



Scan me and get
our menus
in your language

CAFÉ DU PLEIX

Brasserie

- Cuisine Locale de Saison -

62, boulevard de Grenelle | 75015 PARIS | Tél. : 01 45 77 24 96 | cafedupleix@gmail.com

Mangez!

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR <i>homemade French fries and lettuce</i>	15
CROQUE-MADAME <i>homemade French fries and lettuce</i>	16
PLAIN OMELET <i>homemade French fries and lettuce</i>	13
OMELET WITH HAM AND CHEESE <i>homemade French fries and lettuce</i>	15
GENUINE PARISIAN-STYLE HOT-DOG <i>homemade french fries</i>	14
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	19
HOMEMADE BOLOGNESE SPAGHETTI	18

TAPAS

BREADED TORPEDO SHRIMPS <i>sweet chili sauce</i>	12
CRUSTY FRIED CHICKEN SPRING ROLLS	12
MOZZARELLA STICKS <i>BBQ sauce</i>	10
GRILLED SLICE OF BREAD WITH CANTAL AND SERRANO HAM <i>slow-braised shallots</i>	12
PLANCHE DE CHARCUTERIE OU FROMAGES AFFINÉS	18
MIXED BOARD	25
TAPAS BOARD <i>torpedo shrimps, grilled bread, spring rolls, mozzarella sticks</i>	26
DISH OF HOMEMADE FRENCH FRIES <i>mayonnaise</i>	6
CROQUE-MONSIEUR <i>matured Comté and ham</i>	13

Kid's Menu 12€

MINCED BEEF OR SAUSAGE WITH FRENCH FRIES
FRUIT JUICE OR FRUIT CORDIAL (25CL)
1 SCOOP OF ICE CREAM OR CREPES

STARTERS

ORGANIC EGGS <i>mayonnaise</i>	7
BURRATA TOMATES À L'ANCIENNE	12
BURGUNDY SNAILS <i>x6</i>	14
COLD CUTS SLATE	12
BREADED TORPEDO SHRIMPS <i>sweet chili sauce</i>	12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'EMMENTAL	15
FOIE GRAS DE CANARD OIGNONS CONFITS ET SES TOASTS	16

SALADS

HOT GOAT CHEESE SALAD <i>and country bacon</i>	18
CÆSAR SALAD <i>with crusty chicken</i>	18
SALADE PARISIENNE <i>Jambon de Paris, Emmental, champignon de Paris, oeuf dur</i>	18
SALADE BOWL <i>Quinoa, riz, noir, avocat, tomates cerise,</i>	19

MAIN COURSES

FARMHOUSE CHICKEN ROASTED WITH HERBS <i>cooking jus and homemade French fries</i>	18
MINCED STEAK, FRIED EGG ON TOP <i>homemade french fries</i>	17
HAND-CUT BEEF TARTARE <i>homemade French fries and lettuce</i>	19
HAND-CUT SAUSAGE <i>well seasoned jus and homemade potato mash</i>	18
CHEESEBURGER <i>homemade French fries and lettuce</i>	22
CHICKEN BURGER <i>homemade French fries and lettuce</i>	22
FLANK STEAK WITH SHALLOTS <i>grenailles potatoes</i>	18
FISH N CHIPS <i>tartar sauce</i>	21
TENDER FREE-RANGE CHICKEN FILLET <i>mushroom cream and spaghetti</i>	17
GILTHEAD SEA BREAM FILLET <i>white butter sauce with lemon and pan-fried vegetables</i>	23
BOEUF BOURGUIGNON À L'ANCIENNE <i>pommes vapeur</i>	18
EXTRA SIDE DISH +4€	

DESSERTS

MATURED CHEESES SLATE	10
GOURMET COFFEE	9,5
VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE	8
XXL CRÈME BRÛLÉE <i>with Madagascar vanilla</i>	9
STRAWBERRY PAVLOVA	10
SEASONAL FRESH FRUITS SALAD <i>et sirop maison</i>	8
UPSIDE-DOWN TATIN TART <i>fresh cream</i>	10
TRADITIONAL TIRAMISU	8
CREPES WITH SUGAR	6
CREPES WITH STRAWBERRY JAM OR NUTELLA®	8
ICE CREAMS AND SORBETS <i>1 scoop / 2 scoops / 3 scoops coffee, chocolate, caramel, vanilla, strawberry, pistachio, lemon</i>	3/6/9
COLONEL CUP <i>lime sorbet, vodka</i>	10

STAY
Cool
& EAT
ICE-CREAM



COCKTAILS

APÉROL SPRITZ	Aperol, prosecco, eau gazeuse	11
CAMPARI SPRITZ	Campari, vin pétillant, eau gazeuse	11
LIMONCELLO SPRITZ	Limoncello, vin pétillant, eau gazeuse	11
SAINT-GERMAIN SPRITZ	Liqueur de Sureau, vin pétillant, eau gazeuse	12
MOJITO	Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, menthe fraîche, cassonade, eau gazeuse	10
MOJITO ROYAL	Rhum, citron vert, menthe, cassonade, Champagne	14
NEGRONI	Campari, Martini rouge, Gin	12
OLD FASHIONED	Whisky, sucre, Angostura Bitter	12
AMARETTO SOUR	Liqueur d'amande, citron vert, sucre de canne	10
CAÏPIRINHA	Cachaça, citron vert, sucre de canne	10
MEZCALITA	Mezcal, citron vert, triple sec	12
MOSCOW MULE	Vodka, citron vert, Ginger Beer	11
PIÑA COLADA	Rhum, ananas, crème de coco	10
PORNSTAR MARTINI	Vodka, liqueur passion, sirop vanille, shot de Champagne	14
ESPRESSO MARTINI	vodka, café, liqueur de café	12

Mocktails

VIRGIN MOJITO	Menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse	8
REDEMPTION	Citron, grenadine, jus de passion, jus de cranberry	8
VIRGIN PIÑA COLADA	Jus d'ananas, crème de coco	8



BEERS

Draught

	25cl	50cl
ANCRE PILS blonde d'Alsace	5,5	9
GALLIA coq d'habitude	6,1	10,5
AFFLIGEM BLONDE OU BLANCHE	6,1	10,5
PICON BIÈRE	6,5	11
LAGUNITAS IPA	6,1	10,5

Bottles

	33cl	
CORONA	8	
BIÈRE SANS ALCOOL	6,5	
CIDRE BRUT	7	
DESPERADOS	8	

Buvez!

WINE LIST

Red wines

	14cl	25cl	50cl	75cl
BORDEAUX AOC Réserve James Deschartrons	5,5	9,5	17	30
LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC Grand Ricombre	7,5	13	21	36
BROUILLY AOC Château de Corcelles, Vieilles Vignes	7,5	13	21	36
COTEAUX BOURGUIGNONS AOC Trenal	6	10	18	30
CÔTES DU RHÔNE AOC Pure Garrigue	6	10	18	30
SAINT-CHINIAN AOC Les Métairies	5	9	16,5	27
SAINT-ESTÈPHE AOC Château Beau Site Haut Vignoble				55
MARGAUX AOC Château Paveil de Luze				70
MARSANNAY AOC Louis Latour				60
CROZES HERMITAGE AOC Cave de tain- Chante passo				45

White wines

TOURAIN AOC Sauvignon, Domaine Penet	5,5	9,5	17	30
PETIT CHABLIS AOC Château de Chemilly	8,5	15	27	43
POUILLY FUMÉ AOC Domaine Chatelain	8,5	15	27	43
IGP PAYS D'OC Chardonnay, le sudiste	5,5	9,5	17	28
IGP CÔTE DE GASCOGNE	6	10	18	30
POUILLY FUISSÉ AOC Vincent Girardin, Vieilles Vignes				55

Rosé wines

IGP PAYS D'OC Le Sudiste	5	9	16,5	27
CÔTES DE PROVENCE AOC Château du Rouet	7	12	20	34
CÔTES DE PROVENCE AOC Minuty Prestige				50

Bubbles

	12cl	75cl
CAFÉ DE PARIS HÉRITAGE Blanc de blancs	8	45
HOURDRY BRUT Champagne aoc	12	80
BRICE BLANC DE BLANC champagne aoc		90
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Champagne aoc		100
DOM PÉRIGNON BRUT VINTAGE Champagne aoc		300
BELLINI crème de pêche, Champagne		11
MIMOSA orange pressée, Champagne		12

Alcohols

APERITIFS

Pastis 51, Ricard	4cl	5
Martini rosso, bianco	5cl	5
Porto rouge, blanc	5cl	5
Américano maison	9cl	9
Coupe de Champagne aoc	12cl	12
Kir Royal	12cl	14

WHISKIES

Ballantine's	4cl	10
Johnnie Walker Black Label	4cl	12
Aberlour Single Malt 10 ans	4cl	14
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4cl	12
Jameson Irlande	4cl	10
Nikka from the Barrel	4cl	14

GIN

Bombay Original	4cl	10
Hendrick's	4cl	13

VODKA

Absolut	4cl	10
Grey Goose	4cl	13
Supplément soda		+ 2,5€

COGNAC

Camus VS	4cl	10
Rémy Martin VSOP	4cl	12

ARMAGNAC

Château de Laubade Signature	4cl	10
Château de Laubade VSOP	4cl	14

RUM

Havana Club Añejo 3 ans	4cl	10
Plantation XO Barbade	4cl	13
Diplomatico	4cl	12
Reserva Exclusiva, Vénézuéla		
Zacapa N°23	4cl	17
Zacapa XO	4cl	20

LIQUEUR

Menthe Pastille	5cl	10
Get 27, Get 31	5cl	10
Bailey's, Kahlua	5cl	10
Limoncello, Amaretto	5cl	10
Calvados Coquerel VS	4cl	10
Calvados Coquerel XO	4cl	17
Eau de Vie Miclo	4cl	10
Poire, mirabelle, framboise		

Cold Drinks

Limonade pression Diabolo	33cl	5,6
House iced tea Peach and lemon		6,5
Coca-Cola Original ou zero	33cl	5,6
Fever Tree Indian Tonic ou Ginger Beer	20cl	5,6
Orangina	25cl	5,6
Perrier	33cl	5,6
Soda pression	50cl	8
Coca-cola original ou zero ou limonade		
Squeezed orange or lemon juice		6,5
Refresha Dupleix		6,5
Hibiscus et fruits rouges		
Fruit juices in pitcher	25cl	5,5
Orange, apricot, pineapple, cranberry, apple, tomato		
Vittel water with syrup	25cl	5,5



MINUTE-MADE DETOX

Wake me up	33cl	7,5
Orange, carrot, lemon, apple		
Hangover	33cl	7,5
Apple, cucumber, mint, ginger		



Hot Drinks

Expresso Perle Noire®	2,9
Décaféiné, noisette, allongé	
Double expresso	5,8
Café Américain	5,2
Café crème ou Chocolat chaud	5,1
Thés Comptoir Richard Bio	5,1
Ceylan, Darjeeling, Jardin Fumé, vert Sencha, vert menthe fraîche, jasmin, fruits rouges	
Infusions Comptoir Richard Bio	5,1
verveine, camomille, verveine-menthe	
Grog Dupleix	7
Rhum brun, citron jaune, citron vert	
Vin chaud Dupleix	6,5
Orange, citron, cannelle	
Supplément lait végétal	
BARISTA'S SPECIALTIES	
Les frappés Café ou chocolat	7,5
Cappuccino	6,5
noisette, vanille ou caramel	
Café ou Chocolat Viennois	6,5
Lait chaud	5,5
Miel, noisette, vanille ou caramel	
Latte macchiato	7,5
Nature, noisette, vanille ou caramel	
Irish Coffee	10,5
Whisky, sucre de canne, café	
Supplément lait végétal	1,5