

C A F É N O I R

ENTRÉES

- Escargots de Bourgogne au beurre persillé
Snails in garlic butter **x6** 14€ **x9** 18€ **x12** 25€
- Houmous et son pain pita..... 10€
Hummus and pita bread
- Beignets de fleurs de courgettes, sauce Noé..... 12€
Courgette flower fritters, Noé's dressing
- Pastèque, fêta et huile de truffe..... 13€
Watermelon, breaded feta and truffle oil
- Tomates et stracciatella..... 13€
Tomatoes and stracciatella
- Cuisses de grenouille au beurre vert..... 18€
Classic frog legs, green butter

PLATS

- Gratiné d'oignons maison..... 19€
Homemade onion gratin
- Ceviche de dorade à la papaye leche de tigre..... 23€
et frites de patates douces
Sea bream ceviche with papaya, tiger's milk,
and sweet potato fries
- Filet de dorade, sauce vierge et légumes de saison..... 24€
Fillet of sea bream with virgin dressing and vegetables
- Tataki de saumon sauce tare, riz et kimchi maison..... 25€
Salmon tataki with tare sauce, rice and homemade kimchi
- Poulpe et déclinaison de pois chiches..... 26€
Octopus and a variety of chickpeas
- Burger de bœuf sauce café noir et frites fraîches..... 22€
Beef burger with black coffee sauce and french fries
- Suprême de poulet sauce curry jaune et riz thai..... 23€
Chicken supreme with yellow curry sauce and rice
- Escalope de veau milanaise et linguine au beurre..... 26€
Milanese veal escalope and buttered linguine
- Rumsteck sauce béarnaise et gratin dauphinois maison.. 27€
Rump steak with béarnaise sauce and dauphinoise potatoes

PÂTES

- Coquillettes, jambon, emmental..... 15€
French version of mac and cheese with ham
- Gnocchis sauce gorgonzola..... 17€
Gnocchi with gorgonzola sauce
- Linguine, pesto de pistache et stracciatella..... 19€
Linguine, pistachio pesto and stracciatella

SALADE

- Salade Niçoise..... 16€
The real Niçoise salad
- Salade César 19€
Chicken Caesar Salad
- Salade chèvre chaud pané vinaigrette au miel..... 19€
Warm breaded goat cheese salad, honey vinaigrette

TARTINES & SNACKING

- Quiche maison ricotta épinards, salade..... 15€
Homemade spinach and ricotta quiche
- Avocado toast, oeuf et saumon gravlax..... 17€
Avocado toast with salmon gravlax and egg
- Croque-monsieur ou madame (+1€)..... 18€
Toasted ham and cheese sandwich (with an egg)
- Planche de charcuterie ou planche de fromage..... 16€
Planche mixte (+1€) 
Charcuterie board or cheese board

Supplément garniture :

Assiette de riz + 5€
Assiette de frites + 5€
Assiette de légumes + 7€

Ouverture de la cuisine de 09h à 00h en continu

Service compris
TVA incluse



C A F É N O I R

DESSERTS MAISON

Café Gourmand.....	6€	Tarte aux fruits de saison.....	9€
Crêpe	7€	Seasonal fruit and almond crumble	
Nutella, Sucre, Confiture, Caramel		Crème brûlée 	9€
Fraises - chantilly - basil	10€	Crème brûlée	
Strawberries, whipped cream, basil			

GLACES/ICE CREAMS

3 Boules de glace ou sorbet.....	8.00€
Ice Cream or sorbet, flavor of your choice	
Dame blanche.....	9.00€
Vanilla ice cream with chocolate sauce and chantilly	
Café ou chocolat liégeois.....	9.00€
Liège coffee or hot chocolate	
Rouge Melba Fraise, framboise, chantilly, coulis de fruits rouges.....	9.00€
Strawberry, raspberry, chantilly, or red fruit	
Saint-Barth Vanille, rhum-raisin, rhum, chantilly.....	9.00€
Saint-Barth Vanilla, grape rum, chantilly	
Coupe colonel, glace citron, vodka.....	10.00€
Coupe Colonel, lemon ice cream, vodka	

PARFUMS GLACES

Citron / Chocolat / Fraise / Framboise / Vanille / Rhum raisin / Café

Lemon / Chocolate / Strawberry / Raspberry / Vanilla / Rum Raisin / Coffee

BOISSONS GOURMANDES

Chocolat ou café viennois.....	6.00€
Hot chocolate or coffee with chantilly	
Café Gourmand.....	6.00€
Le 'café Noir' Spécial	6.50€
Chocolat chaud chantilly sirop de cookie brisure de spéculos	
Hot chocolate whipped cream cookie syrup crushed speculoos	