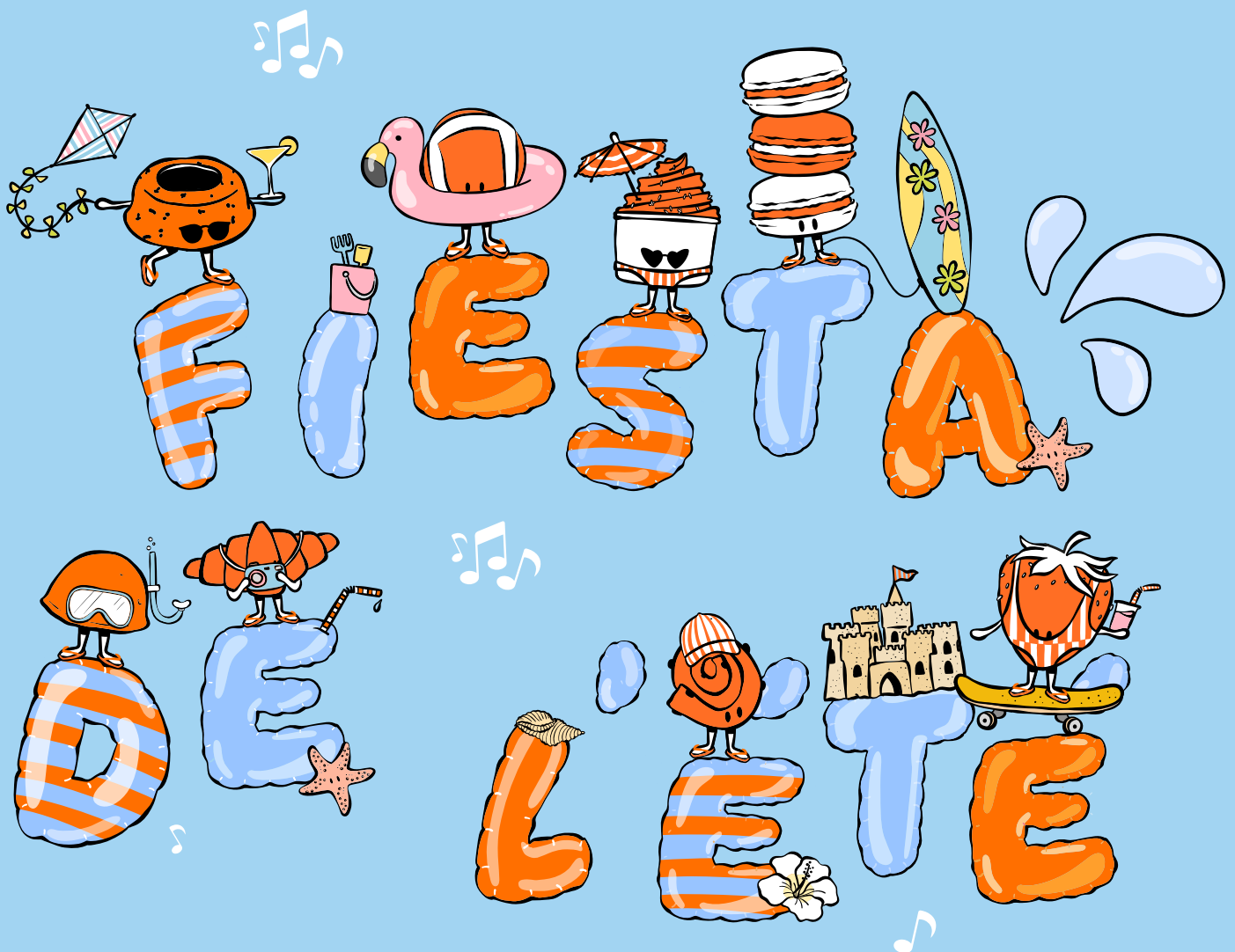




ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

DÉJEUNER DU BOULANGER



NOS SANDWICHS ET QUICHES

PARISIEN 4,60€

LE TRADITIONNEL JAMBON BEURRE DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.
Ham & butter baguette.

ROSETTE 5,20€

SANDWICH À LA ROSETTE DE LYON, BEURRE DU POITOU ET CORNICHONS
DANS UNE BAGUETTE AU LEVAIN.

Baguette filled with Rosette de Lyon saucisson, butter & pickles.

MIXTE 5,20€

BAGUETTE AU LEVAIN, BEURRE DU POITOU, JAMBON AU TORCHON, COMTÉ.
Baguette bread, butter, ham, Comté cheese.

THON MAYONNAISE 5,60€

CIABATTA À L'HUILE D'OLIVE, MÉLANGE DE THON ET MAYONNAISE,
CIBOULETTE, TOMATE, SALADE BATAVIA.

Olive oil ciabatta, mix of tuna with mayonnaise, chives, tomatoes, lettuce.

TOMATE MOZZARELLA 6,00€

PAIN AUX OLIVES, SAUCE PESTO, TOMATE, MOZZARELLA.

Olive bread, pesto sauce, tomato and mozzarella cheese.

POULET CHEDDAR 6,00€

PAIN À L'HUILE D'OLIVE, POULET, CHEDDAR, CRÈME FRAÎCHE

Olive oil ciabatta, chicken, cheddar cheese, cream.

MILANAIS 9,00€

PAIN BURGER, ESCALOPE MILANAISE, SAUCE TOMATE, COURGETTES,
TOMATES FRAÎCHES ET CONFITES, ROQUETTE, MOZZARELLA.

Buns bread, turkey milanese, tomato sauce, zucchinis, fresh and sun-dried
tomatoes, arugula, mozzarella.



SANDWICH TOURTE

TOURTE AU SAUMON 9,00€

TOURTE DE MEULE, SAUMON FUMÉ, CRÈME FRAÎCHE À LA CIBOULETTE, BATAVIA.

Sourdough bread, smoked salmon, cream, chives, batavia lettuce.

TOURTE CAMPAGNARDE 6,00€

TOURTE DE MEULE, JAMBON FUMÉ ITALIEN SPECK, BEURRE, COMTÉ.

Sourdough bread, Italian smoked ham (speck), butter, Comté cheese.

QUICHE 5,40€

AU CHOIX : LA LORRAINE AUX LARDONS, LA CHÈVRE-ÉPINARD, LA THON CRANBERRIES OU LA TOMATE FETA.

Of your choice: the traditional quiche bacon, quiche with goat cheese and spinach, quiche with tuna and cranberry, and the one with tomato feta and basil.



SANDWICH MIXTE



SANDWICH RUSTIQUE



SANDWICH AU THON



SANDWICH POULET CHEDDAR



SANDWICH MILANAIS



QUICHE TOMATE FETA

NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.

Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les petites salades

5,80€

CAROTTES RÂPÉES 4,50€

CAROTTES RÂPÉES ASSAISONNÉES D'UNE VINAIGRETTE À BASE DE MIEL ET DE CIBOULETTE.

Shredded carrots dressed with a honey and chive vinaigrette.



NIÇOISE DE COQUILLETTES AU THON

COQUILLETTES, THON, OLIVES, TOMATES CONFITS.

Coquillettes pasta, tuna, olives, sundried tomatoes.



PETITE SALADE TOMATE CHÈVRE FRAMBOISE

FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES, CONCOMBRE, RADIS, ROQUETTE, AMANDES, FRAMBOISES.

Goat cheese, tomatoes, cucumber, red radish, rocket, almonds and raspberries.



PETITE SALADE HOUMOUS POIS CHICHE FETA CRANBERRIES

HOUMOUS, POIS CHICHES, FETA, CITRON, CRANBERRIES SÉCHÉES.

Hummus, chickpeas, feta, lemon, dried cranberries.



NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.

Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les grandes salades 8,90€

ASSIETTE CONCIGHLIONE SAUCE COCKTAIL

CONCIGHLIONE, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, FÈVES DE SOJA, PIGNONS DE PIN, SAUCE COCKTAIL, GRANA PADANO, MÂCHE.

Shell pasta, roast chicken, candied tomatoes, soybeans, pine nuts, cocktail sauce, grana padano, lettuce.



SALADE CÉSAR

SALADE ROMAINE, POULET, TOMATES, CROUTONS DE PAIN, PARMESAN, ŒUF POCHÉ, SAUCE CÉSAR.

Romaine salad, chicken, tomatoes, bread croutons, parmesan, poached egg, caesar sauce.



GRANDE SALADE ITALIENNE

SALADE ROMAINE, SPECK, TOMATES CERISE, MOZZARELLA, PÂTES PENNE.

Romaine salad, speck, cherry tomatoes, mozzarella and penne pasta.



BAIE DES ANGES

MÉLANGE CRUDITÉS, MESCLUN, THON MAYONNAISE, ŒUF DUR, RADIS, OLIVES NOIRES, HUILE D'OLIVE, TOMATES CERISES.

Mixed vegetables, mixed greens, tuna mayonnaise, boiled egg, red radish, black olives, olive oil, cherry tomatoes.



NOS SALADES

NOS SALADES SONT SERVIES AVEC COUVERTS, PAIN ET VINAIGRETTE.
Our salads come with dressing, cutlery, and a piece of bread.

Les grandes salades végétariennes

8,90€

FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

ROQUETTE, MELON, MENTHE FRAÎCHE, TOMATES CERISES, RADIS ROUGE ET MOZZARELLA.

Rocket, melon, fresh mint, cherry tomatoes, red radish and mozzarella.



SALADE MÉDITERRANÉENNE PANÉE VÉGANE

QUINOA, PANNÉE VÉGANE DE BLÉ, PETITS POIS, ROQUETTE, OLIVES, PIGNONS DE PIN, OIGNON ROUGE, RADIS, JUS DE CITRON.

Quinoa, vegan escalope, green peas, rocket, olives, pine nuts, red onion, red radish, lemon

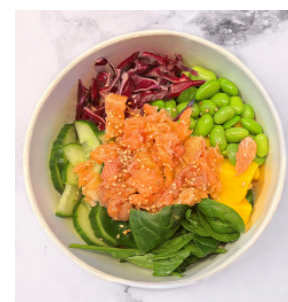


Les assiettes du gourmet **11,00€**

POKÉ

RIZ BLANC, MANGUE, CONCOMBRE, SAUMON FUMÉ, CHOUX ROUGE, FÈVES DE SOJA, POUSSES D'ÉPINARD, SÉSAME.

White rice, mango, cucumber, smoked salmon, red cabbage, soy beans, baby spinach, sesame.



NOS DESSERTS

LES TARTELETTES INCONTOURNABLES

TARTE AU CITRON

Lemon tart

4,20€

TARTE CHOCOLAT NOISETTE

Hazelnut & chocolate tart

4,20€

TARTE ABRICOT PISTACHE

Apricot and pistachio tart

4,20€

MI CUIT AU CHOCOLAT

à faire tiédir 20 secondes pour un dément cœur coulant

4,10€

ÉCLAIR CHOCOLAT, CAFÉ OU VANILLE

Chocolate, coffee or vanilla éclair

4,00€

FLAN PÂTISSIER

Flan

3,60€



TARTE ABRICOT PISTACHE



TARTE AU CITRON



TARTE CHOCOLAT NOISETTE



ÉCLAIR CAFÉ



ÉCLAIR CHOCOLAT



ÉCLAIR VANILLE



MI CUIT CHOCOLAT



FLAN PÂTISSIER

NOS DESSERTS

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

DÉLICE DES BEAUX JOURS

Delight of sunny days

6,80€

TARTE AUX FRAISES

Strawberry tart

6,50€

FRAISIER

Strawberry & cream pastry

6,80€



TARTE AUX FRAISES



FRAISIER



DÉLICE DES BEAUX JOURS

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

COOKIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN

Dark chocolate and pecan nut cookie

3,60€

FINANCIER NATURE, PISTACHE OU FRAMBOISE

Plain or raspberry financier

3,60€

TIGRÉ NOISETTE

Plain financier with hazelnut cream

4,00€



FINANCIER FRAMBOISE



FINANCIER NATURE



FINANCIER PISTACHE



**COOKIE CHOCOLAT NOIR
NOIX DE PÉCAN**



TIGRÉ NOISETTE

LES VERRINES 4,20€

SALADE DE FRUITS FRAIS

Fresh fruit salad

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Dark chocolate mousse

FROMAGE BLANC, MIEL, GRANOLA GOURMAND

Low fat yogurt, honey, comes with a generous granola

COMPOTE POMME-FRAISE CRUMBLE AVOINE

Apple and strawberry compote with oat crumble.



SALADE DE FRUITS



MOUSSE AU CHOCOLAT



**FROMAGE BLANC, MIEL,
GRANOLA GOURMAND**

NOS FORMULES

FORMULE CLASSIQUE - CLASSIC COMBO

UN SALÉ
JUSQU'À 6,00€ (TTC)
A sandwich or a salad up to 6,00€

+

UNE BOISSON*
A drink*

+

UN DESSERT*
A dessert*

10,00€

FORMULE GOURMANDE - FOODIE COMBO

UN SALÉ
JUSQU'À 8,70€ (TTC)
A sandwich or a salad up to 8,70€

+

UNE BOISSON*
A drink*

+

UN DESSERT*
A dessert*

12,70€

**Boissons jusqu'à 2,90€*

Drinks up to 2,90€

**Desserts jusqu'à 4,20€ ou supplément selon votre choix de dessert.*

Desserts up to 4,20€ or an extra according to your choice of pastry.