

COFFEE CLUB

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) 2017	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 Sebastiani (North Coast USA) 2016	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, baies roses
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, pomme, menthe fraîche, miel)	Mango Jerry (pomme, mangue, fraise, citron vert, basilic)
Morning (mangue, kiwi, banane, pomme, gingembre)	Fresh Lemonade (citron vert, gingembre, menthe fraîche)
Purify (épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)	Sunny (banane, fraise, pomme, basilic, citron vert)

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 (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 €	* 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 (tomates cerise, basilic frais, huile d'olive, fleur de sel) 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 €
- * Salmon Sashimi (sashimi de saumon, radis blanc, menthe, gomasio, edamame, crispy quinoa, sauce citronnelle-soja) 10,50 €

EGGS «BIO»

- * Huevos Rancheros (galette de maïs, œufs au plat, bacon, cheddar véritable, sauce rancheros, guacamole & salsa) 14,00 €
- Veggie Bennie & Hash Brown (œufs pochés, muffin toasté, bok choï, 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 €

CLUB, WRAPS & CO

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

- Club Sandwich (poulet, bacon, salade, tomates, cheddar véritable, mayonnaise) 15,00 €
- Buffalo Chicken Wrap (poulet croustillant épicé, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch) 14,50 €
- Caesar Wrap (poulet, romaine, trévisse, bacon, parmesan, sauce caesar) 14,50 €
- Salmon Wrap (saumon mariné, cream cheese, avocat, oignons rouges, radis blanc, romaine, concombre, aneth) 14,50 €
- Hot-Dog "4th of July" avec frites maison (saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, pickles, oignons frits, graines de sésame) 12,00 €
- California Chicken Tacos (3 tortillas de blé, poulet, cheddar véritable, salsa, coriandre, sauce rancheros, crème fraîche, guacamole & tortillas) only weekdays 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 Mexican Burger (poulet croustillant, romaine, guacamole, salsa, sauce mexi-ranch, oignons, coriandre, piment pickles) 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 Bacon
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 choï, parmesan, croûtons, sauce caesar-citron) 15,00 €
 - * Avocado Bowl (avocat, bok choï, radis blanc, radis noir, pickles de carottes, œuf bio mi-cuit, kale frit, épices dukkah) 15,00 €
 - * Veggie Salad (quinoa, bok choï, tofu, betterave chiogga, radis blanc, kale, concombre, edamame, menthe, coriandre, sésame noir, vinaigrette ginger-sésame) 15,00 €
 - Burrata Salad (tomates anciennes, tomates cerise, pousses d'épinards, croûtons, basilic frais, menthe, dukkah noisettes, cébettes, vinaigrette citron jaune) 15,00 €
 - Meatball Salad (3 boulettes de boeuf épicé, quinoa, concombre, kale, romaine, oignons rouges, trévisse, piment vert, menthe, coriandre, sauce ranch) 15,00 €
- ### SPECIALS
- Ginger Chicken Poke Bowl (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf bio mi-cuit, mangue, bok choï, cébette, sésame grillé, sauce ginger-sésame) 15,50 €
 - Tuna Poke Bowl (thon rouge, riz assaisonné, avocat, bok choï, concombre, radis blanc, betterave chiogga, cébette, sésame noir, sauce ginger-sésame) 16,50 €
 - 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 €
 - * Ceviche (thon rouge, avocat, crispy quinoa, citronnelle, grenade, concombre, radis, menthe) servi avec du quinoa 14,50 €

DESSERTS

- Carrot Cake 8,50 €
- Cheesecake avec 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 €
- * Chia Pudding au lait d'amande 7,00 €
- 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

- 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, tomate en grappe grillée, toast) 14,50 €
- Scrambled 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) 12,50 €
- Pancakes (trois pancakes, fruits de saison, chantilly, sirop d'érable canadien) 9,00 €
- Blueberry Pancakes (trois pancakes, sirop d'érable canadien) 9,00 €

