

LE CAFÉ de la Fantaisie



LE CAFÉ Spiritueux

MEZCAL 4cl

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA 4cl

Olmecca	12
---------	----

PISCO 4cl

Cuatro Gallos	10
---------------	----

CACHAÇA 4cl

Cana de Belem Cachaça	8
--------------------------	---

GIN 4cl

Tanqueray original	10
Monkey 47	16

VODKA 4cl

Belvedere	16
Ketel One	10

RHUM 4cl

Bacardi Carta Blanca	10
Plantation dark	12
Zacapa XO	32

CHARTREUSE 4cl

Chartreuse verte	14
Chartreuse jaune	16
Élixir Végétal	30

COGNAC 4cl

Godet N°1	12
Hennessy XO	50

WHISKY 4cl

Monkey Shoulder Blended, Malt Scotch	10
Bulleit Bourbon	10
Bulleit Rye	12
Lagavulin 8 ans Single Malt	18
Dalmore 12 ans Single Malt	16

ARMAGNAC/ 4cl BAS-ARMAGNAC/ CALVADOS

Armagnac Clos Martin VSOP 8 ans	12
Armin 10 ans bas-armagnac	18
Calvados Fine Sassy	10
Calvados Christian Drouin	12

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande. Prix nets en Euros, taxes et services compris.
Les chèques ne sont pas acceptés. Tous nos vins sont issus des appellations AOC, IGP et VDF
et sont en format bouteille de 75cl sauf ceux indiqués sur la carte. Tous les vins contiennent des sulfites.

LE CAFÉ de la Fantaisie

PETIT-DÉJEUNER

La formule de 7h30 à 12h

Boisson chaude, jus de fruit et viennoiseries ou baguette, beurre & confiture	9,5
Œufs brouillés et toast	12

CLASSIQUES DU CAFÉ

De 12h à 22h

Les œufs mayo	8
Croque-Monsieur, salade verte	17
Les planches : charcuteries, fromages ou mixte	23
Pâté en croûte	16
Assiette de saumon fumé, blinis et crème aigrelette	18

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	7	Purée	7
Salade verte	5	de pomme de terre	

DESSERTS - De 12h à 22h

Churros, sauce chocolat	8
Salade de fruits	7
Café ou Thé Gourmand	11
Glace ou sorbet (parfums à la carte) 1, 2 ou 3 boules	3, 5, 8
La part de flan	8

PÂTISSERIES DU COMPTOIR

Toute la journée

Madeleines x3	5
Cookie	4
Le cake du jour	6
Croissant	3
Pain au chocolat	3,5

DÉJEUNER - De 12h à 15h

Entrées		Salades	
Poireaux vinaigrette	8	Salade César poulet ou veggie	18
Betteraves, fromage frais	8	Tomates, fêta et concombre	18
Carottes râpées, vinaigrette à l'orange	7	Pommes de terre, thon et œuf mollet	19
Plats			
Pièce du boucher sauce tartare, frites et salade verte	24	Poisson blanc et légumes	23
Rigatoni, épinard et ricotta	16	Gratin d'aubergine à la tomate	19
		Carpaccio de bœuf	21

Le plat du semainier - 18
Une recette différente du lundi au vendredi

FORMULE AU COMPTOIR - 12€

Sandwich jambon-beurre + café ou thé

BAR DE LA CROIX ROUGE

- SERVI DE 12H À 22H -

Les iconiques du Bar de La Croix Rouge changent
de rive pour un pop up au Café de La Fantaisie !

Tartine Saint-Germain	13,5	Pot de tarama, pain Poilâne toasté	15
Tartine Nordique	17	Saint-Marcellin de la mère Richard	10,5
Avocado Toast + saumon fumé	15 6	Crumble aux fruits rouges	8,5
La boîte de sardines de Pont-Aven, pain Poilâne toasté	15	Moelleux au chocolat	8,5

LE CAFÉ

Bières et softs

LES CAFÉS

L'arbre à café Blend du Pérou et Honduras

Ristretto, espresso, décafé	3
Double espresso	5
Allongé	4
Macchiato, noisette	4
Cappuccino	7
Latte, flat white	7
Chocolat chaud à l'ancienne "Manjari"	8
Matcha, chaï latte	7
Extra shot café	+2
Supplément lait	+2

LES THÉS

Le parti du Thé

Thés bios des terroirs du monde

Thé noir, Pretty Good Breakfast	
Thé noir, Earl Grey Fleurs Bleues	
Thé noir, Chaï Massala	
Thé noir, Rwanda	
Thé vert, Jasmin Classique Bio	
Thé vert, Mister Green, Détox	
Thé vert, Ile Stevenson	

Infusions

Feel Good Bio (<i>Verveine, fleur d'oranger, camomille, tilleul, pétales de bleuets, agrumes</i>)	
Pretty Summer (<i>Fruits rouges</i>)	

7

BIÈRES PRESSIONS

25cl | 50cl

Bière blonde	5 8
Bière blanche	5 8

NO-LOW

Martini Floreal, 5 cl	6
Martini Vibrante, 5 cl	6
Liminana Cristal 100 Pastis 0%, 5 cl	5
Mocktail - Gingerum - Belzar, 25 cl	11
Mocktail - Spritz - Belzar, 25 cl	11
Biere 0° 33 cl	8
Chilled abricot CBD – 20mg, 25 cl	11

BOISSONS FRAÎCHES

Ice tea Maison, 33 cl	7
Sprite, 25 cl	5
Lipton Ice tea, 25 cl	5
Coca-Cola ou Zéro, 33 cl	6
Orangina, 25 cl	6
Schweppes Tonic, 25 cl	5
Badoit rouge 33cl	5
Evian 33cl	5
Evian 75cl	10
Badoit verte 75cl	10

JUS DE FRUITS

Tomate, pêche	8
Orange, pomme ou pamplemousse	7

LE CAFÉ

Cocktails, apéritifs & vins

APÉRITIFS

Pastis 51, 2 cl	5
Suze, 4 cl	6
Limoncello Mamma Mia, 4cl	8
Martini blanc, 6 cl	7
Martini rouge, 6 cl	7
Campari 6 cl	7
Porto rouge, 4 cl	6
Porto blanc, 4 cl	6
Get 27, 4 cl	8
Amaretto – Adriatico, 4 cl	9
Italicus, 4 cl	11

BLANC

12cl | 75cl

Chenin Blanc	8 45
Domaine Clo, L'original	
Bourgogne Chardonnay, 2023	12 60
Domaine Mauperthuis, Les Truffières	

ROUGE

IGP Méditerranéen, 2024	8 55
Domaine Famille Boel, le gras c'est la vie	
Chinon, 2024	10 65
Domaine Olga Raffault, La Fraich'	

ROSÉ

Côtes de Provence, 2023	12 60
Domaine Château de Minuty	
Château Léoube, 2024	11 50
Côtes de Provence	
Château Léoube Magnum, 2024	100
Côtes de Provence	

CHAMPAGNE BRUT

Vollereaux Réserve	15 85
Veuve Clicquot	23 150

COCKTAILS

12

Mojito *	Expresso Martini	Margarita *
Daiquiri *	Pornstar Martini	Negroni *
Aperol Spritz	Pisco Sour	



***COCKTAILS - 8€**
EN HAPPY HOUR
17H-19H

LE CAFÉ de la Fantaisie



MEZCAL 4cl

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA 4cl

Olmecca	12
---------	----

PISCO 4cl

Cuatro Gallos	10
---------------	----

CACHAÇA 4cl

Cana de Belem Cachaça	8
--------------------------	---

GIN 4cl

Tanqueray original	10
Monkey 47	16

VODKA 4cl

Belvedere	16
Ketel One	10

RHUM 4cl

Bacardi Carta Blanca	10
Plantation dark	12
Zacapa XO	32

CHARTREUSE 4cl

Chartreuse verte	14
Chartreuse jaune	16
Élixir Végétal	30

COGNAC 4cl

Godet N°1	12
Hennessy XO	50

WHISKY 4cl

Monkey Shoulder Blended, Malt Scotch	10
Bulleit Bourbon	10
Bulleit Rye	12
Lagavulin 8 ans Single Malt	18
Dalmore 12 ans Single Malt	16

ARMAGNAC/ 4cl BAS-ARMAGNAC/ CALVADOS

Armagnac Clos Martin VSOP 8 ans	12
Armin 10 ans bas-armagnac	18
Calvados Fine Sassy	10
Calvados Christian Drouin	12

LE CAFÉ de la Fantaisie

BREAKFAST

From 7:30 AM to 12 PM

Hot drink, fruit juice and pastries or baguette, butter & jam	9,5
Scrambled eggs and toast	12

CAFÉ MUST-HAVE

From 12 PM to 10 PM

Eggs with mayonnaise	8
Croque-Monsieur, green salad	17
Sharing boards: cold cuts, cheeses or mixed	23
Pâté en croûte	16
Smoked salmon platter with blinis and sour cream	18

SIDES

French fries	7	Mashed potatoes	7
Green salad	5		

DESSERTS - From 12 PM to 10 PM

Churros, chocolate sauce	8
Fresh fruit salad	7
Sweet coffee or tea	11
Ice cream or sorbet (today's scoops) 1, 2 or 3 scoops	3, 5, 8
Flan slice	8

PASTRIES FROM

THE COUNTER - Served all day

Madeleines x3	5
Cookie	4
Cake of the day	6
Croissant	3
Pain au chocolat	3,5

LUNCH - From 12 PM to 15 PM

Starters	Salads		
Leeks vinaigrette	8	Chicken Caesar salad or vegetarian	18 16
Beetroot with fresh cheese	8	Tomato, feta and cucumber	18
Grated carrots salad orange vinaigrette	7	Potato salad, tuna and soft-boiled egg	19
Mains			
Butcher's cut tartare sauce, french fries and green salad	24	White fish with vegetables	23
Rigatoni with spinach and ricotta	16	Eggplant gratin with tomato	19
		Beef carpaccio	21

Daily Special - 18

A different recipe from Monday to Friday

COUNTER SET MENU - 12€

Ham-butter sandwich + coffee or tea

BAR DE LA CROIX ROUGE

- SERVED FROM 12PM TO 22PM -

The signature dishes from Bar de La Croix Rouge are
crossing the river for a pop-up at Café de La Fantaisie!

Saint-Germain tartine	13,5	Tarama, toasted Poilâne bread	15
Nordic tartine	17	Saint-Marcellin from Mère Richard	10,5
Avocado Toast + smoked salmon	15 6	Red fruit crumble	8,5
Sardines from Pont-Aven, toasted Poilâne bread	15	Chocolate fondant	8,5

The list of allergens present in our products is available on request. Net prices in Euros, taxes and services included.
Checks are not accepted. All our wines come from AOC, IGP, and VDF appellations
and are in 75cl bottle format unless indicated otherwise on the menu. All wines contain sulfites.

LE CAFÉ

Beers and softs

COFFEES

L'abre à café, Honduras and Peru Blend

Ristretto, espresso, décaf	3
Double espresso	5
Americano	4
Macchiato, noisette	4
Cappuccino	7
Latte, flat white	7
Hot chocolate "Manjari"	8
Matcha, chai latte	7
Extra shot coffee	+2
Milk supplement	+2

TEAS

Le parti du Thé

Organic teas from around the world

Black tea, Pretty Good Breakfast	
Black tea, Earl Grey Fleurs Bleues	
Black tea, Chai Massala	
Black tea, Rwanda	
Green tea, Jasmin Classique Bio	
Green tea, Mister Green, Détox	
Green tea, Ile Stevenson	

Herbal tea

Feel Good Bio (<i>Verbena, orange blossom, chamomile, lime blossom, blueberry petals, citrus</i>)	
Pretty Summer (<i>Red berries</i>)	

DRAFT BEERS

Blond beer	25cl 50cl	5 8
White beer		5 8

NO-LOW

Martini Floreal, 5 cl	6
Martini Vibrante, 5 cl	6
Liminana Cristal 100 Pastis 0%, 5 cl	5
Mocktail - Gingerum - Belzar, 25 cl	11
Mocktail - Spritz - Belzar, 25 cl	11
Beer 0° 33 cl	8
Chilled abricot CBD – 20mg, 25 cl	11

FRESH DRINKS

Homemade Iced Tea, 33 cl	7
Sprite, 25 cl	5
Lipton Ice tea, 25 cl	5
Coca-Cola or Zéro, 33 cl	6
Orangina, 25 cl	6
Schweppes Tonic, 25 cl	5
Badoit rouge, 33cl	5
Evian, 33cl	5
Evian ,75cl	10
Badoit verte, 75cl	10

FRUIT JUICE

Tomato, peach	8
Orange, apple or grapefruit	7

LE CAFÉ

*Cocktails,
aperitifs & wines*

APERITIFS

Pastis 51, 2cl	5
Suze, 4cl	6
Limoncello Mamma Mia, 4cl	8
White Martini, 6cl	7
Red Martini, 6cl	7
Red Port – Sandeman, 4cl	6
White Port – Sandeman, 4cl	6
Get 27, 4cl	8
Amaretto – Adriatico, 4cl	9
Rosolio di bergamoto	11
Italicus, 4cl	

WHITE

Chenin Blanc	12cl 75cl
Domaine Clo, L'original	8 45
Bourgogne Chardonnay, 2023	12 60
Domaine Mauperthuis, Les Truffières	

RED

IGP Méditerranéen, 2024	8 55
Domaine Famille Boel, le gras c'est la vie	
Chinon, 2024	10 65
Domaine Olga Raffault, La Fraich'	

ROSÉ

Côtes de Provence, 2023	12 60
Domaine Château de Minuty	
Château Léoube	11 50
Côtes de Provence 2024	
Château Léoube Magnum	100
Côtes de Provence 2024	

CHAMPAGNE BRUT

Vollereaux Réserve	15 85
Veuve Clicquot	23 150

COCKTAILS

Mojito *	Expresso Martini	Margarita *
Daiquiri *	Pornstar Martini	Negroni *
Aperol Spritz	Pisco Sour	
Moscow Mule		



***COCKTAILS - 8€**
IN HAPPY HOUR
5PM TO 7PM

12