

Coffee Parisien



Since 1990

SOFT DRINKS

Iced Tea (33 cl.)	4,00	Fever Tree	4,00
Sodas (33 cl.)	4,00	Soda Water, Tonic Water, Ginger Beer, Ginger Ale	
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Dr Pepper, Orangina, Root Beer, Sprite, Cranberry Juice, Apple juice		Mineral Waters	
		Evian, Badoit "PURE" (33 cl.)	3,50
		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

Camden Hells Lager Draught (G.B)		Bud (33 cl.) (USA)	5,50
- half pint	4,50	Corona (35,5 cl.) (Mexique)	5,50
- pint	8,00	Brooklyn Lager (35,5 cl.) (USA)	6,00

WINES *

	glass	half	bottle
	15 cl.	50 cl.	75 cl.
White			
Chardonnay Grove Ridge (California USA) 2014	6,00	18,00	25,00
Petit Chablis (Domaine Laventureux) 2016	6,50	19,00	28,00
Rosé			
Gris de gris Les Oliviers (Dom. des Captives) 2016 	6,00	16,00	25,00
Côté Presqu'île (Château Minuty) 2017	6,50	19,00	28,00
Red			
Bourgueil les Rochettes (Domaine les Pins) 2016	5,50	16,00	23,00
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne) 2016 	6,00	18,00	25,00
Côtes du Rhône (Domaine de la Fourmente) 2016 	6,00	18,00	25,00
Saint-Emilion (Château Cheval Noir) 2015	6,50	19,00	28,00
Zinfandel Sebastiani (California USA) 2014	6,50	19,00	28,00
Cabernet Sauvignon (Coppola Rosso California USA) 2014	8,00	24,00	32,00
Bubbles			
Prosecco - Glass (18 cl.) / Bottle (75 cl.)			6,00 / 22,00
Champagne Pommery Pop - Bottle (20 cl.) / Bottle (75 cl.)			15,00 / 50,00

* Millésimes modifiables en cours d'année

 Issu de l'Agriculture Biologique

«Happy Hour» from Tuesday to Friday (6.00 pm to 8.00 pm)

JUICE BAR

(Freshly squeezed juices)

Only on Saturday & Sunday 6,00

Ace	Kiddo
Orange, Carotte, Citron	Pomme, Fraise, Orange
Fresh Lemonade	Honey Berry
Citron, Menthe fraîche, Gingembre, Sucre	Fraise, Framboise, Myrtille, Pomme, Menthe fraîche, Miel
Green	Vitality
Pomme, Citron, Concombre, Menthe fraîche	Orange, Carotte, Pomme, Gingembre
Green Boost	Minty Matcha
Pomme, Citron, Kiwi, Epinard, Gingembre, Concombre, Menthe fraîche, Spiruline	Pomme, Ananas, Epinard, Celeri, Gingembre, Menthe fraîche, Matcha

Every Day 4,00

Orange or Grapefruit or Lemon Juice

DYLAN'S COCKTAILS

Specials 10,00

Popeye Sour	Cachaça, Mezcal, Citron Vert, Orgeat, Gingembre, Epinard, Blanc d'œuf
Lavender Pisco Sour	Pisco, Lavande, Citron Vert, Blanc d'œuf
El Jimador	Tequila El Jimador épicée, Triple sec, Citron vert, Sucre, Coriandre fraîche, Cherry bitters
Hendrick's	Hendrick's Gin, Fever Tree Tonic, Concombre, Baies Roses & Genièvre
La Duchesse	Hendrick's Gin, Citron Vert, Basilic, Sucre de Canne
Le Club	Gin Bombay, St Germain, Citron Vert, Concombre, Sucre
Mint Julep	Woodford Reserve Bourbon, Angostura, Menthe fraîche, Sucre
Old Fashioned	Woodford Reserve Bourbon, Angostura, Sucre, Zeste d'Orange
African Root	Vodka, Liqueur de Gingembre, Kiwi, Pomme, Ananas, Citron Vert, Gingembre
Lady Grey	Vodka, Liqueur de Pêche, Earl Grey, Blanc d'œuf
Moscow Mule	Vodka, Angostura, Ginger Beer, Citron Vert
Raspberry Mule	Vodka, Chambord, Ginger Beer, Framboise, Citron Vert

Classics 8,00

Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Margarita

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

RIVE GAUCHE 6^è
4, rue Princesse
01 43 54 18 18

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

Prix nets exprimés en euros
Visa, Amex accepted. Sorry, no checks

STARTERS

* Guacamole & Chips <i>Tortillas de maïs, guacamole</i>	8,50	B.L.T. "Melt" <i>Deux étages de muffin toasté, bacon, laitue, tomate, cheddar fondu, mayonnaise, hash brown & coleslaw</i>	11,00
Welsh Rarebit <i>Cheddar fondu sur toast, le tout gratiné au four</i>	11,50	Avocado Veggie Toast <i>Avocat, muffin toasté, champignons grillés, crispy bacon, kale, œuf poché, sauce coriandre, citron jaune</i>	11,50
* Nachos Classic <i>Tortillas de maïs, cheddar fondu, salsa</i>	11,00	Quesadilla <i>Galette de blé, cheddar fondu, crème fraîche, salsa & guacamole</i>	13,50
* Nachos Deluxe <i>Tortillas de maïs, cheddar fondu, salsa et guacamole, oignons rouges, crème fraîche, piment frais, coriandre</i>	13,50		

SALADS

Chicken Caesar Salad <i>Poulet grillé, sucrine, romaine, parmesan, croûtons de bagel, sauce caesar maison, citron</i>	15,00	* Avocado Bowl <i>Avocat, épinards, pickles de carottes, radis blanc, œuf poché, kale chips, épices dukkah</i>	15,00
Ginger Poke Bowl <i>Poulet croustillant, quinoa, champignons marinés, pickles de carottes, courgette, radis blanc, mangue, gingembre mariné, sésame noir, sauce sésame-gingembre</i>	15,00	* Spinach Potato Salad <i>Salade de pommes de terre, bacon grillé, épinards frais, champignons grillés, œuf poché, aneth, ciboulette</i>	14,00

EGGS

Scrambled Eggs <i>Œufs brouillés avec bacon ou saumon, toasts pain de mie, hash brown</i>	12,50	Eggs Norwegian <i>Œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné, beurre blanc, hash brown</i>	15,50
* Huevos Rancheros <i>Galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar, guacamole et salsa, citron vert</i>	13,50	Veggie Benedict <i>Œufs pochés, muffin toasté, champignons grillés, épinards, sauce hollandaise, hash brown</i>	15,00
Fried Eggs & Bacon <i>Œufs sur le plat, bacon, toasts pain de mie, hash brown</i>	12,50	Eggs Benedict <i>Œufs pochés, muffin toasté, bacon canadien, sauce hollandaise, hash brown</i>	14,50

HOT SANDWICHES

served with coleslaw & hash brown

CLUBS

Trois étages de pain aux céréales toastés

Club Salmon <i>Saumon, cream cheese, aneth, tomate, épinards, citron jaune</i>	15,00	Bagel Veggie Avocado <i>Cream cheese, avocat, cheddar, épinards frais, tomate, basilic</i>	14,50
Club Deluxe <i>Dinde, bacon, cheddar fondu, tomate, salade, mayonnaise</i>	14,50	Bagel Cream Cheese & Lox <i>Cream cheese, saumon mariné, concombres, oignons rouges, citron jaune</i>	15,00
Club Tuna Melt <i>Thon au naturel, guacamole, mayonnaise, céleri, oignons rouges, salade, tomate, cheddar</i>	14,50	Bagel Pastrami Deluxe <i>Pastrami, cheddar, oignons grillés, pickles, moutarde</i>	15,00

BAGELS

toastés

SIDE ORDERS

4,50

French Fries
Baked Potato
Hash Brown
Crispy Bacon

Coleslaw
Grilled Veggies
Potato Salad
Green Salad

KIDS (until 12 years old) 10,00
served with home-made french fries

Au choix

Cheeseburger hamburger with cheddar
Hot Dog saucisse de boeuf with ketchup
Nuggets deux morceaux de poulet frits

*Gluten Free

BURGERS (*)

Our burgers are served with pickles & home-made french fries or hash brown

Hamburger	14,00	Bacon Cheeseburger <i>Hamburger with cheddar & bacon</i>	15,50
Cheeseburger <i>Hamburger with cheddar</i>	14,50	Obamac "Yes we love" <i>Double cheeseburger, sauce thousand island, coleslaw</i>	18,50
California Chicken Burger <i>Poulet grillé aux épices, mayonnaise au soja, épinards frais, coriandre, avocat, gingembre</i>	15,00	Big BBQ Cheese Burger <i>Hamburger grillé au BBQ avec cheddar, oignons grillés, mayonnaise, sauce BBQ</i>	16,50
Half Bun Breakfast Burger <i>Hamburger avec cheddar, œuf bio à cheval, bacon canadien, sauce BBQ</i>	14,50	Pulled Pork Burger <i>Effilochée de porc, cheddar, coleslaw, oignons, coriandre fraîche</i>	15,00
(*) EXTRAS Cheddar or Bacon or Avocat or Oeuf au plat	1,50		

COFFEE'S SPECIALS

* Steak & Egg <i>Cœur de rumsteak grillé au BBQ, œuf bio au plat, sauce BBQ, coriandre fraîche, hash brown</i>	16,50	* BBQ Ribs <i>Travers de porc grillés au BBQ, sauce BBQ, coleslaw, baked potato</i>	15,00
* Grilled Salmon <i>Saumon à la plancha, quinoa, légumes grillés</i>	14,50	* Chimichurri Sliced Beef <i>Cœur de rumsteak grillé au BBQ, sauce chimichurri, légumes grillés, home-made french fries</i>	17,50
Hot Dog 4 th of July <i>Saucisse de bœuf grillée au BBQ, oignons frits, pickles maison, ketchup, moutarde, graines de sésame, home-made french fries</i>	11,50	Chicken Fajitas Wrap <i>Galette de blé, poulet grillé, poivrons, oignons, guacamole, salsa, tortillas chips</i>	14,00

FROM THE GRIDDLE

Waffle & Chicken <i>Gaufre, poulet croustillant, mangue, spicy maple syrup</i>	12,50	Pancakes Deluxe <i>Deux pancakes maison, un oeuf bio au plat, crispy bacon, miettes de noix de pécan, sirop d'érable</i>	12,50
Waffle Bacon & Egg <i>Gaufre, bacon, œuf bio au plat, spicy maple syrup</i>	12,50	Homemade Pancakes <i>Trois pancakes maison, sirop d'érable, fruit de saison, amandes grillées</i>	9,00
Waffle & Maple Syrup <i>Gaufre, noix de pécan toastées, sirop d'érable, chantilly</i>	8,50	Choc Chip Pancakes <i>Trois pancakes maison, pépites de chocolat, sirop d'érable</i>	9,00
French Toast & Maple Syrup <i>Pain perdu, sirop d'érable</i>	8,50	Blueberry Pancakes <i>Trois pancakes maison, myrtilles, sirop d'érable</i>	9,00

HOME MADE DESSERTS

NY Cheesecake <i>Gâteau au cream cheese avec fruits de saison</i>	12,50	Brownie a la mode <i>Gâteau au chocolat et boule de glace vanille</i>	8,50
Apple Crumble <i>Pommes chaudes avec pâte sablée aux noix, crème anglaise</i>	8,50	Pecan Pie à la mode <i>Tarte aux noix de pécan et boule de glace vanille</i>	8,50
Carrot Cake "Le Vrai"	8,50	* Fruit Yogurt Bowl <i>Yaourt grec, miel, fruits de saison</i>	7,50

ICE CREAMS

Milk Shakes <i>(Ask for flavor)</i>	8,50	Butterscotch Oreo Sundae <i>Glace à la vanille, miettes d'oreo, caramel au lait, chantilly</i>	8,50
Brownie Sundae Delight <i>Glace à la vanille, morceaux de brownie, chocolat chaud, chantilly, topping caramel au lait, miettes de spéculoos</i>	8,50	Hot Fudge Cookie Sundae <i>Glace cookie, miettes de spéculoos, chocolat chaud, chantilly</i>	8,50
Ice Cream 3 scoops (Ask for flavor)	8,00	A La Mode (Ask for flavor)	2,50

Carte élaborée par Carrie Solomon & John Goldstein
imprimée sur papier 100% recyclé

