



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

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) 2016	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne) 2016	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Saint-Emilion (Château Cheval Noir) 2015	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) 2016	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Côté Presqu'île (Château Minuty) 2017	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 €

* Millésimes modifiables en cours d'année

Issu de l'Agriculture Biologique

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'œuf

The Classics 8 €

Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caipirinha, Margarita

JUICE BAR (Freshly squeezed juices)

6,00 €

Green (concombre, pomme, citron menthe fraîche)	Detox (kale, persil, banane, pomme, gingembre)
Kiddo (pomme, fraise, orange)	Ace (orange, carotte, citron)
Honey Berry (fraise, framboise, menthe, miel, menthe)	Mango Jerry (pomme, mangue, fraise, citron vert, basilic)
Minty Matcha (pomme, ananas, menthe, matcha, épinard, gingembre)	Sunny (banane, fraise, pomme, basilic, citron vert)
Purify (épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)	Fresh Lemonade (citron vert, gingembre, menthe)

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.)	3,50 €
Evian, Badoit, «Pure» (75cl.)	5,50 €
Virgin Mary (jus de tomate assaisonné)	6,00 €

COFFEE & TEA

Espresso (bio & équitable)	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 €	Matcha Latte *	4,50 €
		* au lait d'Amande	

EVENING FRIENDLY SHARING - Starts at 6.00 pm...
HAPPY DRINKS - APERITIVO BOX - 6.00 pm to 8.00 pm

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

99,9 % HOME-MADE

STARTERS

Burrata (huile d'olive, basilic frais, bok choy, sauce chimichurri, épices dukkah, fleur de sel)	8,50 €
Velouté de chou-fleur avec noisettes grillées	8,50 €
Avocado Toast (pain de campagne toasté, avocat, œuf poché, épices dukkah, pickles de carottes, graines de courge, sauce chimichurri)	10,50 €
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 €
* Tostada (galette de maïs croustillante, sashimi de saumon, avocat, sauce coriandre, radis rose, menthe, citron vert)	10,50 €

EGGS «BIO»

Portobello Toast & Hash Brown (champignons Portobello grillés, pain de campagne toasté, œuf au plat, sauce hollandaise, basilic)	13,50 €
* Huevos Rancheros (galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar véritable, sauce coriandre, guacamole & salsa)	14,00 €
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)	15,00 €
Royal & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné maison, sauce hollandaise)	16,00 €

BAGELS & WRAPS

Our bagels & wraps are served with home-made potato chips

Bagel Veggie (avocat, cream cheese, concombre, kale, radis blanc, radis rose, trévisse, cébette, basilic)	14,50 €
Bagel Cream Cheese & Lox (cream cheese, saumon mariné maison, concombre, oignons rouges, citron jaune)	14,50 €
Buffalo Chicken Wrap (poulet croustillant épicé, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch)	14,50 €
Salmon Wrap (saumon mariné maison, cream cheese, avocat, oignons rouges, radis blanc, romaine, concombre, aneth)	14,50 €

BURGERS

Our burgers are served with home-made french fries

Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, sauce thousand island)	15,00 €
Bacon Cheeseburger (hamburger, cheddar véritable, bacon, sauce thousand island)	16,00 €
Crispy Ranch Burger (poulet croustillant, bacon, romaine, pickles, sauce ranch)	15,50 €
Western Burger (hamburger, cheddar véritable, bacon, grilled onions, sauce BBQ)	16,50 €

KIDS (until 12 years old) (au choix) 10,00 €

All served with home-made french fries

2 Chicken Nuggets
Steak Haché
Cheeseburger
Hot-Dog with ketchup

SIDES (au choix) 4,50 €

Fries or Chips
Grilled Veggies
Green Salad
Hash Brown

EXTRAS 2,00 €

Cheddar, Bacon, Oignons grillés,
Avocat, Œuf au plat

99,9 % HOME-MADE

GREENS

Our salads are served with home-made dressing

Crispy Chicken Caesar (poulet croustillant, romaine, kale, trévisse, bok choy, parmesan, croûtons, sauce caesar-citron)	15,00 €
* Avocado Bowl (avocat, bok choy, radis blanc, radis noir, pickles de carottes, œuf bio mi-cuit, kale frit, épices dukkah)	15,00 €
* Lentil-Egg Salad (lentilles vertes, quinoa, feta, œuf poché, radis blanc, oignons rouges, épices za'tar, vinaigrette citron)	14,50 €
* Cobb Salad (romaine, avocat, bacon, poulet, œuf bio mi-cuit, roquefort, tomates cerises, oignons rouges, sauce ranch)	15,00 €

SPECIALS

Ginger Chicken Poke Bowl (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf bio mi-cuit, mangue, bok choy, cébette, sésame grillé, sauce ginger-sésame)	15,50 €
Hot-Dog "4th of July" servi avec frites maison (saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, pickles, oignons frits, graines de sésame)	12,00 €
Club Sandwich with home-made potato chips (poulet, bacon, salade, tomates, cheddar véritable, mayonnaise)	15,00 €
* Grilled Fish of The Day avec riz assaisonné, légumes grillés et sauce miso	15,50 €
* Chirashi Bowl (riz assaisonné, sashimi de saumon, pamplemousse, avocat, concombre, radis blanc, cébette, gomasio, sauce ginger-sésame)	15,00 €
* Red Lentil Bowl (dahl de lentilles corail, butternut, patates douces, carottes, lait de coco, yaourt aux herbes, coriandre, radis rose, citron vert servi avec pain pita)	14,50 €
Veggie Bento (2 croquettes de butternut, riz assaisonné, bok choy, champignons Portobello grillés, radis noir, pickles de carottes, sauce bulldog)	15,00 €

DESSERTS

Carrot Cake	8,50 €
Cheesecake with Fruits de saison	8,50 €
* Brownie à la mode (scoop of ice cream)	8,50 €
Crumble «four seasons» à la mode	8,50 €
* Chia Pudding au lait d'amande	7,00 €
Ice Cream Sandwich (2 cookies with vanilla ice cream & hot chocolate sauce)	7,50 €
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

Breakfast Burrito (galette de blé, œufs brouillés, bacon, avocat, cheddar, salsa, piment vert servi avec hash brown)	14,50 €
Full English Breakfast (scrambled eggs, sausage, crispy bacon, grilled mushrooms, baked beans, tomates en grappe grillée, toast)	14,50 €
Scrambled Eggs or Fried Eggs (with saumon mariné maison or crispy bacon) toast & hash brown	13,50 €
French Toast (pain perdu à la vanille, sirop d'érable canadien, fruits de saison, chantilly)	9,00 €
Deluxe Pancakes (deux pancakes, œuf au plat, crispy bacon, noix de pécan, fleur de sel, sirop d'érable canadien)	13,00 €
Pancakes (trois pancakes, fruits de saison, chantilly, sirop d'érable canadien)	9,00 €
Banana Pancakes (trois pancakes, banane et chocolat chaud)	9,00 €