
CAFÉ
Lapérouse
LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

PETIT-DÉJEUNER

All day

Viennoiseries

Croissant *par la boulangerie Sain* ..... 3€
Pain au chocolat *par la boulangerie Sain* ..... 3,5€
Brioche individuelle *par la boulangerie Sain* ..... 3€
Cake du moment à la part ..... 4,5€
Pain sans gluten ..... 6€
Pain sans gluten, confiture artisanale au choix ..... 9€
Salade de fruits, épices des Indes, citron ..... 10,5€
Granola maison, mangue, miel de pays & graines de chia ..... 13€

FORMULE DÉJEUNER

Baguettine au choix & boisson
OU
Salade au choix & boisson
16,50€

•

Baguettine au choix, pâtisserie au choix & boisson
OU
Salade au choix, pâtisserie au choix & boisson
20€

LES CROQUES-LAPÉROUSE

Accompagnés de jeunes pousses aux herbes

Le Croque-Monsieur • 13€
Jambon au torchon, comté AOC 12 mois

Le Croque-Winston • 14€
Pastrami fumé, old cheddar, cornichons, coleslaw

Le Croque-Royal • 19€
Truffe de pays,
comté AOC 12 mois, crème fraîche

LES SALADES

Salade d'artichauts, burrata, noisettes, cresson • **16€**

Salade de pomme de terre, œuf dur, herbes fraîches, moutarde à l'ancienne • **14€**

Salade de quinoa, avocat, tomates confites, mesclun • **15€**

SNACKING ROYAL

Sur le pouce. A partager. Autour d'un verre. Toute la journée.

La Baguettine Parisienne - *Jambon au torchon, comté AOC 12 mois, beurre salé* ..... 12,50€
La Baguettine Écossaise - *Saumon fumé au bois de hêtre, fromage frais aux herbes* ..... 14,50€
Ventrèche de thon confit ..... 35€
Sardinettes à l'huile d'olive ..... 18€

Prix net TTC. Service inclus.

PÂTISSERIES

PAINS À LA DUCHESSE DU MOMENT - 12€

Ou « petite duchesse », une signature Lapérouse : pâte à choux, crème pâtissière et glaçage royal.

NOS PÂTISSERIES : LES CLASSIQUES

Meringue à la Pistache.....8€
Tarte sablée au chocolat noir.....8€
Tarte au citron.....8€
Tarte poire Bourdaloue.....9€
Entremet chocolat vanille noisette.....12€
Eclair au chocolat intense.....9€
Tarte aux framboises.....12€
Tarte aux fraises.....12€
Pavlova aux fruits rouges.....12€

N'hesitez pas à demander les pâtisseries du moment

LES PETITS PLAISIRS

Salade de fruits, épices des Indes, citron.....10,5€
Café gourmand, orangettes et mendiants.....8€
Macaron à l'unité..... 2€

LE FROZEN YOGURT LAPÉROUSE

9,5€ en individuel

Servis à table avec les 3 toppings & sauce au choix

BASE AU CHOIX

Nature
Chocolat

SAUCE AU CHOIX

Sauce caramel beurre salé
Sauce chocolat
Coulis de fruits de saison

TOPPINGS AU CHOIX

Copeaux de cacao
Amandes grillées
Granola
Spéculos
Meringue

Prix net TTC. Service inclus.



LES BOISSONS

NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, ristretto, décaféiné.....3,80€
Noisette, café allongé.....4,20€
Double expresso.....6,10€
Café crème.....6,50€
Cappuccino.....7€
Chai latte.....7€
Café Viennois.....7,50€
Chocolat chaud.....8€
Chocolat Viennois.....9€

NOS BOISSONS FRAÎCHES

EAUX

Evian 33cl..... 5€
Evian 75cl..... 9€
Badoit rouge 33cl..... 5€

SOFTS

Coca-Cola 33cl.....6,50€
Coca-Cola sans sucre 33cl.....6,50€
Limonade Citron de Menton Bio « Voila » 33 cl.....7€

JUS FRAIS - 25 cl

BIEN ÊTRE.....9,50€
Concombre - Epinards - Chou Kale - Citron

BEAUTÉ.....9,50€
Carotte - Ananas - Citron - Curcuma

FORCE.....9,50€
Betterave - Carotte - Citron- Gingembre

ORANGE PRÉSSÉ.....7,50€

CITRON PRÉSSÉ.....7,50€

JUS BIO « Coq Toqué » - 25 cl - 7€

Pomme filtré - Pomme Vanille - Tomate
Poire Williams - Orange Sanguine

BIÈRES

Gallia West IPA 33cl.....8€

INFUSIONS PARFUMÉES

7€

N°1 Ligne
Citronnelle, Chicorée, Rooibos, Morceaux d'Ananas, Pissenlit, Écorces d'Orange, Réglisse | Sans théine

N° 2 Calme
Honeybush, Écorces d'Orange, Citronnelle, Verveine, Pétales de Fleur d'Oranger, Fenouil doux, Carvi noir, Pétales de Fleur de Bleuet, Fleurs de Lavande | Sans théine

N°3 Digestif
Romarin, Sauge, Thym de Provence, Menthe poivrée, Anis, Réglisse, Basilic, Cannelle, Boutons de Rose, Pétales de Rose, notes de Bergamote | Sans théine

N°4 Tonique
Menthe douce, Écorces d'Orange, Gingembre, Écorces de Citron, Cannelle, Maté vert, Ginseng, Clous de Girofle | Faible en théine

N°5 Delice
Verveine, Marjolaine, Pétales de Rose, Grué de Cacao, Pétales de Coquelicot, Vigne rouge, Arôme naturel d'Orange, Pétales de Souci et de Bleuet | Sans théine

N°6 Detox
Morceaux de Pomme, Citronnelle, Baies de Genièvre, Hibiscus, Cassis, Ortie, Maté vert | Faible en théine

THÉS . L'infuseur

7€

Thé vert Menthe BIO
Thé vert, Anis vert, Menthe douce, Menthe Poivrée, Écorce d'Orange, Pétales de Souci

Thé vert Gingembre BIO
Thé Gingembre, Genévrier, Morceaux de Pomme

Thé noir Earl Grey BIO
Thé noir, Pétales de souci, notes de Bergamote

Thé blanc Le Printemps BIO
Thé blanc, Thé vert, Pétales de roses, notes de Fleurs de Cerisier

Thé rouge BIO
Rooibos, notes de vanille
Sans théine

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC. Service inclus.

CHAMPAGNES

BLANC

	12,5 cl	75 cl
Nm - Veuve Clicquot Carte Jaune	18€	110€
Nm - Veuve Clicquot Demi-Sec	22€	135€

ROSÉ

Nm - Veuve Clicquot	22€	144€

Veuve Clicquot

VINS BLANCS

	15 cl	75 cl
2020 - Loire - Pouilly-Fumé "Blanc Fumé" - **Domaine Pascal Jolivet** *(H.V.E)*	17€	85€
2019 - Jura - Cotes Jura "Vigne Derrière" - **Domaine Guillaume Overnoy** *(Bio)*	14€	70€
2018 - Bourgogne - Chablis "Cuvée Lapérouse" - **Domaine de L'enclos** *(Bio)*	12€	60€

VINS ROSÉS

	15 cl	75 cl
2020 - Provence - "Cuvée Lapérouse" Côtes de Provence Saint "M" - **Château Saint-Maur**	10€	50€
2020 - Provence - Côtes de Provence "Whispering Angel" - **Château D'esclans**	12€	60€

VINS ROUGES

	15 cl	75 cl
2019 - Bourgogne - "Cuvée Lapérouse" Pinot Noir "Chapitre Suivant" - **Domaine René Bouvier** *(Bio)*	12€	60€
2018 - Corse - "Elégante" - **Domaine Vico** *(Nature)*	11€	55€
2019 - Jura - Arbois "DD" - **Domaine Bénédicte et Stéphane Tissot** (Nature)	16€	80€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC. Service inclus.

BREAKFAST

All day

Viennoiseries

Croissant *by Sain Bakery* ..... 3€
Pain au chocolat *by Sain Bakery* ..... 3,5€
Individual Brioche *by Sain Bakery* ..... 3€
Cake of the moment by the slice ..... 4,5€
Gluten-free bread ..... 6€
Gluten-free bread, organic jams of your choice ..... 9€
Fresh fruit platter, Indian spices, lemon ..... 10,5€
Homemade granola, mango, organic honey & chia seeds ..... 13€

LUNCH MENU

Baguettine of your choice & drink
OR
Salad of your choice & drink
16,50€

•

Baguettine of your choice, pâtisserie of your choice & drink
OR
Salad of your choice, pâtisserie of your choice & drink
20€

OUR CROQUES-LAPÉROUSE

With a microgreen and herb salad

The Croque-Monsieur • 13€
Premium ham, 12 month aged AOC Comté cheese

The Croque-Winston • 14€
Smoked pastrami, aged cheddar, cornichon pickles, coleslaw

The Croque-Royal • 19€
Truffle,
12 month aged AOC Comté cheese, crème fraîche

THE SALADS

Artichoke salad, burrata and hazelnut, watercress **• 16€**

Potato salad, hard boiled egg, fresh herbs and whole grain mustard **• 14€**

Quinoa salad, avocado, candied tomatoes, mesclun greens **• 15€**

ROYAL SNACKS

On the go. To Share. With a drink. All day long.

Parisian Baguettine - *Premium ham, 12 month aged AOC Comté cheese, salted butter* ..... 12,50€

Scottish Baguettine - *Beech wood smoked salmon, cream cheese with herbs* ..... 14,50€

Tuna belly confit with spices ..... 35€

Sardinettes with olive oil ..... 18€

Net prices ATI. Service included.

PÂTISSERIES

OUR PAINS À LA DUCHESSE - 12€

Or « petite Duchesse », a signature Lapérouse treat : choux pastry, custard cream and royal icing

OUR PÂTISSERIES : THE CLASSICS

Pistachio Meringue..... 8€
Dark chocolate sablé tart..... 8€
Lemon tart..... 8€
Bourdaloue pear tart..... 9€
Chocolate, vanilla and hazelnut pudding..... 12€
Intense dark chocolate eclair..... 9€
Raspberry tart..... 12€
Strawberry tart..... 12€
Pavlova with fresh red fruits..... 12€

Feel free to ask for our pâtisseries of the day

LITTLE TREATS

Fresh fruit salad, spices from India, lemon..... 10,5€
Gourmet coffee, orangettes, mendiants..... 8€
Single macaroon..... 2€

LAPÉROUSE'S FROZEN YOGURT

9,5€ for individual serving

Served at the table with the 3 toppings & the sauce of your choice

CREAM OF YOUR CHOICE

Plain
Chocolate

SAUCE OF YOUR CHOICE

Salted butter caramel sauce
Chocolate sauce
Seasonal fruit coulis

TOPPINGS OF YOUR CHOICE

Cocoa shavings
Toasted almonds
Granola
Speculoos
Meringue

Net prices ATI. Service included.



BEVERAGES

OUR HOT BEVERAGES

Espresso, ristretto, decaf..... *3,80€*
Noisette, café allongé..... *4,20€*
Double espresso..... *6,10€*
Café crème..... *6,50€*
Cappuccino..... *7€*
Chaï latte..... *7€*
Viennese coffee..... *7,50€*
Hot Chocolate ..... *8€*
Viennese hot chocolate..... *9€*

OUR COLD BEVERAGES

WATERS

Evian 33cl..... 5€
Evian 75cl..... 9€
Badoit rouge 33cl..... 5€

SODAS

Coca-Cola 33cl..... 6,50€
Coca-Cola sugar free 33cl..... 6,50€
« Voila » Organic Menton lemon lemonade 33 cl..... 7€

FRESH JUICES - 25 cl

BIEN ÊTRE..... 9,50€
Cucumber- Spinach- Kale - Lemon

BEAUTÉ..... 9,50€
Carrot - Pineapple- Lemon - Curcuma

FORCE..... 9,50€
Beetroot- Carrot - Lemon - Ginger

ORANGE JUICE..... 7,50€

LEMON JUICE..... 7,50€

« Coq Toqué » ORGANIC JUICE - 25 cl - 7€

Filtered Apple- Vanilla Apple - Tomato
Williams' Pear - Blood Orange

BEERS

Gallia West IPA 33cl..... 8€

INFUSIONS

7€

N°1 Ligne
Lemongrass, Chicory, Rooibos, Pineapple, Dandelion, Orange Peel, Liquorice | Theine free

N° 2 Calme
Honeybush, Orange Peel, Lemongrass, Verbena, Orange Blossom Petals, Sweet Fennel, Black Caraway, Blueberry Flower, Lavender | Theine free

N°3 Digestif
Rosemary, Sage, Thyme from Provence, Peppermint, Anise Seed, Liquorice, Basil, Cinnamon, Rose Buds, Rose Petals, hints of Bergamot| Theine free

N°4 Tonique
Sweet mint, Orange Peel, Ginger, Lemon Peel, Cinnamon, Green Mate, Ginseng, Cloves | Low in Theine

N°5 Delice
Verbena, Marjoram, Rose Petals, Cocoa Nibs, Poppy petals, Red Vine, Natural Orange Aroma, Blueberry and Merigold flower | Theine free

N°6 Detox
Apple, Lemongrass, Juniper Berry, Hibiscus, Blackcurrant Nettle, Green Mate | Low in Theine

TEAS . L'infuseur

7€

Organic Mint Green Tea
Green Tea, Green Anise, Mint, Peppermint, Orange Peel, Marigold Petals

Organic Ginger Green Tea
Ginger Tea, Juniper, Apple

Organic Earl Grey Black Tea
Black Tea, Marigold petals, hint of Bergamot

Organic Le Printemps White Tea
White Tea, Green Tea, Rose Petals, hint of Cherry Blossom

Organic Red Tea
Rooibos, hint of Vanilla Theine free

Please drink responsibly and with moderation. Net prices TTC. Service included. Net prices ATI. Service included.

CHAMPAGNES

WHITE

	12,5 cl	75 cl
Nm - Veuve Clicquot Carte Jaune	18€	110€
Nm - Veuve Clicquot Demi-Sec	22€	135€

ROSÉ

Nm - Veuve Clicquot	22€	144€

Veuve Clicquot

WHITE WINES

	15 cl	75 cl
2020 - Loire - Pouilly-Fumé "Blanc Fumé" - **Domaine Pascal Jolivet** *(H.V.E)*	17€	85€
2019 - Jura - Cotes Jura "Vigne Derrière" - **Domaine Guillaume Overnoy** *(Bio)*	14€	70€
2018 - Bourgogne - Chablis "Cuvée Lapérouse" - **Domaine de L'enclos** *(Bio)*	12€	60€

ROSÉS WINES

	15 cl	75 cl
2020 - Provence - "Cuvée Lapérouse" Côtes de Provence Saint "M" - **Château Saint-Maur**	10€	50€
2020 - Provence - Côtes de Provence "Whispering Angel" - **Château D'esclans**	12€	60€

RED WINES

	15 cl	75 cl
2019 - Bourgogne - "Cuvée Lapérouse" Pinot Noir "Chapitre Suivant" - **Domaine René Bouvier** *(Bio)*	12€	60€
2018 - Corse - "Elégante" - **Domaine Vico** *(Nature)*	11€	55€
2019 - Jura - Arbois "DD" - **Domaine Bénédicte et Stéphane Tissot** (Nature)	16€	80€

Please drink responsibly and with moderation. Net prices TTC. Service included. Net prices ATI. Service included.

CAFÉ

Lapérouse

LIMONADIER DU ROI
DEPUIS 1766

64 Bd Haussmann, 75009 Paris

Open from Monday to Sunday
from 10 a.m to 8 p.m