



CAFÉ DU MUSÉE

17, BOULEVARD DES INVALIDES - 75007 PARIS - 01 45 51 28 70

MINIMUM CARTE BLEUE 16€.

APÉRITIFS

Kir vin blanc Muscadet aoc 14cl	5.0
Ricard, Pastis 51, Pernod 45, Casanis 2cl	5.0
Suze, Martini Rosso ou Bianco 5cl	5.0
Porto Rouge, Campari 5cl	5.5
Whisky J&B, Johnnie Walker, Jameson 4cl	10.0
Glenfiddich pur malt 4cl	11.5
Chivas Regal 12 ans, Jack Daniel's 4cl	11.5
Vodka Eristoff 4cl	10.0
Vodka orange, Cuba Libre, Gin Tonic, Gin Fizz	13.0
Bloody Mary, Vodka Tonic, Americano maison	13.0
Martini Gin	13.0
Kir Bourgogne Aligoté aoc 14cl	5.8
Spritz 24cl	8.0

BUFFET

Assiette de charcuterie	14.0
Assiette de jambon de pays	13.5
Assiette de pâté	9.0
Assiette de rillettes	9.0
Assiette de saucisson sec	9.0
Croque Monsieur	11.0
Croque Madame	12.0
Lasagnes à la bolognaise	14.5
Quiche lorraine avec salade	14.0
Assiette de frites	5.0
Croque spécial avec tomate	13.0
Croque Roquefort	13.5
Hot dog, fromage, 2 saucisses	13.0
Soupe à l'oignon	11.0
Saucisson façon lyonnais servi chaud, pommes tièdes	14.5
Filets de harengs, pommes tièdes à l'huile	14.0
Tomates Mozzarella	9.0
Saucisses frites	13.0

ŒUFS

Œuf ou Omelette nature	10.0
Œuf ou Omelette jambon de pays	13.0
Œuf ou Omelette jambon	11.0
Omelette parmentier	11.0
Omelette jambon, fromage, pomme de terre	13.5
Omelette jambon et fromage	12.0
Omelette fromage	11.0
Omelette champignons	12.0

ENTRÉES

Œuf mayonnaise	6.0
Salade mixte, salade, tomate	6.0

SALADES

Nicoise salade, olives, anchois, thon, tomates, œuf, riz	13.0
Parisienne salade, jambon, emmental, tomates, œuf	13.0
Campagnarde salade, jambon de pays, Cantal, tomates, œuf	13.0
Salade aux noix salade, noix, jambon de pays, Cantal, œuf, tomates	13.0
Salade de poulet salade, poulet, pommes de terre, tomates, œuf	13.0
Salade de chèvre chaud sur toasts aux noix	13.0

LE COIN DU BOUCHER

Tartare de bœuf boeuf cru, oignon, cornichon, câpres, sauce anglaise, tabasco	16.3
Hamburger , Frites	16.5
Steak de cœur de rumsteak *	15.8
Faux-filet *	16.2
Pavé de boeuf, Frites	18.0
Confit de canard, pommes sautées	17.0
Bœuf Bourguignon pommes vapeur	15.8

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE U.E.

* SAUCE AU CHOIX : ROQUEFORT, POIVRE OU BÉARNAISE

SERVI JUSQU'À 16H

SANDWICHES

Tomate, salade, œuf, mayonnaise	7.5
Rillettes ou Saucisson sec	5.0
Mixte jambon de Paris, Emmental	6.5
Jambon de pays	6.5
Jambon de Paris ou Pâté	5.0
Jambon de Paris et tomate	6.5
Emmental ou Camembert	5.0
Club jambon de Paris, salade, tomate, œuf, emmental, mayonnaise, frites	13.0

NOS SANDWICHES SONT SERVIS À PARTIR DE 16H.

FROMAGES

Camembert, Cantal ou Emmental	6.0
Chèvre ou Saint-Nectaire	6.0
Assortiment de 4 fromages	14.0
Fromage blanc nature	5.5

DESSERTS

Crème brûlée	7.5
Tarte du jour	7.0
Fromage blanc au sucre	5.5
Fondant chocolat	8.0
Tarte fruits rouges ou Tatin	7.5
Fromage blanc miel et noix	6.5
Fromage blanc coulis de fruits rouges	6.5

GAUFRES

Nature	5.7
Dame blanche	8.7
glace vanille, sauce chocolat, Chantilly	
Chocolat ou Confiture ou Miel	6.2
Avec boule de glace et chantilly	6.7
Avec boule de glace au choix	6.2

GLACES & SORBETS

Café Liégeois	8.8
Chocolat Liégeois	8.8
Colonel	8.8
sorbet citron, vodka	
Dijonnaise	8.8
sorbet et crème cassis	
William	8.8
sorbet poire, alcool de poire	
Parisienne	8.8
3 boules vanille, fraise, café, caramel ou chocolat	
Sorbets	8.8
3 boules passion, citron, cassis, poire	
Amarena	8.8
glace vanille, griottes, Chantilly	
Sundae fraise	8.8
glace fraise, sauce fraise, Chantilly	
Sundae caramel	8.8
glace caramel, sauce caramel, Chantilly	
Dame Blanche	8.8
glace vanille, sauce chocolat, Chantilly	

VINS ROUGES

	14cl	25cl	50cl	75cl
Côtes du Rhône aoc Rochadour	4.5	7.0	11.7	-
Côtes du Rhône-villages aoc Domaine de la Renjarde	-	-	-	24.0
Chinon aoc Raffault "Les Lutinières"	5.2	8.5	14.7	24.0
Lussac Saint-Emilion aoc Grand Ricombre	5.2	8.5	14.7	24.0
Sancerre aoc	5.2	8.5	14.7	24
Brouilly	5.2	8.5	14.7	-

VINS BLANCS

Muscadet aoc Cuvée de la Hulette	4.5	7.0	11.7	-
Bourgogne Aligoté aoc Les Planchants	5.0	7.7	13.7	-
Petit Chablis aoc	5.2	8.5	14.7	24.0
IGP Pays d'Oc Chardonnay, Orchys	5.0	7.7	14.7	23.0
Pouilly fumé aoc	7.0	13.0	21.0	30.0

VINS ROSÉS

Côtes de Provence aoc Sounaïo	4.5	7.0	11.7	-
Côtes de Provence aoc Château Tour Sainte-Anne	-	-	-	24.0

CHAMPAGNES AOC

A. Laurans Brut, Grande Réserve			14cl	75cl
			8.5	48.0
Kir Royal			8.6	-

BIÈRES

Pression	25cl	50cl
Kronenbourg 1664	4.5	8.2
Abbaye de Leffe	4.9	8.6
Bière du mois	4.9	8.6
Picon bière	6.5	11.7
Pietra bière corse	5.4	

Bouteille

Heineken 25cl	6.0
Pelforth brune 33cl	6.0
Desperados 33cl	7.2
Bière sans alcool 25cl	4.7

BOISSONS FRAÎCHES

Coca Cola, Perrier, Sprite 33cl	4.8
Orangina, Jus de Fruits, Thé glacé, Limonade 25cl	4.8
Schweppes 20cl	4.8
Cidre 27,5cl	4.8
Orange ou Citron pressé	5.4
Evian, Badoit 33cl	4.5
Lait froid aromatisé au sirop 33cl	4.2
Café glacé	7.0

EAUX MINÉRALES

Evian, Badoit 50cl	5.0
Evian, Badoit 100cl	7.0

BOISSONS CHAUDES

Café espresso Florio®	2.6
Double espresso Florio®	4.8
Café américain	4.4
Grand café crème	4.5
Grand chocolat	4.5
Café ou Chocolat Viennois	6.3
Cappuccino	6.1
Citron pressé chaud	5.6
Vin chaud	5.8
Grog au rhum	6.0
Thés	4.5
Ceylan, Darjeeling, Earl Grey, menthe, vanille, fumé	
Infusions	4.5
tilleul, verveine, camomille, tilleul-menthe	
Irish coffee	8.0

VIENNOISERIES

Croissant ou Tartine beurrée	2.3
Pain au chocolat	2.7
2 Toasts beurrés confiture	4.4
Confiture	1.5

Prix nets en euros, taxes et service compris. Minimum carte bleue 16€.