



BEERS

Camden Hells (Draught Beer) half pint / pint	4,50 € / 8,00 €
Bud (33 cl.)	5,50 €
Corona (35,5 cl.)	5,50 €
Brooklyn Lager (35,5 cl.)	6,00 €

WINES

	glass 15 cl.	half-bottle 50 cl.	bottle 75 cl.
Red			
Bourgueil les Rochettes (Domaine les Pins) 2015	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne, Bio) 2015	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Saint-Emilion (Château Cheval Noir) 2014	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Zinfandel Sebastiani (California USA) 2014	6,50 €	19,00 €	28,00 €
White			
Chardonnay Grove Ridge (California USA) 2014	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Touraine Sauvignon (Domaine Joël Delaunay) 2016	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Petit Chablis (Domaine Laventureux) 2016	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Rosé			
Gris de gris Les Oliviers (Dom. des Captives, Bio) 2014	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Côté Presqu'île (Château Minuty) 2015	6,50 €	19,00 €	28,00 €

BUBBLES

Champagne (75 cl.)	55,00 €
Champagne Pommery Pop (20 cl.)	15,00 €
Prosecco - Glass (18 cl.) / Bottle (75 cl.)	6,00 € / 22,00 €

Special Cocktails 10 €

Hendrick's & Tonic	Gin Hendrick's, Tonic Water, Concombre
Le Club	Gin Bombay, St. Germain, Concombre, Citron vert, Sucre de Canne
Gin Gin Mule	Gin Bombay, Concombre, Ginger Beer, Citron vert, Menthe fraîche
Raspberry Mule	Vodka Russian Standard, Chambord, Purée de framboise, Ginger Beer, Citron vert
Mint Julep	Bourbon Maker's Mark, Sucre de Canne, Menthe fraîche,
El Jimador	Tequila El Jimador, Citron vert, Coriandre fraîche, Sirop d'Agave
Mai Tai	Rhum Captain Morgan, Triple sec, Citron vert, Sirop d'Orgeat, Sucre de Canne
Clover Club	Gin Bombay, Purée de framboise, Blanc d'Oeuf, Citron, Sucre de Canne
Espresso Martini	Vodka Russian Standard, Kahlúa, Espresso
Dark and Stormy	Rhum Gosling's, Ginger Beer, Citron vert
La Duchesse	Gin Hendrick's, Basilic, Citron vert, Sucre de Canne
Amaretto Sour	Amaretto, Vodka Russian Standard, Ananas, Menthe fraîche, Blanc d'Oeuf
Pisco Sour	Pisco, Citron vert, Sucre de Canne, Blanc d'oeuf

The Classics 8 €

Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caipirinha, Margarita

JUICE BAR (Freshly squeezed juices)

Green (concombre, pomme, citron menthe fraîche)	Detox (kale, persil, banane, pomme, gingembre)	6,00 €
Kidido (pomme, fraise, orange)	Ace (orange, carotte, citron)	
Honey Berry (fraise, framboise, menthe, miel, myrtilles, pomme)	Exotic (ananas, épinards frais, pomme, citron vert, basilic)	
Sunny (banane, fraise, pomme, basilic, citron vert)	Fresh Lemonade (citron vert, gingembre, menthe, sucre)	
Purify (épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)	Vitality (orange, carotte, pomme, gingembre)	
Orange or Grapefruit or Lemon Juice		4,00 €

SOFT DRINKS

Iced Tea (33cl.)	4,00 €
Sodas (33cl.) Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Dr Pepper, Root Beer, Sprite, Orangina, Cranberry Juice, Apple juice	4,00 €
Sodas Fever Tree (20cl.) Soda Water, Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic Water	4,00 €
Mineral Waters Evian, Badoit, «Pure» (33cl.) Evian, Badoit, «Pure» (75cl.)	3,50 € 5,50 €
Virgin Mary (jus de tomate assaisonné)	6,00 €

COFFEE & TEA

Espresso	2,50 €	Hot Chocolate	4,00 €
Regular	2,50 €	KUSMI Tea	4,00 €
Latte	3,50 €	Iced Coffee	4,00 €
Cappucino	4,00 €	Iced Cappuccino	4,00 €
Mocaccino	4,00 €	Chai Tea Latte	4,50 €
Café Frappé Caramel	5,00 €	Strawberry Frappé	5,00 €

SNACKS & DRINKS «Happy Hour» From Tuesday to Saturday (6.00 pm to 8.00 pm)

Prix nets. Visa, Amex accepted.
Sorry, no checks

87, rue D'Assas Paris 6^{ème} - 01 43 29 87 87
www.coffee-club.fr / #coffeeclubparis

99,9 % HOME-MADE

STARTERS

Green Veggie Pancakes (korean-style pancakes, cébette, kale, coriandre, menthe, radis noir, sauce soja-sésame)	8,00 €
Meatballs with sauce ranch (5 boulettes de boeuf, menthe fraîche, coriandre)	8,50 €
Avocado Toast (pain de mie, avocat, œuf poché, épices dukkah, pickles de carottes, graines de courge, sauce chimichurri)	10,00 €
Avocado Toast Deluxe (avocado toast with saumon mariné maison or crispy bacon)	12,00 €
*Nachos to share (tortillas chips, cheddar véritable, guacamole & salsa, crème fraîche, oignons rouges, piments verts, citron vert)	13,50 €
Quesadilla (galettes de blé, cheddar véritable, tortillas, crème fraîche, guacamole & salsa)	13,50 €

EGGS «BIO»

*Huevos Rancheros (galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar véritable, guacamole & salsa)	13,50 €
Veggie Bennie & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, bok choy, champignons, sauce hollandaise)	15,00 €
Benedict & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, bacon, sauce hollandaise)	14,50 €
Royal & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné maison, sauce hollandaise)	15,50 €

BAGELS

Our bagels are served with home-made potato chips

Bagel Veggie (cream cheese, avocat, concombre, kale, betterave chiogga, radis blanc, graines de sésame noir, oignons rouges)	14,00 €
Bagel Cream Cheese & Lox (cream cheese, saumon mariné maison, concombre, oignons rouges, citron jaune)	14,50 €
Bagel Pastrami Reuben (pastrami, cheddar véritable, oignons grillés, pickles, moutarde, coleslaw de bok choï, mayonnaise au raifort)	14,50 €

WRAPS

Buffalo Chicken Wrap with home-made potato chips (poulet croustillant épicé, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch)	14,50 €
California Wrap with home-made potato chips (dinde, avocat, romaine, trévisse, oignons rouges, mayonnaise)	14,50 €
Meatballs Burrito Wrap with guacamole & tortillas chips (3 meatballs, riz, cheddar fondu, sauce rancheros, romaine, crème fraîche, coriandre, oignons rouges, piment vert)	14,50 €

BURGERS (*)

Our burgers are served with home-made french fries

Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, sauce thousand island)	14,50 €
Bacon Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, bacon, sauce thousand island)	15,50 €
Crispy Chicken Burger (poulet croustillant, cheddar véritable, bacon, sauce ranch, salade, pickles, oignons rouges)	15,50 €
Western Burger (hamburger, cheddar véritable, bacon, oignons grillés, sauce BBQ)	16,00 €
(*) Add Extra : cheddar / bacon / œuf / avocat	1,50 €

KIDS (until 12 years old) (au choix)	10,00 €
All served with home-made french fries	
2 Chicken Nuggets	
Chopped Steak	
Cheeseburger	
Hot-Dog with ketchup	

SIDES (au choix)	4,50 €
Fries or Chips	
Grilled Veggies	
Green Salad	
Hash Brown	

99,9 % HOME-MADE

GREENS

Our salads are served with home-made dressing

Spring Crispy Chicken Caesar (poulet croustillant, romaine, kale, trévisse, bok choï, parmesan, croûtons de bagel, sauce caesar-citron)	15,00 €
*Avocado Bowl (avocat, bok choï, radis blanc, pickles de carottes, œuf bio mi-cuit, kale frit, épices dukkah)	15,00 €
*Salmon-Mango Cobb (saumon mariné maison, mangue, romaine, quinoa, avocat, oignons rouges, sésame noir, radis noir, vinaigrette avocat)	15,00 €
*Spinach Potato Salad (salade de pomme de terre, céleri, épinards frais, œuf poché, bacon grillé, cébette, aneth, ciboulette)	14,00 €
*Houmous Bowl (houmous, quinoa, betterave chiogga, trévisse, chou rouge, radis, crispy kale, sauce tahini, épices dukkah)	14,50 €

SPECIALS

Ginger Chicken Poke Bowl (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf bio mi-cuit, mangue, bok choï, cébette, sésame grillé, sauce ginger-sésame)	15,50 €
Hot-Dog "4th of July" with home-made potato chips (saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, pickles, oignons frits, graines de sésame)	11,50 €
Club Sandwich Deluxe with home-made potato chips (dinde, bacon, salade, tomates, cheddar véritable, mayonnaise)	14,50 €
*Grilled Fish of The Day avec riz assaisonné, légumes grillés et sauce miso	15,00 €
*Chirashi Bowl (riz assaisonné, sashimi de saumon, pamplemousse, avocat, radis noir, radis blanc, cébette, gomasio, sauce ginger-sésame)	15,00 €
Beef Tacos (3 tortillas de blé, rumsteak grillé, sauce rancheros, cheddar, salsa, crème fraîche, guacamole et chips de maïs)	15,50 €
Cœur de Rumsteak (200g) sauce chimichurri servi avec frites & légumes grillés	19,50 €

DESSERTS

Carrot Cake	8,50 €
Cheesecake with Fruits de saison	8,50 €
*Brownie à la mode (scoop of ice cream)	8,00 €
Crumble «four seasons» à la mode	8,50 €
*Fruit Yogurt Bowl (fruits de saison, yaourt grec, miel)	7,50 €
Ice Cream Sandwich (2 cookies with vanilla ice cream & hot chocolate sauce)	7,00 €
Ice Cream (ask for flavors)	7,50 €
Milk Shakes (ask for flavors)	8,50 €
Hot Fudge Cookie Sundae (glace cookie dough, chocolat chaud, chantilly)	8,50 €

WEEK-END SPECIALS

Full English Breakfast (scrambled eggs, sausage, crispy bacon, grilled mushrooms, baked beans, tomate en grappe grillée, toast)	14,50 €
Scrambled Eggs (with saumon mariné maison or crispy bacon) toast & hash brown	12,50 €
French Toast (pain perdu à la vanille, sirop d'érable canadien, fruits de saison, chantilly, amandes toastées)	9,00 €
Deluxe Pancakes (deux pancakes, œuf au plat, crispy bacon, noix de pécan, fleur de sel, sirop d'érable canadien)	12,50 €
Pancakes (fruits de saison, chantilly, sirop d'érable canadien)	9,00 €
Choc Chip Pancakes (pancakes aux pépites de chocolat, sirop d'érable canadien)	9,00 €

Carte élaborée par Carrie Solomon

imprimée sur papier 100% recyclé
Impression Rive Gauche - 75006 Paris



*Gluten Free