


COFFEE CLUB

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

JUICE BAR 6,00 € freshly squeezed juices

Green

(concombre, pomme, citron,
menthe fraîche)

Kiddo

(pomme, fraise, orange)

Honey Berry

(fraise, framboise, pomme, menthe fraîche,
miel)

Morning

(mangue, kiwi, banane, pomme, gingembre)

Purify

(épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)

Detox

(kale, persil, banane, pomme,
gingembre)

Ace

(orange, carotte, citron)

Mango Jerry

(pomme, mangue, fraise, citron vert,
basilic)

Sunny

(banane, fraise, pomme, basilic, citron vert)

Fresh Lemonade

(citron vert, gingembre, menthe fraîche)

Orange or Grapefruit or Lemon Juice 4,00 €

SOFT DRINKS

Iced Tea (33cl.)

4,00 €

Sodas (33cl.)

4,00 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Dr Pepper, Root Beer, Sprite, Orangina,
Cranberry Juice, Apple juice

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 €

Chaï Tea Latte (au lait d'amande)

4,50 €

Cappuccino

4,00 €

Iced Coffee

4,00 €

Mocaccino

4,00 €

Iced Cappuccino

4,00 €

Flat White (double espresso, lait)

5,50 €

Café Frappé Caramel

5,00 €

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

99,9 % HOME-MADE

TO START

- * **California Guacamole** (guacamole, radis roses, radis blancs, tomates cerises, coriandre, piments verts, citron vert, tortillas chips) 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 or crispy bacon) 12,00 €
- * **Nachos Deluxe** (tortillas chips, cheddar véritable, guacamole & salsa, crème fraîche, oignons rouges, piments verts, citron vert) 13,50 €
- Classic Quesadilla** (galettes de blé, cheddar véritable, tortillas chips, crème fraîche, guacamole & salsa) 13,50 €
- Veggie Quesadilla** (galettes de blé, cheddar véritable, tortillas chips, épices cajun, bok choï, crème fraîche, guacamole & salsa) 14,50 €

EGGS

- * **Huevos Rancheros** (galette de maïs, œufs au plat, crispy bacon, cheddar véritable, sauce rancheros, guacamole & salsa) 14,00 €
- Eggs Benedict** (œufs pochés, muffin toasté, bacon, sauce hollandaise) served with hash brown 15,00 €
- Eggs Royal** (œufs pochés, muffin toasté, saumon mariné, sauce hollandaise) served with hash brown 16,00 €
- * **Polenta** (polenta, œuf au plat, grilled mushroom, bok choy, crispy kale, sauce chimichurri) 13,50 €

GREENS & BOWLS

All served with home-made dressing

- Crispy Chicken Caesar** (poulet croustillant, romaine, kale, trévis, bok choï, parmesan, croûtons, sauce caesar-citron) 15,00 €
- * **Avocado Bowl** (avocat, bok choï, radis blanc, radis noir, pickles de carottes, œuf mi-cuit, kale frit, épices dukkah) 15,00 €
- Chirashi Bowl** (riz assaisonné, sashimi de saumon, mangue, avocat, concombre, radis blanc, cébette, gomasio, sauce ginger-sésame) 15,00 €
- Ginger Chicken Poke Bowl** (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf mi-cuit, mangue, bok choï, cébette, sésame grillé, sauce ginger-sésame) 15,50 €

BURGERS

All served with french fries

- Cheeseburger** (hamburger, cheddar véritable, sauce thousand island) 15,00 €
- Bacon Cheeseburger** (hamburger, cheddar véritable, crispy bacon, sauce thousand island) 16,00 €
- California Chicken Burger** (poulet snacké, pousses d'épinards, avocat, crispy bacon, oignons rouges, mayonnaise au raifort et soja) 15,50 €
- Western Burger** (hamburger, cheddar véritable, crispy bacon, grilled onions, sauce BBQ) 14,50 €
- EXTRAS :** Cheddar, Crispy bacon, Oignons grillés, Avocat, Œuf au plat 2,00 €

99,9 % HOME-MADE

FLOUR POWER

Club Sandwich Deluxe (<i>poulet, crispy bacon, salade, tomate, cheddar véritable, mayonnaise</i>) served with french fries	15,00 €
Buffalo Chicken Wrap (<i>poulet croustillant épicé, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch</i>) served with french fries	14,50 €
B.L.T.A. «Melt» (<i>muffin toasté, crispy bacon, avocat, cheddar véritable fondu, salade, tomate, mayonnaise</i>) served with hash brown	13,00 €
Bagel Cream Cheese & Lox (<i>cream cheese, saumon mariné, concombre, oignons rouge, citron jaune</i>) served with hash brown	14,00 €
EXTRAS : Cheddar, Crispy bacon, Oignons grillés, Avocat, Œuf au plat	2,00 €

DAILY SPECIALS

Chopped Steak (<i>steak haché, œuf à cheval</i>) served with hash brown & grilled mushrooms	14,50 €
Fish of the day <i>sauce miso servi avec riz assaisonné et légumes grillés</i>	15,50 €
Chateaubriand sauce béarnaise <i>servi avec frites maison et légumes grillés</i>	22,00 €
Today's <i>servi avec frites maison et légumes grillés (ask us)</i>	- €

SIDES (*au choix*) 4,50 €
 French fries or Cheese fries, Crispy bacon,
 Grilled veggies, Hash brown, Green salad

KIDS (*under 12 years old*) (*au choix*) 10,00 €
All served with french fries
 Nuggets, Steak Haché, Cheeseburger, 2 Œufs au plat

ICE CREAM & SHAKES

Ice Cream (<i>ask for flavors</i>)	7,50 €
Milk Shakes (<i>ask for flavors</i>)	8,50 €
Hot Fudge Cookie Sundae (<i>glace cookie dough, chocolat chaud, chantilly</i>)	8,50 €
Frozen Yogurt (<i>ask for toppings</i>)	6,50 €
Ice Cream Sandwich (<i>2 cookies with vanilla ice cream & hot chocolate sauce</i>)	7,00 €

HOME-MADE DESSERTS

Carrot Cake	8,50 €
Cheesecake (<i>avec fruits de saison</i>)	8,50 €
* Brownie à la mode (<i>scoop of ice cream</i>)	8,00 €
Apple Crumble à la mode (<i>scoop of ice cream</i>)	8,50 €
* Fruit Yogurt Bowl (<i>fruits de saison, yaourt grec, miel</i>)	7,50 €



* Gluten Free

COFFEE CLUB

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

BEERS

Camden Hells (<i>Draught Beer</i>) 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 (<i>Domaine les Pins</i>) 2017	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Tierra de Castilla «Syrah» (<i>Espagne</i>) 2016 	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Saint-Emilion (<i>Château Cheval Noir</i>) 2015	6,50 €	19,00 €	28,00 €
WHITE			
Chardonnay Sebastiani (<i>North Coast USA</i>) 2016	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Touraine Sauvignon (<i>Domaine Joël Delaunay</i>) 2016	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Petit Chablis (<i>Domaine Laventureux</i>) 2016	6,50 €	19,00 €	28,00 €
ROSÉ			
Gris de gris Les Oliviers (<i>Dom. des Captives</i>) 2016	5,50 €	16,00 €	23,00 €
Côté Presqu'île (<i>Château Minuty</i>) 2017 	6,50 €	19,00 €	28,00 €
BUBBLES			
Prosecco - Glass (18 cl.) 6,50 € / Bottle (75 cl.) 25,00 €			

(*) Millésimes modifiables en cours d'année

COCKTAILS 10 €

Hendrick's & Tonic	<i>Gin Hendrick's, tonic water, concombre, baies roses</i>
Le Club	<i>Gin Bombay, St. Germain, concombre, citron vert, sucre de canne</i>
Gin Gin Mule	<i>Gin Bombay, concombre, ginger beer, citron vert, menthe fraîche</i>
Raspberry Mule	<i>Vodka Russian, Chambord, purée de framboise, ginger beer, citron vert</i>
Mai Tai	<i>Rhum Captain Morgan, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, sucre de canne</i>
Espresso Martini	<i>Vodka, Kahlua, espresso, sucre de canne</i>
Dark and Stormy	<i>Rhum Gosling's, ginger beer, citron vert</i>
La Duchesse	<i>Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne</i>
Pisco Sour	<i>Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf</i>

Classics 8 € : Apérol Spritz, Bloody Mary, Mojito, Caïpirinha, Margarita



Issu de l'Agriculture Biologique



Certifié Commerce Équitable