SPIRITUEUX

Tous nos spiritueux contiennent 4 cl d'alcool

WHISKY

Ballentine's	10
Jack Daniel's	10
Laphroaig 10 ans	12
Sequoia Tourbé – **BIO** – France Whisky single Malt	12
Sequoia – **BIO** – France Whisky single Malt	12
Maker's Mark Bourbon	12

VODKA

Wyborowa	10
Vodka LAB Artisanale Vodka traditionnelle	12
Vodka LAB Artisanale Hervé de Bison	12
Vodka LAB Artisanale Poivre de Sandomir	12
Vodka LAB Artisanale Samogon Blanc	12

GIN

Beefeater	10
Le Gin du Mont-Blanc – France	12
Hendrick	12
Monkey 47	12
Gin Pira – Christian Drouin – France	12

RHUM

Rhum Havana 3 ans	10
Rhum Havana 7 ans	12
Pacto Navio – Cuba	12
Diplomatico – Vénézuela	12
Vulcao – Cap Vert	12
La Hechicera – Colombie	12

TEQUILA

Altos – Mexique	12
Olmeca – Mexique	12
Avion – Mexique	12

CACHAÇA

Janeiro	10

DIGESTIF

Eau-de-vie Poire, Framboise, Prune	12
Bas-Armagnac VSOP – Domaine Tariquet	12
Cognac VSOP Hine	12
Le Calvados – Christian Drouin – France	12
Bailey's	12
Cointreau	12
Get 27 / **Get 31**	12
Manzana	12
Limoncello	12
Amaretto	12
Grappa	12

APÉRITIFS

Ricard 2 cl	4
Kir 12 cl Cassis, Mûre, Pêche, Framboise	4,5
Kir royal 15 cl	12
Martini 5 cl Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry	8
Absinthe 2 cl	7
Suze 4 cl	8
Campari 5 cl	8
Porto 5 cl	8
Lillet Rouge	8
Lillet Blanc	7
Pastis Henri Bardouin	5
Mauresque	5

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2,8
Décaféiné	2,8
Noisette	2,8
Allongé	2,8
Double Express	5
Double Décaféiné	5
Café Crème	5
Cappuccino	6
Chocolat Viennois	6
Café Viennois	6
Lait Chaud, Miel, Vanille ou Cannelle	5
Chocolat Chaud	5
Thé Mariage Frères Earl grey, Sultan, Marco Polo, Chai	6
Infusion Mariage Frères	6
Thé Vert & Menthe Fraîche	5
Amaretto	8
Grog – Rhum, jus de citron jaune, miel d'Acacia, eau chaude	7
Vin Chaud	5,5
Irish Coffee Whiskey Jameson, sirop de sucre de canne, café, crème chantilly	10

Supplément Pot de Lait – Chaud ou froid 8 cl	1

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca Zéro 33 cl	5,5
Limonade, Schweppes Tonic 25 cl	5
Orangina 25 cl	5,5
Perrier 33 cl	5,5
Évian 25 cl	4,5
Évian 50 cl	6
Badoit 50 cl	6
Jus de Fruits 25 cl – Orange, Pomme, Ananas, Abricot, Pamplemousse Rose, Tomate	5,5
Fruits Pressés Orange ou Citron	7
Café Glacé Little Sirop de Vanille	8
Thé et Café Glacé	8
Jus de Fruit Frais – selon la saison	8

À PARTAGER

Assortiment de Charcuterie Ibérique
« Maison El Bierzo »
Our Selection of the best Iberian charcuterie

Simple 25
Mixte avec Fromages Affinés / 30
Mixt with Matured Cheeses

SALADES

Salade de Chèvre Pané / ***Goat Cheese Salad*** 18
Chèvre pané aux cornflakes, concombre, tomates cerises, salade mêlée, œuf dur, noix, avocat, oignons frits
Breaded goat cheese with cornflakes, cucumber, cherry tomatoes, mixed salad, hard-boiled egg, walnuts, avocado, fried onion

Salade César / ***Ceasar Salad*** 18
Cœur de romaine, tomates cerises, poulet pané, œuf poché, copeaux de parmesan, croûtons, oignons frits, sauce César
Romaine heart, cherry tomatoes, marinated chicken, poached egg, parmesan shavings, croutons, fried onion, Caesar dressing

Salade de Gésiers de Poulet / 18
Chicken Gizzard Salad
Pommes sautées à l'ail, salade mêlée, œuf poché, tomates cerises, oignons frits
Sautéed garlic potatoes, mixed salad, poached egg, cherry tomatoes, fried onions

BURGERS

Cheeseburger 18
Steak de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, frites maison
60z steak, tomatoes, salad, candied onions, Saint-Nectaire, pickles, homemade fries

Fish Burger 19
Dos de cabillaud pané, sauce tartare, salade, tomates, oignons confits, pickles, cheddar, frites maison
Breaded cod fillet, tartar sauce, salad, tomatoes, caramelized onions, pickles, cheddar cheese, homemade fries

Chicken Burger 19
Poulet pané, avocat, tomates, salade, oignons confits, cheddar, pickles, frites maison
Fried chicken, avocado, tomatoes, salad, candied onions, cheddar, pickles, homemaid fries

Bacon Burger 19
Steak de 180 gr, tomates, salade, oignons confits, saint-nectaire, pickles, bacon, frites maison
60z steak, tomatoes, salad, onions, saint-nectaire cheese, bacon, homemaid fries

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Maison / 20
Homemade Duck Foie Gras
Chutney d'oignons & ses toasts
With oignon chutney and its toasts

Saumon Fumé / ***Smoke Salmon*** 15
« Maison Barthouil », crème ciboulette & citron
From « Maison Barthouil », chive and lemon cream

Terrine de Campagne / ***Farmhouse Terrine*** 14
Aux pistaches et ses toasts
With pistachios and its toasts

Os à Moelle / **Bone Marrow** 14
Fleur de sel et ses toasts
Fleur de sel, and its toasts.

Soupe à l'Oignon / **Onion Soup** 14
Gratinée à l'emmental BIO
Gratinated with organic Emmental cheese

Tartines d'Avocats / ***Avocado Toasts*** 15
Œuf mollet Bio & salade
With organic egg and salad

Escargots de Bourgogne / ***Burgundy Snails*** (x 6) 12

Huitres / ***Oysters***
6 12
12 24

FORMULE MIDI

Du lundi au vendredi 12 h à 16 h
Voir ardoise

Plat du Jour
16

Entrée + Plat ou Plat + Dessert
20

Entrée + Plat + Dessert
24

PLATS

Camembert Rôti / ***Roasted Camembert*** 18
Miel, pommes grenaille sautées à l'ail, salade
Honey, sautéed new potatoes with garlic, salad

Lasagne de Légumes du Soleil avec Salade / 18
Sunshine Vegetable Lasagna with Salad

Filet de Bœuf / ***Fillet of Beef*** 25
Sauce aux morilles, frites maison
With Morel mushroom sauce, homemade fries

Confit de Canard / ***Duck Confit*** 23
Canard français, pommes grenailles sautées à l'ail
French duck, sautéed new potatoes with garlic

Côte de Cochon / ***Pork Chop*** 22
Cochon français, aligot et son jus
French pork with aligot and its jus

Fish & Chips 22
Dos de cabillaud pané, sauce tartare,
citron, frites maison
Breaded cod loin, tartar sauce, lemon,
homemade fries

Bœuf Bourguignon / ***Beef Bourguignon*** 22
Pommes de terre et carottes vapeur
Steamed potatoes and carrots

Pâtes du Jour / ***Pasta of the Day*** 18

DESSERTS

Tiramisu Traditionnel / ***Tiramisu*** 12

Cheesecake au Chocolat / ***Chocolate Cheesecake*** 12

Crème Brulée 12
Vanille de Madagascar et fève de Tonka
Madagascar vanilla and Tonka bean

Flan / ***Custard*** 12
Vanille de Madagascar et fève de Tonka
Madagascar vanilla and Tonka bean

Croissant Perdu / ***Lost Croissant*** 11
Caramel beurre salé
Salted butter caramel

Saint-Marcellin Rôti / 12
Roasted Saint-Marcellin Cheese
Servi avec de la pâte de coing
Cheese with coing paste

Assiette de Fromage / ***Cheese Plate*** 12
Comté, chèvre cendré, Brie de Meaux et confiture
de cerises noires
Comté cheese, goat cheese, Brie de Meaux cheese
and black cherry jam

Dessert du Jour / ***Dessert of the Day*** 12

VINS ROUGES

	14 cl	25 cl	37,5 cl	75 cl
Vins du mois	5	9	14	24
AOC Côtes-du-rhône – **BIO** Domaine Chante Bise	5,5	11	16	27
AOC Bordeaux Chevalier du mont	5,5	11	16	27
AOP Brouilly – **BIO** Romain Jambon	7	13	19	35
AOP Fougères – **BIO** Domaine Ollier Taillefer	7	13	19	35
AOP Crozes-Hermitage – **BIO** Domaine David Reynaud	–	–	–	42
AOP Bourgogne – **BIO** Domaine de la Monette	–	–	–	45
AOC Saint-Émilion – **BIO** Château Beynat	–	–	–	48

VINS BLANCS

IGP Sauvignon A. Riboud	5,5	11	16	27
Chardonnay – **BIO** Maison le Jeune	5,5	11	16	27
AOP Côte d'Anjou – **BIO** Château de Passarant	7	13	19	35
AOC Chablis – **BIO** Domaine Vincent Wengier	–	–	–	45

VINS ROSÉS

IGP Pays d'oc Maison le Jeune	5,5	11	16	27
AOP Côtes-de-provence – **BIO** Château Roubine	7	13	19	35

CHAMPAGNES

	Coupe	Bouteille
Prosecco – Volparessa	7	35
Barons de Rothschild Brut	12	85
Barons de Rothschild Rosé		100
Barons de Rothschild Blanc de Blancs		100

Ouverts tous les jours de 9 h à 2 h
62 Rue du Roi de Sicile, 75004 Paris
+33 (0)1 48 87 43 36 – @littlecafe.paris

COCKTAILS

Mojito 12
Rhum, citron, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

Piña Colada 12
Rhum, crème de coco, jus d'ananas

Caïpirinha 12
Cachaça, sucre, citron vert

Spritz 12
Aperol, Prosecco, Perrier, tranche d'orange

French Spritz 12
Fleur de sureau, Prosecco, Perrier, menthe fraîche

Moscow Mule 12
Vodka, citron, ginger beer

La Reine de Sicile 12
Gin, fleur de sureau, citron, menthe fraîche, Champagne, sucre de canne

Negroni 12
Gin, vermouth rouge, Campari

Whisky Sour 12
Whisky, blanc d'œuf, sucre de canne, jus de citron

Dirty Dry 12
Gin, vermouth dry, saumure d'olive

Expresso Martini 12
Vodka, liqueur de café, sirop de sucre, expresso

Old Fashion 12
Bourbon, sucre, angostura bitters, eau gazeuse, orange

Porn Star Martini 12
Liqueur de passion, vodka, citron vert, vanille, Champagne

Noodman – Sans Alcool 8
Jus de cranberry, citron, sucre, bière de gingembre

Virgin Mojito – Sans Alcool 8
Menthe fraîche, citron, sucre, eau pétillante

Virgin Piña Colada – Sans Alcool 8
Jus d'ananas, crème de coco

CIDRES

Cidre Brut Christian Drouin – France 19
5 % – 75 cl

Cidre Sassy – 5,2 % – 33 cl 7

BIÈRES

	25 cl	50 cl
Alexander Blonde – 5 %	4,5	6,5
Vedett IPA Blonde – 6 %	5,5	10
Leffe Blonde – 6,7 %	5,5	10
Hoegaarden Blanche – 4,9 %	5,5	10
Tripel Karmelit Blonde – 8,4 %	6,5	11

BIÈRES ARTISANALES

LBF Pale Ale Blonde – 5 % – 33 cl 7

LBF Blanche – 4,5 % – 33 cl 7

LBF IPA Ambrée – 6 % – 33 cl 7

FORMULE PETIT DÉJEUNER

Tous les jours de 9 h à 11 h 30

16 €

Croissant ou **Cake Maison**
Croissant *or* ***Homemade Cake***
+
Boisson Chaude
& Jus de Fruit Frais Maison
Hot drink & Freshly
Squeezed Fruit Juice
+
Pancake au Saumon Fumé,
Crème Ciboulette & Œuf Mollet
Smoked Salmon Pancake,
Chive Cream, Soft-boiled Egg

ou / *or else*

Pancake au Bacon,
Sirop d'Érable & Œuf au Plat
Bacon Pancake,
Maple Syrup & Fried Egg

ou / *or else*

Tartine d'Avocat & Œuf Poché
Avocado Toast & Poached Egg

ou / *or else*

Œufs Brouillés
Scrambled Eggs

Tous nos plats sont faits maison et nos produits frais.
Prix nets en euros, service compris.
Chèque non accepté.