

Café Paulette

Carte signée par Santiago Torrijos

Les Entrées / Starters

La salade Paulette

Pousses de salade, purée de chlorophylle, herbes, avocat brûlé, fruits secs

11.00 €

L'Aubergine Rôtie

Aubergine, chou vert, lentilles, grenade, coriandre

10.00 €

Soupe / Gaspacho de Saison

Légumes de saisons

8.00 €

L'Entrée du Jour

Choix du Chef

12.00 €

Les Petits Déjeuners / Breakfast

L'Omelette Paulette

Blanc d'œuf, herbes, épices

6.00 €

Œufs Brouillés

Œuf entier / blanc de poulet ou sujuick

7.00 €

Baguette Parisienne

Tartine grillée, beurre demi-sel, confiture

4.90 €

Granola Maison Façon Cristina

Sélection de graines, fruits secs, miel

6.00 €

Salade de Fruits

Fruits de saison

6.00 €

Viennoiseries

Pain au chocolat, croissant

2.00 €

Formule Petit Déjeuner

Boisson chaude / viennoiserie

4.50 €

Brunch Surprise

Uniquement le Samedi

26.00 €



Les Plats / Dishes

Farmer

Emincé de poulet au miel et à la moutarde, crème, pommes au four

14.00 €

Swimmer

Ceviche chaud, garniture du Chef

16.00 €

Paulette à la Diète

Quinoa chaud "à tomber"

14.00 €

Les "Paulette" Bowls

Bowl Veggie

Tofu mariné, avocat, chayote, courgette, feuille de nori, herbes

14.00 €

Bowl Poisson

Poisson, avocat, œuf mollet, chayote, pak choi, feuille de nori, herbes

16.00 €

Bowl Viande / Poulet

Viande/poulet mariné, œuf mollet, chayote, pak choi, feuille de nori, herbe

16.00 €

Les "Paulette" Clubs

servi avec une salade

Club Poulet

Blanc de poulet, mayonnaise au pesto d'herbes, tomate, laitue, pickles

12.00 €

Club Truite fumée

Truite fumée, avocat, tomate, fromage blanc grec, herbes

14.00 €

Club Veggie

Avocat, concombre, laitue, pignons de pin, vinaigrette à la myrtille

12.00 €

Supplément frites

3.00 €

Paulette à l'Apéro

Planche Parisienne

Sélection de fromage Quatre hommes, bœuf fumé

14.00 €

Planche Petrossian

Saumon fumé, œufs de saumon, blinis et tarama

16.00 €



All day

Cake du jour 3.50 € Brownie coulant 4.50 €

Madeleine 2.00 € Afternoon Tea "Paulette"

Cookies 2.00 € Cookies, brownie coulant, cake, finger, madeleine 19.50 €

Finger 7.00 €

Les Douceurs / Desserts

Nuage de Fromage Blanc

Fromage blanc grec, fruits rouges, zeste de citron vert, menthe

6.00 €

Mousse au Choco & Fleur de Sel

Chocolat noir de l'équateur

7.00 €

Île Flottante O/

Lait de riz, dacquoise coco, vinaigrette de vanille et citron

7.00 €

Et si rien de tout cela ne vous tente !

Pensez à nos glaces

Une Glace à Paris
MOF Glacier

Glaces
Vanille de Madagascar
Caramel croquant / Pistache

Sorbets
Mangue / Chocolat / Framboise
Orange/Carotte/Gingembre

1 boule
2 boules
3 boules

4.70 €
6.20 €
7.50 €



Si vous aimez - likez !

cafe_paulette

CafePauletteParis

Café Paulette

Boissons chaudes / Hot Drinks

Expresso / décaféiné / café allongé	2.00 €
Noisette / déca noisette	3.00 €
Double expresso	3.50 €
Latte / cappuccino / flat white	4.50 €
Macchiato	6.00 €
Chai latte	6.00 €
Chocolat chaud maison	6.00 €
Bailey's cappuccino	7.50 €
Supplément lait d'amande / soja	0.50 €

Boissons fraîches / Fresh Drinks

Jus Ulli	4.50 €
Citronnade / eau parfumée	3.50 €
Thé glacé maison	5.00 €
Perrier 33cl	4.70 €
Soft pétillant (coca, coca zéro, orangina, schweppes)	4.70 €
Supplément sirop	0.50 €
Bière Gallia	6.00 €
Limonade Lorina	4.90 €
Evian 50cl	4.00 €
Eau Castalie	3.50 €
Fruits pressés du moment	6.00 €

Nos collections "Thés" 6.00 €

Thé Paulette Thé Vert : fraise, rose, tournesol, fleur d'oranger
Thé Alexandra Thé Blanc & Vert : Figue, Raisin, Framboise, Pétales de Rose
Thé Dune Thé Vert : Riz & Mais Soufflé
Thé Selma Thé Noir : Epices, Orange, Amande
Thé Mariko Thé Noir : bergamote, fraise, Baies de goji, Mûre
Thé Détox Thé Vert de Chine, Thé Pu Erh, Rooibos grenade et pamplemousse

Nos collections "Infusions" 5.50€

Infusion Casimir Rooibos Gingembre, Hibiscus, Ecorces D'orange
Infusion Théophile Rooibos Amande, Orange, Cannelle, Poivre Rose
Infusion Alphonse Citronnelle, Menthe, Verveine, Rose
Infusion Gabriel Hibiscus, Ananas, Mûre, Framboise



Bouillons "Chic des plantes !" 5.50€

L'ennraciné Angélique, Betterave, Macis, Carotte, Curcuma, Poivre concassé, Tomato
Le robuste Frêne, Laurier, Macis, Oignon, Poivre concassé, Radis Noir, Shiitake
L'effeuillé Ail des ours, Bouillon blanc, Eucalyptus, Ginkgo, Persil

Carte des vins / Wine Card

	Verre	Bouteille
Rouge / Red		
Pinot Noir La Chevaliere	6.00 €	26.00 €
Bordeaux Lacombe Noaillac	9.00 €	36.00 €
Crozes Hermitages Les Paillanches	8.50 €	30.00 €
Pic Saint Loup Domaine Roc Des Loup	7.00 €	24.00 €
Pinotage Domaine L'avenir Stellenbosch	11.00 €	45.00 €
Marsannay Bio Aop Maison Champy	15.00€	60.00 €
Blanc / White		
Chablis Domaine Laroche	8.50 €	38.00 €
Cotes Catalane Canon Du Maréchal	6.50 €	24.00 €
Chardonnay Bio Igp Laroche	6.00 €	20.00 €
Vin Moelleux Igp Pays D'oc L'inedit	7.00 €	24.00 €
Forrester Stellenbosh Afs	9.00 €	36.00 €
Rosés / Rose		
Le Pas Du Moine	7.50 €	30.00 €
Le Pive Bio Vin De Camargue	6.00 €	24.00 €
Supplément Crème De Cassis / pêche	1.00 €	
Champagne Veuve Olivier Brut	11.00 €	48.00 €
Champagne Veuve Olivier Rose	13.00€	56.00 €

