

CAFÉ SEINE

Parmentiers Hot dishes

Parmentier de boeuf   	18 €
Beef Shepherd's Pie	
Effiloché de paleron de boeuf cuisson 12h, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, chapelure	
Lasagnes végétariennes      	17 €
Vegetarian Lasagna	
Epinards, ricotta, sauce béchamel	

Quiches

Lorraine   	10 €
Oeufs plein air, Emmental et jambon français	
Saumon fumé & brocolis    	11 €
Smoked Salmon & Broccoli	
Oeufs plein air, saumon fumé, brocolis	

Salades Salads

Salade César     	17 €
Cesar Salad	
Coeurs de laitue, blancs de poulet fermier, tomates cerise, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, câpres, mayonnaise allégée	
Salade niçoise    	16 €
Niçoise Salad	
Mesclun, tomates fraîches, radis, poivrons crus, émietté de thon, anchois, oeufs mollets, olives noires, huile d'olive au citron	
Salade de homard 	24 €
Lobster Salad	
Mâche fraîche, beaux morceaux de homard, avocat Haas, radis, graines de courge, vinaigrette aux agrumes	

Incontournables Must-try items

Velouté de potiron*   	8 €
Creamy Pumpkin Soup*	
Velouté crémeux de potiron et châtaignes	
Velouté de poireaux  	8 €
Creamy Leek Soup	
Velouté crémeux de poireaux et pommes de terre	
Paté croûte de la Maison Verot      	12 €
Maison Verot Pâté en croûte	
Pâté en croute de canard aux olives de Kalamata de la Maison Verot	

Sur le pouce On the go

Club poulet    	13 €
Chicken Club Sandwich	
Pain brioché façon club, tranches de filet de poulet, laitue iceberg, oeuf dur, câpres, mayonnaise	

Pour accompagner Sides

La Chips Française   	4 €
French-Style Chips	
Simplement salée	
Salade verte  	4 €
Green Salad	
Mélange de 3 salades (scarole, frisée coupée et chicorée rouge), vinaigrette	

Desserts Desserts

Crumble aux pommes   	6,5 €
Apple Crumble	
Mousse au chocolat    	6,5 €
Chocolate Mousse	
Flan parisien    	7,5 €
Parisian vanilla flan	

Pause Sucrée All-day long sweets

Cannelé de Bordeaux    	3 €
Madeleine pur beurre    	4 €
Banana bread     	5 €
Cookie aux airelles pécan chocolat      	4 €

Boissons fraîches Soft drinks

Eau Neuve	50cl	5 €
Badoit rouge	50cl	5 €
Charitea	33cl	6 €
Green, black		
Coca-Cola	50cl	5,5 €
Coca-Cola Zero	50cl	5,5 €
Jus de Fruits – Alain Milliat	20cl	5,5 €
Orange Sicile, pêche des vignes, poire Williams, pomme reinette		

Cave	12,5cl 75cl
Rouge - Terre basse	7 € 35 €
Domaine Laballe	
Rouge - Hautes côtes de Nuit	9 € 49 €
Domaine Bonnardot	
Blanc – Terre basse	7 € 35 €
Domaine Laballe	
Blanc – Petit Chablis	9 € 49 €
Domaine Christophe Patrice	
Rosé – Prieuré Sainte Marie	7 € 34 €
Domaine la Martinette	

Champagne	12,5 cl 75cl
“R” de Ruinart	22 € 110 €

Pression Beers

Blonde Demi Lager bottle	33cl	6 €
East IPA IPA bottle	33cl	6,5 €

Café Coffee

Espresso	8cl	3,5 €
Allongé Americano	18cl	4 €
Noisette Macchiato	10cl	4 €
Capuccino	18cl	5 €
Flat white	18cl	6 €

Thé Tea

Thé noir Black Tea	25cl	5 €
Thé vert Green Tea	25cl	5 €

Allergènes

 Veggie	 Vegan	 Porc	 Gluten	 Crustacés
 Oeufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait
 Fruits à coques	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux
 Lupin	 Mollusques			