

## MANGER... BUVEZ... PROFITEZ...

Cuisine familiale et généreuse, produits frais, de qualité Wifi à disposition, coloriage pour les enfants

Ouvert du lundi au dimanche de 07h à 01h, cuisine ouverte en continu





# BRUNCH Samedi Dimanche à partir de 11h

108 Rue d'Alésia, 75014 Paris M° 4 Alésia, M° 13 Plaisance Tel : 01 40 52 17 48

**RETROUVEZ-NOUS SUR: www.cafeautempspasse.com** 

# NOS PLATS SONT FAITS MAISON C'EST-A-DIRE PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS (A L'EXCEPTION DES FONDS)

V

 $(\chi)$ 

ΑB

PLAT VEGETARIEN:

PLAT SANS GLUTEN:

Agriculture Biologique

## Salades

- <u>César Salad':</u>
Croustillants de poulet, romaine, croutons, œuf dur, parmesan, sauce césar

- <u>Salade biquette</u>: V

Toast de chèvre, miel, tomates cerise, raisins, noix, concombre, salade verte

- <u>Salade franchouillarde</u>: 16,80 Tartine de Saint-Nectaire fondu, Jambon de pays, Pommes sautées, concombre, tomates cerise, salade verte

### Plats

-	Emincé de poulet aux épices cajun, légumes sautés, salade verte	17,30
-	Entrecôte de bœuf français (300 g), sauce au choix, frites fraîches, salade verte	28,00
-	<b>Tartare de bœuf</b> , frites fraîches et/ou salade verte	17,90
-	Burger Auvergnat, bœuf haché, compotée d'oignons, cantal, tomate,	17,90
	frites fraîches, salade verte	
-	Pavé de Bœuf d'Aubrac, sauce au choix, frites fraîches, salade verte	21,00
-	Saucisse label rouge, jus de cuisson, purée de pommes de terre maison	17,10
-	<b>Lasagnes aux aubergines grillées</b> , sauce tomatée, salade verte $V$	16,50
-	Pavé saumon label rouge d'Ecosse, , beurre blanc au yuzu, légumes sautés	22,80

<b>Tartines</b>	Artisana	les et	Croques

-	<b>Océane</b> Saumon label rouge d'Ecosse, crème d'aneth, pickles, concombre, graine de tournesol, salade verte	18,10
-	<b>Le végé, frites et Salade V</b> Pain de campagne, tomate, mozzarella, basilic, pesto, frites fraîches, salade	14,50
-	<b>Le Monsieur, frites et Salade</b> Pain de mie, jambon blanc, Emmental, parmesan, frites fraîches, salade	15,00

(Madame +  $2 \in$ )

## POUR NOS BAMBINS... (- 10 ans) == 12,50

Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau Steak haché, frites fraîches, ou Jambon, purée maison, Ou Crispy de Poulet, Légumes Fromage Blanc Ou Boule de Glace à la Fraise ou Mousse au Chocolat noir

Formule valable pour les enfants de moins de 10ans

Fromages V				
- Panaché de 3 Fromages, salade verte	9,70			
- <b>La part de formage,</b> salade verte	4,50			
<u>Desserts</u>				
- Crème brulée 🏵	9,00			
- Mi cuit au chocolat (+ 2€ la boule de glace)	10,50			
- Mousse au chocolat noir	9,00			
- Tarte Tatin, crème fraiche (+ 2€ la boule de glace)	10,00			
- Café Gourmand	11,00			
- Thé ou Chocolat Gourmand	12,50			
- Chocolat, café ou Coco liégeois	9,70			
- Coupe colonel	9,20			
- 2 boules de glaces	6,40			
- 3 boules de glaces	9,00			

VINS	14cl	21cl	46cl	75cl
ROUGE				
Les Metaieries, Saint Chinian, Languedoc-Roussillon 2023	4,30	6,20	13,10	19,40
Le Titi Bio 1GP, Pinot Noir	5,20	9,30	17,50	22,30
Domaine de la Petite Mairie, Bourgueil AoC 2022	5,90	8,10	16,50	24,30
Parallèle 45, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aîné, AOC 2023	6,00	8,30	17,90	27,00
Château Cajus , Bordeaux B10 A0C 2020	6,00	8,30	17,90	27,00
El Grano, Vin rouge du Chili, 2023	7,10	9,80	21,30	31,50
ROSE				
Stellaire, grenache gris, Côtes catalanes IGP, A De Villeneuve 202	23 5,50	7,90	15,70	23,20
Irrésistible, Cru Classé de Provence AOC, domaine de la croix 202	7,90	12,80	27,80	42,50
BLANC				
Sauvignon Pays d'Oc 1GP, 2023	4,50	6,50	14,10	19,80
Viognier, Secret de Famille, Paul Jaboulet Aîné 2023	5,50	7,90	15,70	23,20
Les 3 Garçons, Côtes du Rhône Bio AOC 2022	7,20	9,90	21,30	32,10
Chablis, Domaine Heimbourger, Grand vin de Bourgogne ACC 2023	7,90	12,80	27,80	42,50
LES BULLES				
Champagne Pierre Mignon Grande Réserve	12,90	18,00		75,00
Champagne « Princes de Venoge » Blanc de Blanc				98,00
Prosecco, Extra Dry	6,50	11,00		32,00
Eau minérale plate ou gazeuse	50cl :	5,80	11	_: 7,50

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée ; AOP : Appellation d'Origine Protégée ; IGP : Indication Géographique Protégée ; ACC : Appellation Chablis Contrôlée

Prix nets en euros, service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nos Bières				
Bière du moment :	25cl	50cl		
- Cuvée des trolls 7° 🏴	5,80	10,60		
Pression:				
- KROMBACHER Blonde 4,8°	4,80	9,00		
- JADE Blanche 4,5° 🖾 🏴	5,20	9,50		
- CADETTE IPA 6°	5,00	9,20		
- LA CHOUFFE 8°	5,80	10,60		
- CASTELLAIN Grand Cru 8,5°	5,30	9,80		
cidre et bières bouteilles				
- JADE Bio bière sans alcool Blonde 🕨 📠 /heineken 00	33 cl	7,50		
- Pelforth Brune	33 cl	7,50		
- Cidre artisanal du patron Le Coq toqué 🖼	33 cl	7,50		

### COCKTAILS 10,00

- -Joli cœur 19cl: Prosecco 12cl, Citron pressé 2cl, Jus de passion 5cl, sirop de Pêche
- -Moscow Mule 18cl: Vodka 4cl, Ginger Beer 14cl, Citron vert
- -Maï Taï 19cl: Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, ananas, citron, triple sec 2cl, orgeat
- -Long Island Iced Tea 19cl: Rhum 1cl, tequila 1cl, gin 1cl, vodka 1cl, citron, coca
- -Paris London 18cl: Feur de sureau 4cl, Gin 4cl, cranberry, citron pressé, tonic
- -Expresso Martini 10cl : Vodka 4cl, expresso, Kalhua
- -Aperol Spritz 9cl: Aperol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse
- -Mojito 12cl: Rhum 6cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse
- -Pina Colada 19cl: Rhum blanc 2cl, rhum brun 2cl, jus d'ananas, lait de coco

#### DIGESTIFS 4cl

<ul><li>Calvados</li><li>Poire, Mirabelle</li><li>Cognac XO</li><li>Prune de Souillac</li></ul>	9,80 9,80 14,60 14,60	<ul> <li>Cognac VSOP Remy Martin</li> <li>Rhum Hechicera</li> <li>Gin Monkey 47, gin goudoulin</li> <li>Armagnac Goudoulin 1973</li> </ul>	14,60 14,60 14,60 14,60
---	--------------------------------	--	----------------------------------

Grignotage Apéro	
- Planche terroir à partager « Pâté de campagne, jambon de pays, saucisson sec, Cantal, bleu, Saint Nectaire »	16,00
- Trio Crispy de poulet aux épices Cajun, sauce sweet chili	8,90
- Saumon Ecossais Label Rouge mariné ses toasts	14,60
<u>APÉRITIFS</u>	
- Kir au Sauvignon Cassis, Mûre, Pêche ou Fraises des Bois	5,70
- Salers, Porto Rouge ou Blanc 5cl	6,00
- Kir royal 10cl	13,10
- Américano maison 8cl	11,20
- Campari, Martini Rouge ou Blanc, 5cl	6,00
- Ricard/ Pastis 51	5,30
- Pastis Henri Bardouin	6,30
WHISKIES ET BOURBON 4cl	
- Cutty Sark, blended scotch whisky 40% vol	9,00
- Paddy Irish whiskey, triple distillation 40% vol	9,00
- Jack Daniel's from Tennessee, 40% vol	11,00
- Buffalo trace bourbon from Kentucky 40% vol	11,00
- Bellevoye, triple malt, finition Sauternes, France 40% vol	11,00
- Nikka from The Barrel, blended whisky 51,4% vol	11,00
- Monkey Shoulder blended malt Scotch whisky 40% vol	11,00
- Chivas Regal 12 ans Scotch whisky 40% vol	11,00

#### **BOISSONS FRAICHES**

-	Coca cola, zéro 33cl	5,50
-	Perrier 33cl	5,50
-	Orangina, Fanta,	5,50
-	Schweppes Tonic / Agrumes 25cl	5,50
-	Limonade à la verse 25cl (Avec sirop Grenadine, Menthe, Citron ou Pêche)	4,10
-	Citronnade	5,50

#### Les Fruits Pressés 6,10

- Orange 12cl
- Citron 8cl
- Pamplemousse 12cl

#### Thé glacé maison 5,80

Nature, pêche, citron, fraise, saveur mojito ou kiwi

Jus de Rêves Pur Jus Bio 🔀 25cl 5,80

Jus d'Orange, Jus d'Ananas Jus de pomme, Jus tomate Nectar d'abricot

#### **COCKTAILS SANS ALCOOL** 8,00

- Bora Bora 19cl: jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron
- Virgin Spritz 19cl: orange, eau gazeuse, Limonade
- Ma Pomme d'Amour 18cl servi chaud : Jus de Pomme, Sirop Pêche, Citron pressé, Gingembre, girofle Cannelle

#### **NOS BOISSONS CHAUDES**

Café Expresso « Perle Noire », Noisette, Allongé	2,80
Double expresso, Chocolat chaud, Café Crème, Américain	5,50
Mokaccino « Café, Mousse de Lait, Chocolat»	6,90
Mokaviennois « Café, Mousse de Lait, Chocolat, Chantilly»	6,90
Café Latté «café serré, lait chaud, Mousse de Lait »	6,90
Café ou Chocolat Viennois, Cappuccino	6,50
Lait Chaud Nature ou aromatisé 20cl	4,50
Vin chaud à la cannelle 20cl	6,10
Grog Américain au rhum ambré 4cl, sucre de canne, citron	6,90

#### Thés & Infusions Mariage Frères 5,90

#### Thés

- Ceylan
- Darjeeling Himalaya
- Earl Grey Imperial
- Empereur Chen-Nung (thé noir fumé)
- Thé sur le Nil (thé vert fruité citronné)
- Jasmin Mandarin (thé vert fleuri)
- Casablanca (thé vert menthe et noir bergamot <u>Infusions</u>
- Camomille sauvage B10
- Tilleul argenté B10
- Rouge Métis BIO (rooibos, fruité, fleuri)



## Formule petit déjeuner 9,80€

1 Boisson chaude au choix 1 jus de fruit,

1 croissant, 1 Tartine beurre confiture

## Formule grand déjeuner 16,50€

1 Boisson chaude au choix , 1 jus de fruit, 1 croissant, 1 Tartine beurre confiture, Œufs au plat, Fromage blanc

+ 1,50€ Supplément Fruit Pressé, + 1,50€ avec Cappuccino, Chocolat/Café viennois