

LE CAFÉ de la Fantaisie



LE CAFÉ Spiritueux

MEZCAL

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA

Don Julio Blanco	12
Don Julio Reposado	16

PISCO

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

CACHAÇA

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

GIN

Tanqueray original	10
Monkey 47	16

VODKA

Belvedere	16
Ketel One	10

RHUM

Plantation 3 stars	10
Plantation dark	12
Zacapa XO	32

CHARTREUSE

Chartreuse verte	14
Chartreuse jaune	16
Élixir Végétal	30

COGNAC

Godet N°1	12
Hennessy XO	50

WHISKY

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/ BAS-ARMAGNAC/ CALVADOS

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

LES ESSEN- TIELS DU MATIN

Viennoiseries maison croissant, pain au chocolat	2,5
Les madeleines (x2)	3
Pâtisserie du jour	4
Cookie double chocolat et macadamia	4
Cinnamon roll pecan	5

9,5€ • FORMULE PETIT-DÉJEUNER

Servie de 7h30 à 12h

Boisson chaude,
jus de fruit et viennoiseries
ou baguette avec
beurre & confiture

12€ • FORMULE AU COMPTOIR

Sandwich Jambon-beurre,
le vrai Prince de Paris
+ café ou thé

23€ • FORMULE DÉJEUNER

Servie de 12h à 15h

Entrée du jour
ou les œufs mayo
+ plat du jour ou carottes
rôties, yaourt aux herbes

ou

Plat du jour
ou carottes rôties,
yaourt aux herbes
+ dessert au choix :
churros, sauce chocolat
ou cheesecake

LE CAFÉ de la Fantaisie

POUR TOUTES LES ENVIES - De 12h à 22h

Pâté en croûte foie gras et pistaches, pickles	18	Les œufs mayo comme au bistrot	9
Terrine de campagne, pickles	12	Croque-Monsieur salade verte	17
Planche de charcuteries ou Planche de fromages A.O.P	22	Assiette de saumon fumé, crème et blinis	18
		Les 6 escargots en persillade	12

SALTY - De 12h à 15h

Entrée du jour	11	Mac and cheese	16
Plat du jour	19	Salade César	17
		Pavé de saumon, riz pilaf et sauce beurre blanc	19
Tartare de bœuf, pommes grenailles	22	Bavette,	24
Carottes rôties, yaourt aux herbes	18	pommes grenailles, sauce échalote	

SWEET BY REMI - De 12h à 22h

Churros, sauce chocolat	8	Salade de Fruits	7
Cookie double chocolat et macadamia	4	Assortiment de 3 mochas Fantaisie	8,5
Café ou Thé gourmand	10	Fraise, chocolat et crème brûlée	
Flan pâtissier	8	Glace ou sorbet	3 5 8
Fraises, Chantilly vanille	8	1 boule 2 boules 3 boules	
Cinnamon roll pecan	5	(fraise/basilic, citron, cacao, vanille Madagascar)	

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, tous les prix sont indiqués en euros, toutes taxes et service compris.

LE CAFÉ
Bières et softs

LES CAFÉS

L'arbre à café Blend
du Pérou et Honduras

Ristretto, espresso, décaf	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>)

BIÈRES PRESSIONS

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 - Rumcito - OUSIA, 25 cl	11
Mocktail - Spritz - OUSIA, 25 cl	11
Biere 0° 33 cl	8
Chilled abricot CBD – 20mg, 25 cl	11

BOISSONS FRAÎCHES

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
Ice tea Maison, 33 cl	7
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
Rosolio	11
di bergamoto Italicus, 4 cl	

BLANC

Quincy, 2023	8 45
Domaine Grand Rosières	

Chablis, 2023	12 60
Domaine Lecestre	

ROUGE

IGP Collines Rhodaniennes, 2022	8 55
Domaine JM Gérin Champine	

Chinon, 2023	10 65
Domaine Grosbois	

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	26 150
----------------	----------

COCKTAILS

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



*COCKTAILS - 8€
EN HAPPY HOUR
17H-19H

LE CAFÉ of la Fantaisie



MEZCAL

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA

Don Julio Blanco	12
Don Julio Reposado	16

PISCO

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

CACHAÇA

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

GIN

Tanqueray original	10
Monkey 47	16

VODKA

Belvedere	16
Ketel One	10

RHUM

Plantation 3 stars	10
Plantation dark	12
Zacapa XO	32

CHARTREUSE

Chartreuse verte	14
Chartreuse jaune	16
Élixir Végétal	30

COGNAC

Godet N°1	12
Hennessy XO	50

WHISKY

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/ BAS-ARMAGNAC/ CALVADOS

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

MORNING ESSENTIALS

Homemade pastries croissant, chocolate croissant	2.5
Madeleines (x2)	3
Pastry of the day	4
Double chocolate and Macadamia cookie	4
Cinnamon roll pecan	5

9,5€ • BREAKFAST MENU

7:30am to 12pm

Hot drink, fruit juice,
pastries or baguette,
butter & jam

12€ • AT THE COUNTER

Ham and butter sandwich
Le vrai Prince de Paris
+ coffee or tea

23€ • LUNCH MENU

12pm to 3pm

Starter of the day or
eggs and mayonnaise
(supplement as you like)
+ main dish of the day or
Roasted carrots, yaourt
and herbs

or

Main dish of the day
or Roasted carrots,
yogurt and herbs
+ dessert: churros
or cheesecake

LE CAFÉ of la Fantaisie

ALL DAY DELIGHTS - From 12pm to 10pm

Pâté en croûte with foie gras and pistachios, pickles	18	Classic bistro-style eggs with mayo	9
Country terrine with pickles and grilled bread	12	Croque-Monsieur with green salad	17
Charcuterie board	22	Smoked salmon plate with cream and blinis	18
A.O.P. cheese board	22	6 Snails with garlic and parsley	12

MAINS - From 12 pm to 3 pm

Starter of the day	11	Mac and cheese	16
Main Daily special	19	Caesar salad	17
Beef tartare, roasted baby potatoes	22	Salmon fillet, pilaf rice, and beurre blanc sauce	19
Roasted carrots with herb yogurt	18	Flank steak, roasted baby potatoes, shallot sauce	24

SWEETS BY REMI - From 12 pm to 10 pm

Churros chocolate sauce	8	Fruit salad	7
Double chocolate and Macadamia cookie	4	Assortment of 3 mochis	8,5
Gourmet coffee or tea	10	Strawberry, chocolate and crème brûlée	
Parisian flan	8	Ice cream	3 5 8
Strawberries, Chantilly	8	or sorbet	
Cinnamon roll pecan	5	1 scoop 2 scoops 3 scoops (strawberry/basil, lemon, cocoa, Madagascar vanilla)	

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, all prices are indicated in euros, all taxes and service included.

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, chaï 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, Chaï 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	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 - Rumcito - OUSIA, 25 cl	11
Mocktail - Spritz - OUSIA, 25 cl	11
Beer 0° 33 cl	8
Chilled abricot CBD – 20mg, 25 cl	11

FRESH DRINKS

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
Homemade Iced Tea, 33 cl	7
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 5l, 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 bergamotto	11
Italicus, 4cl	

WHITE

Quincy, 2023	8 45
Domaine Grand Rosières	

Chablis, 2023	12 60
Domaine Lecestre	

RED

IGP Collines Rhodaniennes, 2022	8 55
Domaine JM Gérin Champine	

Chinon, 2023	10 65
Domaine Grosbois	

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	26 150

COCKTAILS

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



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

12