

PAUSE CAFÉ.

C A F É P A R I S I E N



@pausecafebastille



www.pausecafe.paris

À PARTAGER... OU PAS !

TARAMA, SUMAC (VG)	8
HOUMOUS, HUILE AU PIMENT D'ALEP, PITA MAISON (VG)	8
STRACIATELLA, HUILE VIERGE, POIRES RÔTIES, ROMARIN ET PAIN GRILLÉ (VG)	10
FALAFELS, SAUCE YAOURT CITRON / TAHINI (VG)	8
ACCRAS, CABILLAUD, SWEET CHILI SAUCE	9
CALAMARS FRITS, SAUCE JALAPEÑO RANCH	9
CROQUETAS DE CHORIZO	9

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON "MAS" OU À L'UNITÉ	17 / 7
JAMBON DE PAYS, COPPA, CHORIZO, SAUCISSON SEC	

COMBO CHARCUTERIE + COMTÉ 18 MOIS + SAINT NECTAIRE FERMIER	20
--	----

SIDES

FRITES HOMEMADE	5
SWEET POTATOES	6
PURÉE MAISON	5
AUBERGINES « HONG SHAO »	6

PLATS

SALADE CHINOISE, POULET SNACKÉ, MAKI AU CONCOMBRE, SHANGAI SAUCE	15
CHIRACHI BOWL SAUMON « LABEL ROUGE », RIZ VINAIGRÉ, AVOCAT & SAUCE PONZU	16.5
CARPACCIO DE BOEUF FRITES MAISON, ROQUETTE, CÂPRES ET PARMESAN	16
SALADE AVOCAT / QUINOA / HALLOUMI RÔTI AUX HERBES (VG)	15
SALADE AVOCAT / QUINOA / POULET MARINÉ AU MIEL D'ÉPICES & SÉSAME	15

ORECCHIETTE, PESTO DE PISTACHE & BASILIC, PARMESAN (VG)	14
LASAGNES DE LÉGUMES, AUBERGINES, COURGETTES, SAUCE TOMATE ET ROQUETTE (VG)	14.5
DAHL DE LENTILLES, RIZ DU DRAGON (VG)	13
VEGGIE BURGER, HALLOUMI, PORTOBELLO ET FRITES DE PATATES DOUCES (VG)	15

SAUMON LAQUÉ TERIYAKI, « LABEL ROUGE » SAUCE SRIRACHA & RIZ DU DRAGON	18
THON ALBACORE « MI-CUIT », SAUCE SÉSAME, AUBERGINES "HONG SHAO"	21

SATAY DE VOLAILLE, NOUILLES CHINOISES ET LÉGUMES SAUTÉS	15
POULET « CROUSTI-CROUSTI », PURÉE MAISON, SWEET CHILI SAUCE	15

TARTARE DE BŒUF * À NOTRE FAÇON ...!	16
--------------------------------------	----

PAVÉ DE BŒUF * SAUCE BÉARNAISE	17.5
--------------------------------	------

CHEESE BURGER * POTATOE BUN, CHEDDAR AFFINÉ 9 MOIS, OIGNONS CONFITS, SAUCE SECRÈTE	16
--	----

BACON CHEESE BURGER * CHEDDAR AFFINÉ 9 MOIS, OIGNONS CONFITS, SAUCE SECRÈTE & BACON	17.5
---	------

PORK BUN * ÉFFILOCHÉ DE PORC FUMÉ, COLESLAW DE CHOUX ROUGES, SAUCE SPICY BBQ	15
--	----

* LES VIANDES ET LE PORK BUN SONT SERVIS AVEC DES FRITES MAISON CUITES EN 2 CUISSONS

DESSERTS MAISON & FROMAGES

COOKIE CHOCO-NOISETTES	4
COOKIE + CAFÉ	6
RIZ AU LAIT VANILLÉ, CARAMEL BEURRE SALÉ, SPÉCULOOS	7
CHEESE CAKE	7

BRUNCH TOUS LES DIMANCHES

41

Rue de Charonne
75011 Paris
01 48 06 80 33

OUVERT

Lundi au samedi :
7h00 / 02h00
Dimanche : 9h00 / 20h00
À partir de 8H00 les jours fériés

VINS



12.5 cl 35 cl 75 cl

BLANCS

CÔTEAUX DE VENDÔMOIS (CULTURE RAISONNÉE)	5	11	22
--	---	----	----

"DOMAINE DU FOUR À CHAUX" - CHENIN

CHARDONNAY (BIO)	6.5	14	28
------------------	-----	----	----

"AILLEURS CHARDONNAY" - DOMAINE ATTILON

MAS FOULAQUIER (VIN NATURE NON FILTRÉ)	7	15	30
--	---	----	----

"INTO THE WHITE" - VIN DE FRANCE

MENETOU-SALON (BIO)	8	17	34
---------------------	---	----	----

"REMOORTERE" - SAUVIGNON

ROSÉS

GRIS DE NATHALIE (BIO)	5	11	22
------------------------	---	----	----

"DOMAINE DU PETIT CHAUMONT" - IGP SABLE DE CAMARGUE

CÔTES DE PROVENCE (CRU CLASSÉ BIO)	7	16	32
------------------------------------	---	----	----

"SYMPHONIE" - CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE

ROUGES

CÔTES DE BORDEAUX (BIO)	5	11	22
-------------------------	---	----	----

"PIROUETTE" - CHÂTEAU LES VIEUX MOULINS

CÔTES DE CASTILLON (VIN NATURE)	6	13	26
---------------------------------	---	----	----

"Y'A DE LA JOIE" - COUSINS & CO X CHATEAU BEYNAT

BOURGUEIL (BIO)	7	15	30
-----------------	---	----	----

"TRINCH" - CATHERINE & PIERRE BRETON

CÔTE ROANNAISE - GAMAY (BIO)	7	15	30
------------------------------	---	----	----

"ÉCLAT DE GRANITE" - DOMAINE SÉROL

CAHORS - MALBEC (BIO DYNAMIE)			32
-------------------------------	--	--	----

"NUCÔT" - CLOS DAURIAC

BOURGOGNE - PINOT NOIR (CULTURE RAISONNÉE)			35
--	--	--	----

"LES FÔRETS ROUGES" - L'OEUVRE DE PERRAUD

PIC-SAINT-LOUP (BIO DYNAMIE)			39
------------------------------	--	--	----

"L'ORPHÉE" - MAS FOULAQUIER



12 cl 75 cl

BULLES

VOUVRAY PÉTILLANT (BIO)	8	32
-------------------------	---	----

"LA DILETTANTE" - CATHERINE & PIERRE BRETON

CHAMPAGNE LAURENT PERRIER	12	70
---------------------------	----	----

"LA CUVÉE" - (CULTURE RAISONNÉE)

Nos produits sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Nous privilégions le bio et les circuits courts.

LES CHÈQUES ET LES TICKETS RESTAURANTS EN FORMAT PAPIER NE SONT PAS ACCEPTÉS.
PRIX NETS EN EUROS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.