

# COFFEE CLUB

87, rue d'Assas - Paris 6<sup>ème</sup> - 01 43 29 87 87  
 Le Trinquet - 8, quai Saint-Exupéry - Paris 16<sup>ème</sup>  
 www.coffee-club.fr / #coffeeclubparis / @coffeeclubparis

## FRESH JUICES 6,50 € freshly squeezed juices

<b>Lemonade</b> (pomme, citron, menthe fraîche, gingembre)	<b>Green</b> (concombre, pomme, menthe fraîche, citron)
<b>Boost</b> (carotte, gingembre, pomme, curcuma)	<b>Purify</b> (épinard, pomme, kiwi, gingembre, citron vert)
<b>Honey Berry</b> (fraise, framboise, pomme, menthe fraîche, miel)	
<b>Orange pressée, pamplemousse pressé, citron pressé 5,00 €</b>	

## SOFT DRINKS

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

## COFFEE & TEA

<b>Espresso</b> (bio & équitable)  	2,50 €	<b>KUSMI Tea</b>	4,50 €
<b>Café filtre</b>	3,50 €	<b>Chai Tea Latte</b> (au lait d'avoine)	6,00 €
<b>Latte*</b>	4,00 €	<b>Matcha Latte</b> (au lait d'avoine)	6,00 €
<b>Cappuccino*</b>	4,00 €	<b>Iced Coffee</b>	4,00 €
<b>Mocaccino*</b>	4,50 €	<b>Iced Cappuccino*</b>	4,50 €
<b>Flat White*</b> (double espresso, lait)	6,00 €	<b>Iced Latte*</b>	4,50 €
<b>Hot Chocolate</b>	4,50 €	<b>Café Frappé Caramel</b>	6,50 €

\* + 0,50 € pour lait d'avoine

# COFFEE CLUB

## SMALL PLATES & DINNER

### WINES \*

	glass 15 cl.	half-bottle 50 cl.	bottle 75 cl.
<b>RED</b>			
Chinon (Domaine Gasnier, Pierre Chaude) 2020 	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Tierra de Castilla «Syrah» (Espagne) 2016 	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Beaujolais (Domaine Joubert, Cuvée à l'ancienne) 2019 	6,50 €	19,00 €	28,00 €
Loire I.G.P. (Les Athlètes du vin, Gamay) 2019	6,00 €	18,00 €	25,00 €
<b>WHITE</b>			
A.O.C. Pouilly-Fumé (Les Athlètes du vin) 2020	6,50 €	20,00 €	32,00 €
Loire V.D.F. (Les Athlètes du vin, Chenin) 2019	6,00 €	18,00 €	25,00 €
<b>ROSÉ</b>			
Gris de gris Les Oliviers (Dom. des Captives) 2020 	6,00 €	18,00 €	25,00 €
Côtes de Provence (Presqu'île Minuty) 2020	6,50 €	20,00 €	32,00 €
<b>BUBBLES</b>			
Vouvray pétillant brut (Dom. Vincent Careme) 2019 	6,50 €		32,00 €

(\*) Millésimes modifiables en cours d'année

### BEERS

<b>Camden Hells</b> (Draught Beer) half pint / pint	5,00 € / 8,50 €
<b>Bud</b> (33 cl.)	6,00 €
<b>Corona</b> (35,5 cl.)	6,00 €
<b>Brooklyn Lager</b> (35,5 cl.)	7,00 €

### COCKTAILS 12 €

<b>Saint Germain Spritz</b>	Saint Germain, Prosecco, concombre, menthe fraîche
<b>Le Club</b>	Gin Bombay, St. Germain, concombre, citron vert, sucre de canne
<b>Raspberry Mule</b>	Vodka Russian, Chambord, purée de framboise, ginger beer, citron vert
<b>Basil Smash</b>	Gin Hendrick's, basilic, citron vert, sucre de canne
<b>Pisco Sour</b>	Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf
<b>Earl Grey MarTEAni</b>	Gin infusé, jus de citron, sucre, blanc d'œuf
<b>Amaretto Sour</b>	Whiskey, Amaretto, jus de citron, blanc d'œuf, cannelle
<b>Green Honey</b>	Mezcal, jus de citron vert, miel, menthe fraîche

### CLASSIC COCKTAILS 10 €

Bombay & Tonic, Moscow Mule, Apérol Spritz, Bloody Mary, Margarita, etc.

### MARGARITA PITCHER TO SHARE 25 €

## SMALL PLATES TO SHARE... OR NOT

Tarama (de chez Epire) with toasts	8,00 €
Croquettes de jamón	8,00 €
Avocado dip (guacamole maison & chips de maïs)	7,50 €
Classic Quesadilla (galettes de blé, cheddar véritable, tortillas chips, crème fraîche, guacamole & salsa)	13,50 €
Nachos Deluxe (tortillas chips, cheddar véritable, guacamole & salsa, crème fraîche, oignons rouges, piments verts, citron vert)	13,50 €
Spicy Popcorn Chicken (poulet croustillant, coriandre, cébette, sauce ranch épicée)	12,50 €
Greek feta grillée au miel et graines de sésame	8,50 €
Burrata, tomates cerises, huile d'olive, basilic, fleur de sel	9,50 €
B.L.T. «Melt» (muffin toasté, crispy bacon, cheddar véritable fondu, tomates, salade verte) servi avec hash brown	13,50 €
Greek Avocado Toast (pain de campagne toasté, écrasé d'avocat, œuf poché, feta, pickles d'oignons rouges, dukkah, citron jaune, graines de sésame noir, piment d'Espelette)	14,50 €
Greek Avocado Toast Deluxe (avocado toast avec saumon mariné ou crispy bacon, pickles d'oignons rouges)	15,50 €

## BURGERS & HOT SANDWICHES

Cheeseburger (buns  , hamburger, cheddar véritable fondu) servi avec frites	16,50 €
Bacon Cheeseburger (buns  , hamburger, cheddar véritable fondu, crispy bacon) servi avec frites	17,50 €
Double Smash Burger (buns  , double hamburger, cheddar véritable fondu) servi avec frites	18,00 €
Crispy Chicken Burger (buns  , poulet croustillant, cheddar véritable fondu, salade verte, sauce ranch) servi avec frites	17,50 €
Veggie Burger (buns  , steak végétal, guacamole, tomate, romaine, oignons frits) servi avec frites	16,50 €
Club Sandwich Deluxe (dinde, crispy bacon, salade verte, tomate, cheddar véritable, mayonnaise) servi avec frites	17,00 €
Club Saumon (cream cheese, saumon mariné, salade, guacamole, concombre) servi avec hash brown	17,50 €
Pastrami Sandwich (pain de campagne toasté, pastrami, cheddar véritable fondu, pickles, oignons grillés, moutarde) servi avec frites	16,00 €
Buffalo Wrap (poulet croustillant, romaine, pickles, coriandre, oignons rouges, sauce ranch épicée) servi avec frites	17,00 €
New York Hot Dog (saucisse de boeuf, ketchup, moutarde, pickles, oignons frits, graines de sésame) servi avec frites	12,00 €
<b>EXTRAS</b> : Cheddar, Crispy bacon, Oignons grillés, Avocat, Œuf au plat	2,50 €

## KIDS - under 12 years old - 10,00 € • au choix

2 Œufs au plat frites, Poulet croustillant frites, Cheeseburger frites,  
Hot Dog frites, Steak haché frites

## GREENS & BOWLS

Crispy Chicken Caesar Salad (poulet croustillant, romaine, copeaux de parmesan «Reggiano», croûtons, sauce caesar-citron)	17,00 €
Ginger Chicken Poke Bowl (poulet croustillant, quinoa, avocat, œuf poché, mangue, cébette, bok choy, graines de sésame noir, sauce ginger-sésame)	17,00 €
* Chirashi Bowl (riz vinaigré, sashimi de saumon, avocat, mangue, concombre, radis blanc, cébette, gomasio, sauce ginger-sésame)	17,50 €
* Autumn Salad (quinoa, avocat, feta, concombre, romaine, coriandre, menthe, piments verts, oignons rouges, sauce ginger-sésame) Add poulet croustillant ou saumon mariné (+2,50€)	15,00 €

## SPECIALS

Crispy Chicken Tacos (3 tortillas de blé, poulet croustillant, cheddar véritable fondu, salsa, oignons rouges, piments verts, coriandre, crème fraîche) servi avec tortillas chips & guacamole	17,00 €
Beef Tacos (3 tortillas de blé, rumsteak, cheddar véritable fondu, oignons rouges, piments verts, coriandre, crème fraîche) servi avec tortillas chips & guacamole	18,00 €
* Poisson du jour, servi avec riz basmati, coriandre et sauce ginger-sésame	19,00 €
* Sliced Beef (pavé de rumsteak) servi avec frites maison, salade verte et sauce chimichurri	21,50 €
* Huevos Rancheros (galette de maïs, œufs au plat, crispy bacon, cheddar véritable, sauce rancheros, guacamole & salsa)	16,00 €
* Ceviche de saumon (saumon mariné, avocat, concombre, radis, oignons rouges, menthe, coriandre, jus de citron vert) servi avec quinoa	17,50 €
* Veggie Curry, servi avec riz basmati et coriandre	15,00 €

## SIDES 4,50 € • (au choix)

French fries, Hash brown, Green salad, Crispy bacon, Grilled sausages, Cheese fries (+ 1,50€)

## ICE CREAM & SHAKES

Ice Cream (ask for flavors)	8,50 €	Brownie Sundae Delight	9,50 €
Milkshakes (ask for flavors)	9,50 €	(glace vanille, morceaux de brownie, chantilly, chocolat chaud, caramel, miettes de spéculoos)	
Hot Fudge Cookie Sundae	9,00 €	Ice Cream Sandwich	8,50 €
(glace cookie dough, chocolat chaud, chantilly)		(2 cookies with vanilla ice cream & hot chocolate sauce)	

## HOME-MADE DESSERTS

Carrot Cake	9,00 €	Apple Crumble à la mode	8,50 €
Cheesecake (avec fruits frais)	9,00 €	(with scoop of ice cream)	
* Brownie à la mode	8,50 €	Home-made Granola Bowl	8,50 €
(with scoop of ice cream)		(granola maison, yaourt grec, fruits frais, miel)	

\* Gluten Free