, pépites de chocolat, sirop d'érable	9,00

HOME MADE DESSERTS

NY CHEESECAKE Gâteau au cream cheese avec fruits de saison	8,50	CARROT CAKE "So good"	8,50
APPLE CRUMBLE Pommes chaudes avec pâte sablée, crème anglaise	8,50	BROWNIE A LA MODE Gâteau au chocolat et boule de glace vanille	8,50

ICE CREAMS

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

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

* Sans gluten

BEN & JERRY'S
VERMONT'S FINEST • THE CREAM

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

BEERS

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

WINES*

	Glass 15 cl.	Half 50 cl.	Bottle 75 cl.
RED rouge			
Syrah TIERRA DE CASTILLA (ESP) 2015 	6,00	18,00	25,00
Saint-Emilion CHÂTEAU CHEVAL NOIR 2014	6,50	19,00	28,00
Bourgueil les Rochettes DOM. LES PINS 2015	5,50	16,00	23,00
Côtes du Rhône DOM. DE LA FOURMENTE 2015 	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
ROSE rosé			
Grís de Grís "Les Oliviers" DOM. DES CAPTIVES 	6,00	16,00	25,00
Côté Presqu'île CHÂTEAU MINUTY 2016	6,50	19,00	28,00
WHITE blanc			
Petit Chablis DOMAINE LAVANTUREUX 2016	6,50	19,00	28,00
Chardonnay GROVE RIDGE (Calif. USA) 2014	6,00	18,00	25,00

BUBBLES

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

HONEY BERRY

Fraise, framboise, myrtilles, pomme, miel, menthe

GREEN

Pomme, concombre, citron, menthe fraîche

ACE

Orange, carotte, citron

GREEN BOOST

Epinard, 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, citron vert, ginger beer, angostura

LADY GREY

Vodka, 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

LAVENDER PISCO SOUR

Pisco, lavande, citron vert, blanc d'œuf

LE CLUB

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

RASPBERRY MULE

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

EL JIMADOR

Tequila El Jimador epicée, 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