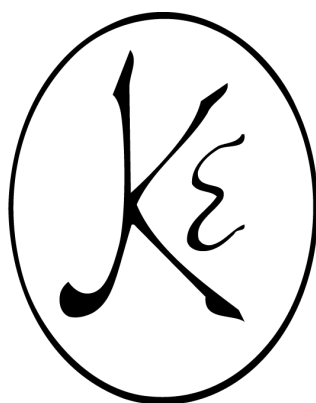
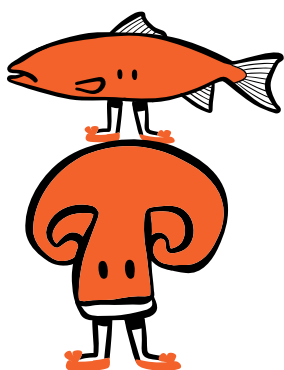




ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

DÉJEUNER DU BOULANGER

◡ ◡ NOS DÉLICES D'HIVER



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.

RUSTIQUE 5,60€

PAIN AU SARRASIN, POULET RÔTI, TOMATES CONFITES, MAYONNAISE,
SALADE BATAVIA.

Buckwheat bread, roasted chicken, sundried tomatoes, mayonnaise, 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€

AAU CHOIX : LA LORRAINE AUX LARDONS, LA CHÈVRE-ÉPINARD, LA SAUMON BROCOLIS OU LA BUTTERNUT FETA.

Of your choice: the traditional quiche bacon, quiche with goat cheese and spinach, quiche with salmon and broccoli and the one with feta, butternut and pumpkin seeds.



SANDWICH MIXTE



SANDWICH RUSTIQUE



SANDWICH AU THON



SANDWICH POULET CHEDDAR



SANDWICH MILANAIS



QUICHE BUTTERNUT 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.



PETITE SALADE QUINOA CHÈVRE NOIX

QUINOA, ROQUETTE, MENTHE FRAÎCHE, FENOUIL, CHÈVRE FRAIS, NOIX.

Quinoa, rocket, fresh mint, fennel, fresh goat's cheese, nuts



HARICOT FAGIOLI LENTILLE ŒUF POCHÉ

LENTILLES VERTES, POUSSES D'ÉPINARDS, HARICOTS FAGIOLI, ŒUF POCHÉ, GRAINES DE COURGE.

Fagioli beans, lentils, spinach sprout, poached egg and butternut seeds.



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.



SALADE THON LENTILLES ET POIS CHICHE

POUSSES D'ÉPINARDS, MÉLANGE LENTILLE ET POIS CHICHE, THON MAYONNAISE, TOMATES SEMI SÉCHÉES, OLIVES, ŒUF POCHÉ ET CACAHUÈTES GRILLÉES.

Spinach shoots, lentils and chickpea, tuna mayonnaise, dried tomatoes, olives, poached egg and roasted peanuts.



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€

SALADE QUINOA FALAFELS DE BETTERAVE

POUSSES D'ÉPINARDS, TRIO DE QUINOA, FETA, MANGUE, TOMATES CERISES, GRENADE, FALAFELS DE BETTERAVE ET AMANDES EFFILÉES

Spinach shoots, quinoa, feta, mango, cherry tomatoes, pomegranate, beet falafels and slivered almonds.



SALADE PASTA CARCIOFI

POUSSES D'ÉPINARDS, ORECCHIETTES, CRÈME D'ARTICHAUTS, ARTICHAUTS GRILLÉS, TOMATES SÉCHÉES, HARICOTS VERTS, POIS MANGE TOUT, OLIVES TAGGIASCHE, FETA, PIGNONS DE PIN.

Spinach, orecchiette, artichoke cream, grilled artichokes, sun-dried tomatoes, green beans, snow peas, taggiasche olives, feta, pine nuts.



Les assiettes du gourmet 11,00€

POKÉ

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

White rice, mango, cucumber, baked 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 PASSION

Chocolate, coffee or passion fruit éclair

4,00€

FLAN PÂTISSIER

3,60€

Flan



TARTE ABRICOT PISTACHE



TARTE AU CITRON



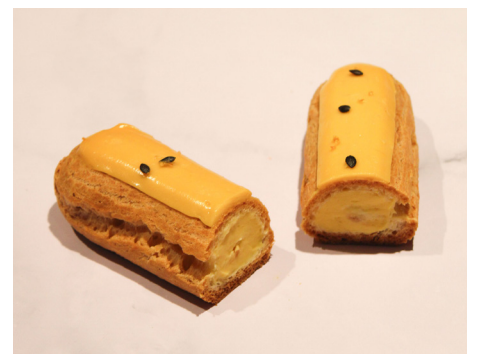
TARTE CHOCOLAT NOISETTE



ÉCLAIR CAFÉ



ÉCLAIR CHOCOLAT



ÉCLAIR PASSION



MI CUIT CHOCOLAT



FLAN PÂTISSIER

NOS DESSERTS

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

TARTE MANGUE VANILLE

Mango and vanilla tart

6,50€

TARTE NOISETTE

Hazelnut tart

6,50€

TARTE CAPPUCINO

Cappuccino tart

6,50€

SAINT HONORÉ

(Uniquement les week-ends)

6,80€

Our Saint Honoré is only available on weekends.



TARTE MANGUE VANILLE



TARTE NOISETTE



TARTE CAPPUCINO



SAINT HONORÉ

LES GÂTEAUX DE VOYAGE

COOKIE CHOCOLAT NOIR ET NOIX DE PÉCAN

Dark chocolate and pecan nut cookie

3,60€

COOKIE CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE MACADAMIA

White chocolate and macadamia nut cookie

3,60€

GÂTEAU BASQUE

Lemon basque cake

3,95€

FINANCIER NATURE OU FRAMBOISE

Plain or raspberry financier

3,60€

CRUMBLE AUX POMMES

Apple crumble

3,95€

TIGRÉ NOISETTE OU CHOCOLAT

Hazelnut financier with hazelnut cream

4,00€

or plain financier with chocolat ganache



**COOKIE CHOCOLAT NOIR
NOIX DE PÉCAN**



**COOKIE CHOCOLAT BLANC ET
NOIX DE MACADAMIA**



GÂTEAU BASQUE



FINANCIER FRAMBOISE



FINANCIER NATURE



FINANCIER PISTACHE



TIGRÉ CHOCOLAT



TIGRÉ NOISETTE



CRUMBLE AUX POMMES

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

TIRAMISU CAFÉ

Coffee tiramisu

COMPOTE POMME POIRE MUESLI CANNEBERGES



SALADE DE FRUITS



MOUSSE AU CHOCOLAT



**FROMAGE BLANC, MIEL,
GRANOLA GOURMAND**



COMPOTE

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*

12,90€

**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.