

MENU GOURMAND 35 €

ENTRÉE
+
PLAT DU CHEF ou PÊCHE DU JOUR
+
DESSERT
au choix sur la carte

Café
de
Paris

SERVICE
NON-STOP
DE 12H À 22H

• MENU •

ENTRÉES

LA VÉRITABLE SALADE CAESAR *Sucrine, parmesan, croûtons, sauce Caesar* 11,00 €
SUPPLÉMENT POULET 3,00 €

SALADE FOLLE DE CANARD ET FOIE GRAS  entrée 17,00 € plat 21,00 €


PETITS LÉGUMES FACON BAGNA CAUDA 14,00 €

SALADE DE SUCRINE ET SAUMON FUMÉ MAISON, CRÈME DE CIBOULETTE entrée 16,00 € plat 21,00 €

CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE entrée 16,00 € plat 20,00 €

CROQUES

AVEC SALADE VERTE BIO

CROQUE-MONSIEUR GOURMAND *Pain de campagne, sauce du Chef, jambon blanc Ibérique, emmenthal*  16,00 €

CROQUE BIO *Pain de campagne Bio, sauce du Chef, bœuf séché, chèvre Bio* 15,00 €

SANDWICH PASTRAMI 16,00 €

PLATS

SCAMPIS SAUTÉS À LA CORIANDRE, SALADE DE POUSSÉS DE SOJA ET PAMPLEMOUSSE 23,00 €

BURGER DE FABRICE *Buns de maïs, bœuf haché dry-aged 180gr, sauce secrète, tomate, laitue, cornichons, frites fraîches maison* 25,00 €
SUPPLÉMENT BACON ET FROMAGE 1,50 €
bacon fermier crispy, comté affiné 

CONFIT DE CANARD, POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL 25,00 €

PIÈCE DE BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE DU CHEF, FRITES FRAÎCHES MAISON, SALADE 29,00 €

PÊCHE DU MOMENT ET GARNITURE DE SAISON 21,00 €

PLAT DU JOUR  17,00 €

DESSERTS

PÂTISSERIE DU JOUR 7,00 €

FÉNÉTRA *Amandes, abricots et citrons confits*  8,00 €

TARTE FINE AU CITRON ET CITRON VERT 6,00 €

PROFITEROLES VANILLE CHOCOLAT 8,00 €

CUP CAKE VEGAN ANANAS CITRON VERT COCO 5,00 €

FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE VANILLE 8,00 €

MADE IN
TOULOUSE



LES PLANCHES
DU CAFÉ DE PARIS

CHARCUTERIE 19 €

Servie avec beurre, pain,
cornichons, petits oignons

CHARCUTERIE
FROMAGE 24 €

Servie avec beurre, pain,
cornichons, petits oignons

POT DE GLACES MAISON 6 €

GLACES
Chocolat, vanille, pistache, café

SORBETS
Fraise, citron, pêche de vigne

TOPPINGS
Caramel, chocolat, chantilly,
noisettes caramélisées

LES BULLES 

CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, MAISON DEUTZ

	Coupe (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING	8,00 €	45,00 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ	16,00 €	90,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, MAISON DEUTZ		130,00 €

LES VINS BLANCS

		Verre (15 cl)	
2015	RIESLING THILL'S - WINTRANGE FELSBERG	7,50 €	35,00 €
2015	PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIERS	8,00 €	38,00 €
2014	PAYS D'HÉRAULT - LES FRISSONS D'OMBELLES - LA MARFÉE - BIO		48,00 €
2015	LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	6,50 €	30,00 €
2016	CAN'ESTRUC - CATALUNYA	5,00 €	23,00 €
2015	TOURAINES - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,00 €	28,00 €
	MUSCAT DE RIVESALTES - SAINTE JACQUELINE	10,00 €	48,00 €

LES VINS ROSÉS

2015	FAUGÈRES - FROU-FROU - L'ANCIENNE MERCERIE	7,00 €	34,00 €
2016	M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €

LES VINS ROUGES

2012	CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,00 €	28,00 €
2013	NERO D'AVOLA - SICILE - KUDYAH - TERRE DI GIURFO	9,50 €	45,00 €
2014	MAS DE CLAVEL - CÔTEAUX DU LANGUEDOC BIO		28,00 €
2013	BEYRA - RUI ROBOREDO MADEIRA		38,00 €
2014	LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,50 €	36,00 €
2012	CAHORS BIO - CHÂTEAU DU CÈDRE		48,00 €
2014	CAHORS - CHÂTEAU DU CÈDRE HÉRITAGE	6,00 €	28,00 €
2012	CAHORS BIO - CHÂTEAU DU CÈDRE - MAGNUM (1,5 L)		96,00 €
2010	BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	8,00 €	38,00 €

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande - Prix en euros nets, taxes & service compris
www.cafedeparis.lu - Réservations au 26 20 37 70

GOURMET MENU 35€

STARTER
+
CHEF'S DAILY SPECIAL OR CATCH OF THE DAY
+
DESSERT
choose from the menu


Café
de
Paris

NON-STOP
SERVICE
FROM NOON
TO 10PM

• MENU •

STARTERS

THE ORIGINAL CAESAR SALAD *Sucrine salad, Parmesan, croutons, Caesar sauce* 11,00 €
EXTRA CHICKEN 3,00 €

FOIE GRAS AND DUCK SALAD  starter 17,00 € main course 21,00 €

BAGNA CAUDA VEGETABLES 14,00 €

SUCRINE SALAD, HOME-SMOKED SALMON, CHIVES CREAM starter 16,00 € main course 21,00 €

BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD starter 16,00 € main course 20,00 €

WITH ORGANIC GREEN SALAD

SNACKS

GOURMET TOASTED SANDWICH *Country bread, Chef's sauce, Iberico ham, Emmenthal cheese* 16,00 € 

ORGANIC TOASTED SANDWICH *Organic country bread, Chef's sauce, natural dried beef, organic goat cheese* 15,00 €

PASTRAMI SANDWICH 16,00 €

DISHES

SAUTÉED SCAMPIS WITH CORIANDER, SOY SPROUTS AND GRAPEFRUIT 23,00 €

FABRICE'S BURGER *Corn buns, 180gr dry-aged ground beef, secret sauce, tomato, lettuce, pickles, homemade French fries* 25,00 € 

EXTRA BACON AND CHEESE 1.50€
Crispy farm bacon, aged Comté cheese

DUCK CONFIT, SAUTEED POTATOES WITH GARLIC AND PARSLEY 25,00 €

BLACK ANGUS BEEF, CHEF'S SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES, SALAD 29,00 € 

CATCH OF THE DAY, SEASONAL SIDE DISH 21,00 €

DAILY SPECIAL 17,00 €

DESSERTS

DAILY SPECIAL PASTRY 7,00 €

FENETRA *Toulouse specialty with almonds, apricots and candied lemon* 8,00 € 

LEMON & LIME PIE 6,00 €

VANILLA AND CHOCOLATE PROFITEROLES 8,00 €

PINEAPPLE, LIME, COCONUT, VEGAN CUP CAKE 5,00 € 

CHOCOLATE FONDANT, VANILLA CUSTARD CREAM 8,00 €

CAFÉ DE PARIS ASSORTMENTS

FRENCH
CHARCUTERIE 19 €

Served with butter, bread,
pickles and baby onions

FRENCH
CHARCUTERIE
AND CHEESE 24 €

Served with butter, bread,
pickles and baby onions

HOMEMADE ICE CREAMS 6 €

ICE-CREAMS
Chocolate, vanilla, pistachio, coffee

SORBETS
Strawberry, lemon, vine peach

TOPPINGS
*Caramel, chocolate, whipped cream,
caramelized hazelnuts*

BUBBLES 

	Glass (12,5 cl)	Bottle (75 cl)
CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING	8,00 €	45,00 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ	16,00 €	90,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ, MAISON DEUTZ		130,00 €

WHITE WINES

	Glass (15 cl)	
2015 RIESLING THILL'S - WINTRANGE FELSBERG	7,50 €	35,00 €
2015 PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIER	8,00 €	38,00 €
2014 PAYS D'HÉRAULT - LES FRISSONS D'OMBELLES - LA MARFÉE - BIO		48,00 €
2015 LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	6,50 €	30,00 €
2016 CAN'ESTRUC - CATALUNYA	5,00 €	23,00 €
2015 TOURAINE - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,00 €	28,00 €
MUSCAT DE RIVESALTES - SAINTE JACQUELINE	10,00 €	48,00 €

ROSÉS WINES

2015 FAUGÈRES - FROU-FROU - L'ANCIENNE MERCERIE	7,00 €	34,00 €
2016 M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €

RED WINES

2012 CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,00 €	28,00 €
2013 NERO D'AVOLA - SICILE - KUDYAH - TERRE DI GIURFO	9,50 €	45,00 €
2014 MAS DE CLAVEL - CÔTEAUX DU LANGUEDOC BIO		28,00 €
2013 BEYRA - RUI ROBOREDO MADEIRA		38,00 €
2014 LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,50 €	36,00 €
2012 CAHORS BIO - CHÂTEAU DU CÈDRE		48,00 €
2014 CAHORS - CHÂTEAU DU CÈDRE HÉRITAGE	6,00 €	28,00 €
2012 CAHORS BIO - CHÂTEAU DU CÈDRE - MAGNUM (1,5 L)		96,00 €
2010 BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	8,00 €	38,00 €