

LE CAFÉ
BY
Jannick Allen



LUCKY SANDO EN TRIO LUCKY SANDO TRIO

16

Œuf mayonnaise condimenté

Seasoned egg mayonnaise

Volaille fermière aux épices douces

Free-range chicken with warm spices

Saumon fumé au pilé d'aneth

Smoked salmon with crushed dill

NOS SALADES COMPOSÉES OUR MIXED SALADS

Le Chirashi condimenté, bouquetière du jardin	16
The Seasoned chirashi, Garden Bouquet	
Les Lucky Charms de légumes, mosaïque de poissons fins, riz condimenté	27
The Lucky Charms vegetables, mosaic of fine fish, seasoned rice	
La Volaille croustillante au shaker, signature César	25
The Crispy Shaker Chicken, signature César	
Le Shaker floral, avocat et vinaigrette délicate	19
The Floral Shaker, avocado and delicate vinaigrette	



À CROQUER TO SAVOR

Le New Look Prince de Paris	25
The New Look Prince of Paris	
Le Croque Montaigne au jambon et Comté	19
The Montaigne Croque with ham and Comté cheese	

LES PÂTISSERIES PASTRIES

La Tarte fine de la Galerie	16
The Gallery fine tart	
L'Étoile, tatin vanille et sarrasin	24
The Star, vanilla tart	

L'ENVOLÉE DE CHOUX CHOUX DELIGHT

LES QUATRE TEINTES FRUITÉES THE FOUR FRUITY FLAVOURS	20
<i>Abricot/Verveine , Mangue/Safran , Coco/Citron vert, Framboise</i>	
<i>Apricot/Verbena, Mango/Saffron, Coconut/Lime, Raspberry</i>	
LES QUATRE TEINTES RÉCONFORTANTES THE FOUR COMFORTING FLAVOURS	18
<i>Café, Chocolat, Vanille, Pistache</i>	
<i>Coffee, Chocolate, Vanilla, Pistachio</i>	

LE CAFÉ
BY
Yannick Alleno

LE BAR & LA CAVE



COCKTAILS NEW LOOK

OUTAMARO (12 cl)	25
<i>ENSEMBLE HAUTE-COUTURE. AUTOMNE-HIVER 1954</i>	
Gin, Umeshu, Poivre rose, Miso, Vermouth Sec	
Gin, Umeshu, Pink peppercorn, Miso, Dry Vermouth	
MARCHÉ AUX FLEURS (15 cl)	25
<i>ROBE DE DINER HAUTE-COUTURE. PRINTEMPS-ÉTÉ 1949</i>	
Cognac Hennessy VS, Pollen d'abeilles, Miel, Kalamansi, Géranium, Camomille	
Cognac Hennessy VS, Bee's pollen, Honey, Calamansi, Geranium, Chamomille	
L'EFFERVESCENT (14 cl)	20
<i>CHANDON GARDEN SPRITZ</i>	
Assemblage de Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon et liqueur d'écorces d'orange	
Blend of Chardonnay, Pinot Noir, Sémillon and orange peel liqueur	



COCKTAILS SANS ALCOOL ALCOHOL FREE COCKTAILS

- JUNON** (12 cl)* 20
ROBE DE GRAND SOIR - COLLECTION HAUTE COUTURE AUTOMNE-HIVER 1949
Fruit de la passion, ananas, Lapsang Souchong, tonic
Passion fruit, pineapple, Lapsang Souchong, tonic
- COROLLE** (12 cl)* 20
ROBE DU SOIR - COLLECTION HAUTE COUTURE PRINTEMPS-ÉTÉ 1947
Concombre, pomme, basilic, citron vert, ginger ale
Cucumber, apple, basil, lime, ginger ale
- SANS ALCOOL EFFERVESCENT ALCOHOL FREE SPARKLING WINE** (14 cl)* 23
French Bloom «Extra Brut Blanc de Blancs»



LES VINS WINES

CHAMPAGNE - 14 cl / 75 cl

<i>Veuve Clicquot « Carte Jaune »</i>	29 / 140
<i>Moët & Chandon « Rosé Impérial »</i>	33 / 160
<i>Ruinart « Blanc de Blancs »</i>	43 / 240

VIN BLANC WHITE WINE - 14 cl / 75 cl

<i>Côtes-de-Provence « Prestige », Minuty</i>	15 / 80
<i>Nouvelle-Zélande « Sauvignon Blanc », Cloudy Bay</i>	18 / 90

VIN ROUGE RED WINE - 14 cl / 75 cl

<i>Bourgogne Pinot Noir, Domaine René Bouvier</i>	18 / 85
<i>Saint-Émilion Grand Cru, Château Quinault L'Enclos 2019</i>	29 / 150

VIN ROSÉ ROSÉ WINE - 14 cl / 75 cl

<i>Côtes de Provence « Rosé Or », Minuty</i>	20 / 95
----------------------------------------------	---------

Tous nos vins sont AOP, sauf mention contraire.
Nos vins peuvent contenir des sulfites, traces d'œufs ou lait.



BIÈRES ET CIDRE
BEERS & CIDER

<i>LA BRASSERIE FONDAMENTALE, PALE ALE OU BLANCHE (33 cl)</i>	14
<i>CIDRE SASSY BIO « L'ANGÉLIQUE » (33 cl)</i>	14



EAUX WATERS

EAUX PLATES STILL WATER

Évian 33 cl / 75 cl

6/9

EAUX PÉTILLANTES SPARKLING WATERS

Perrier 33 cl

6

Badoit 75 cl

10

BOISSONS FRAÎCHES SANS ALCOOL ALCOHOL FREE SOFT DRINKS

SODAS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero 33 cl

9

Tonic Water / Ginger Ale / Ginger Beer 20 cl

9

Limonade «Mona» Bio 33 cl

10

JUS DE FRUITS JUICES

Jus de fruits & nectars Alain Milliat Alain Milliat Fruit juices 20 cl

9

Jus d'orange frais Fresh orange juice 22 cl

12

THÉ GLACÉ ICED TEA (20 cl)

12



BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

CAFÉS

Espresso / Americano	9
Double Espresso / Cappuccino	10
Noisette <i>Small Black Coffee with a drop of milk</i>	10

CHOCOLAT AU LAIT, GRAND CRU HAUTE COUTURE 18

HOT CHOCOLATE, GRAND CRU DELIGHT

Possibilité de le sublimer d'une note de Rhum Éminente Réserve 7 ans	25
<i>Can be enhanced with a touch of Éminente Réserve 7-year Rum</i>	

THÉS TEAS

Sencha Fukuyu THÉ VERT PUR ORIGINE DU JAPON	12
<i>Sencha Fukuyu PURE GREEN TEA FROM JAPAN</i>	
Vallée du Nil THÉ VERT PARFUMÉ AUX NOTES ÉLÉGANTES DE FLEURS (JASMIN, ROSE)	12
<i>Vallée du Nil SCENTED GREEN TEA WITH ELEGANT FLORAL NOTES (JASMIN, ROSE)</i>	
Earl Grey THÉ NOIR DÉLICATEMENT PARFUMÉ À LA BERGAMOTE	12
<i>Earl Grey BLACK TEA DELICATELY SCENTED WITH BERGAMOT</i>	
Runglee Rungliot THÉ NOIR PUR ORIGINE DE DARJEELING, INDE	12
<i>Runglee Rungliot PURE DARJEELING BLACK TEA FROM INDIA</i>	

INFUSIONS

Peach Rooibos ROOIBOS VERT PARFUMÉ AUX NOTES INTENSES DE PÊCHE JUTEUSE	12
<i>Peach Rooibos GREEN ROOIBOS SCENTED WITH INTENSE NOTES OF JUICY PEACH</i>	
Camomille FLEURS DE CAMOMILLE ENTIÈRES AUX NOTES DOUCES ET FLORALES VANILLÉES	12
<i>Camomille WHOLE CHAMOMILLE FLOWERS WITH SWEET AND FLORAL VANILLA NOTES</i>	



*Selon les dispositions régies par le décret n°2002-1465 en date du 17 décembre 2002,
Le Café Dior ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes de volailles,
bovines et porcines de France et d'Allemagne.
Un tableau indiquant l'origine de nos viandes est à votre disposition.*

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.