LE CAFÉ de la Fantaisie



LE CAFÉ *Spiritueux*

MEZCAL *4cl*

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA *4cl*

Olmeca	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.

L'ESSENTIEL DU MATIN

Croissant	3
Pain au chocolat	3,5
Œufs brouillés et toast	12

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 + café ou thé

LES PATISSERIES DU COMPTOIR

Toute la journée

Madeleines x2	5
Cookie	4
Le cake du jour	6

DESSERTS

De 12h à 22h

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

LE CAFÉ de la Fantaisie

LE DÉJEUNER ET DÎNER - *De 12h à 22h*

Entrées

Poireaux vinaigrette	8
Betteraves, fromage frais	8
Carottes râpées, vinaigrette à l'orange	7

Salades

Salade César poulet ou veggie	18 16
Tomates, fêta et concombre	18
Pomme de terre, thon et œuf mollet	19

Plats

Poisson blanc, légumes de saison	23
Aubergine à la tomate gratinée	19
Carpaccio de bœuf	21
Pièce du boucher sauce tartare, frites et salade verte	24
Rigatoni, épinards et ricotta	16

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

LES CLASSIQUES DU CAFÉ - *De 12h à 22h*

Les œufs mayo	8
Croque-Monsieur, salade verte	17
Planche de charcuterie, fromage ou mixte	23
Avocado toast	15
Pâté en croûte	16
Assiette de saumon fumé, blinis et crème aigrelette	18

ACCOMPAGNEMENTS

Frites	7
Salade verte	5
Purée de pomme de terre	7

L'éclair au chocolat de Szabolcs Bozó · 4
Un éclair signature né de notre collaboration avec l'artiste

LE CAFÉ
Bières et softs

LES CAFÉS

L'arbre à café Blend du Pérou et Honduras

Ristretto, expresso, décaf	3
Double expresso	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 7

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 *(Verveine, fleur d'oranger, camomille, tilleul, pétales de bleuets, agrumes)*

Pretty Summer *(Fruits rouges)*

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

BOISSONS FRAÎCHES

Ice tea Maison, 33cl	7
Sprite, 25cl	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, pèche	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



LE CAFÉ *Spirits*

MEZCAL *4cl*

Del Maguey	10
La Escondida	18

TEQUILA *4cl*

Olmeca	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

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.

MORNING ESSENTIALS

Croissant	3
Pain au chocolat	3,5
Scrambled eggs and toast	12

9,5€ • BREAKFAST MENU

Served from 7:30AM to 12AM

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

12€ • AT THE COUNTER MENU

Ham-butter sandwich + coffee or tea

PASTRIES FROM THE COUNTER

Served all day

Madeleines x2	5
Cookie	4
Cake of the day	6

DESSERTS

From 12AM to 22PM

Churros, chocolate sauce	8
Fan slice	8
Fruit salade	7
Gourmet Coffee or Tea	11
Ice cream or Sorbet *(ask for our flavors) 1, 2 or 3 scoops*	3, 5, 8

LE CAFÉ de la Fantaisie

LUNCH AND DINNER - *From 12AM to 10PM*

Starters

Leeks vinaigrette	8
Beets with goat cheese	8
Shaved carrots salad orange vinaigrette	7

Salads

Chicken Caesar salad or vegetarian	18 16
Tomato, feta and cucumber	18
Potato and tuna salad, topped with poached egg	19

Mains

White fish with vegetables	23
Eggplant gratin, tomato sauce	19
Beef carpaccio	21
Butcher's cut tartare sauce, french fries and green salad	24
Rigatoni with spinach and ricotta	16

Daily special - 18
A different recipe from Monday to Friday

CAFÉ MUST-HAVE - *From 12AM to 10PM*

Eggs with mayonnaise	8
Croque-Monsieur, green salad	17
Sharing board cold cuts, cheese or mixed	23
Avocado toast	15
Pâté en croûte	16
Smoked salmon platter with blinis, and sour cream	18

SIDES

French fries	7
Green salad	5
Mashed potatoes	7



Chocolate éclair by Szabolcs Bozó · 4
Signature éclair born from our collaboration with the artist

LE CAFÉ
Beers and softs

COFFEES

L'abre à café,
Honduras and Peru Blend

Ristretto, expresso, décaf	3
Double expresso	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 7

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 *(Verbena, orange blossom, chamomile, lime blossom, blueberry petals, citrus)*
Pretty Summer *(Red berries)*

DRAFT BEERS

	25cl | 50cl
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 - Gingerum - Belzar, 25 cl	11
Mocktail - Spritz - Belzar, 25 cl	11
Beer 0° 33 cl	8

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, apéritifs & 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 Italicus, 4cl	11

WHITE

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

RED

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

ROSÉ

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

CHAMPAGNE BRUT

Vollereaux Réserve	15 | 85
Veuve Clicquot	23 | 150

COCKTAILS 12

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

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