



MANGER... BUVEZ... PROFITEZ...

Cuisine familiale et généreuse, produits frais, de qualité

Wifi à disposition, coloriage pour les enfants

Ouvert du lundi au dimanche de 07h à 01h, cuisine ouverte en continu



BRUNCH Samedi Dimanche à partir de 11h

108 Rue d'Alésia, 75014 Paris
M° 4 Alésia, M° 13 Plaisance Tel : 01 40 52 17 48

RETROUVEZ-NOUS SUR : www.cafeautempspasse.com

NOS PLATS SONT FAITS MAISON C'EST-A-DIRE PREPARES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS
(A L'EXCEPTION DES FONDS)



PLAT VEGETARIEN :



PLAT SANS GLUTEN :



Agriculture Biologique

**

Heures Heureuses

Salades

- César Salad' : 17,30
Croustillants de poulet, romaine, croutons, œuf dur, parmesan, sauce césar
- Salade biquette :  16,90
Toast de chèvre, miel, tomates cerises, raisins, noix, concombre, salade verte
- Salade franchouillarde : 16,80
Tartine de Saint-Nectaire fondu, jambon de pays, pommes grenailles sautées, concombre, tomates cerises, salade verte
- Salade italienne : 17,90
Jambon de pays, burrata, melon, tomates cerises confites, salade verte

Plats

- Emincé de poulet aux épices cajun, légumes sautés, salade verte 17,30
- Entrecôte de bœuf français (300 g), sauce au choix, frites fraîches, salade verte 28,00
- Tartare de bœuf, frites fraîches et/ou salade verte 17,90
- Burger Auvergnat, bœuf haché, compotée d'oignons, cantal, tomate, frites fraîches, salade verte 17,90
- Pavé de Bœuf d'Aubrac, sauce bleu d'Auvergne ou poivre, frites fraîches, salade 22,00
- Lasagnes fraîches aux aubergines grillées, sauce tomatée, salade verte  16,50
- Pavé de saumon **label rouge d'Ecosse**, beurre blanc au yuzu, légumes sautés 22,80

Prix nets en euros, service compris, Nous n'acceptons pas les chèques, CB à partir de 10€

Tartines Artisanales et Croques

- Océane 17,10
Saumon **label rouge d'Ecosse**, crème d'aneth, pickles, concombre, graines de tournesol, salade verte
- Le végétarien, frites fraîches et Salade verte ✓ 14,50
Pain de campagne, tomate, mozzarella, basilic, pesto, frites fraîches, salade
- Le Monsieur, frites fraîches et Salade 15,00
Pain de mie, jambon blanc, emmental, parmesan, frites fraîches, salade verte
(Madame + 2€)

POUR NOS BAMBINS... (- 10 ans) 12,50

Soda ou jus de fruit ou sirop à l'eau
Steak haché, frites fraîches, ou Jambon, purée maison, Ou Crispy de Poulet, Légumes
Fromage Blanc Ou Boule de Glace à la Fraise ou Mousse au Chocolat noir

Fromages ✓

- Panaché de 3 Fromages, salade verte 9,70
- La part de fromage, salade verte 4,50

Desserts

(Faits maison à partir de produits frais)

- Crème brûlée ☒ 9,00
- Mi cuit au chocolat (+ 2€ la boule de glace) 10,00
- Mousse au chocolat noir 9,00
- Tarte Tatin, crème fraîche (+ 2€ la boule de glace) 10,00
- Café Gourmand 11,00
- Thé ou Chocolat Gourmand 12,50
- Chocolat, café ou coco liégeois 9,70
- Coupe colonel 9,20
- 2 boules de glace artisanale maison « Célestine » 6,40
- 3 boules de glace artisanale maison « Célestine » 9,00

Crêpes

- Sucre 5,50
- Confiture 6,10
- Chocolat 6,90

Prix nets en euros, service compris, Nous n'acceptons pas les chèques, CB à partir de 10€

VINS

14cl

21cl

46cl

75cl

ROUGE

Les Metaeries, Saint Chinian, Languedoc-Roussillon** 2023	4,30	6,20	13,10	19,40
Les Pinoteuses IGP, Pinot Noir, pays d'Oc 	5,20	7,10	15,50	23,10
Domaine de la Petite Mairie, Bourgueil AOC 2022	5,90	8,10	16,50	24,30
Parallèle 45, Côtes du Rhône, Paul Jaboulet Aîné, AOC 2023 	6,00	8,30	18,20	27,00
Château Cajus, Bordeaux BIO AOC 2020 	6,00	8,30	18,20	27,00
Jean-Paul Dubost, Brouilly, vieilles vignes 2023	6,60	9,20	20,20	30,00
Château Bouquey, Saint-Emilion Grand Cru, 2017	6,60	9,20	20,20	30,00
El Grano, Vin rouge du Chili, 2023	7,10	9,80	21,30	31,50
La parcelle 1506, Saint Julien, Médoc 2018	-----	-----	-----	95,00

ROSE

Stellaire, grenache gris, Côtes catalanes IGP, A De Villeneuve** 2023	4,50	6,50	14,10	19,80
Irrésistible, Cru Classé de Provence AOC, domaine de la croix 2021	7,90	12,80	27,80	42,50

BLANC

Sauvignon Pays d'Oc IGP**, 2023	4,50	6,50	14,10	19,80
Viognier, Secret de Famille, Paul Jaboulet Aîné 2023 	5,20	7,10	15,50	23,10
Les 3 Garçons, Côtes du Rhône Bio AOC 2022 	7,20	9,90	21,30	32,10
Chablis, Domaine Heimbourger, Grand vin de Bourgogne ACC 2023	7,90	12,80	27,80	42,50

LES BULLES

Champagne Pierre Mignon Grande Réserve	12,90	18,00	-----	75,00
Champagne « Princes de Venoge » Blanc de Blancs	-----	-----	-----	98,00
Prosecco, Extra Dry	6,50	11,00	-----	32,00

EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate ou gazeuse

50cl : 5,80

1L : 7,50

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée ; AOP : Appellation d'Origine Protégée ; IGP : Indication Géographique Protégée ; ACC : Appellation Chablis Contrôlée

Prix nets en euros, service compris – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Nos Bières

Bière du moment :

	25cl	50cl
- MONT BLANC Rosée** 4,7°	5,20	9,50

Pression :

- KROMBACHER Blonde** 4,8°	4,80	9,00
- JADE Blanche 4,5° 	5,00	9,20
- CADETTE IPA 6° 	5,00	9,20
- CH'TI Blonde 6,8°	5,20	9,50
- LA CHOUFFE 8°	5,80	10,60

Bouteilles :

- JADE Bio bière sans alcool Blonde 	25 cl	7,00
- Pelforth Brune	33 cl	7,50

COCKTAILS 9,00

- Joli cœur 19cl** : Prosecco 12cl, citron pressé 2cl, jus de passion 5cl, crème de pêche
- Apérol Spritz 19cl** : Apérol 5cl, Prosecco 10cl, eau gazeuse
- Pina Colada 19cl** : Rhum blanc 2cl, Rhum brun 2cl, jus d'ananas, crème de coco
- Le Quartz : 18cl : Cachaça 4cl, citron vert, sucre de canne, purée de fruits rouges
- Moscow Mule 18cl : Vodka 4cl, ginger beer 14cl, citron vert
- Mai Tai 19cl : Rhum blanc 2cl, Rhum brun 2cl, ananas, citron, triple sec 2cl, orgeat
- Long Island Iced Tea 19cl : Rhum 1cl, Tequila 1cl, Gin 1cl, Vodka 1cl, citron, coca
- Paris London 18cl : Fleur de sureau 4cl, Gin 4cl, cranberry, citron pressé, tonic
- Mojito 12cl : Rhum 6cl, menthe fraîche, citron vert, cassonade, eau gazeuse

DIGESTIFS 4cl

- | | |
|---------------------|-------|
| - Calvados | 9,80 |
| - Poire, Mirabelle | 9,80 |
| - Cognac XO | 14,60 |
| - Prune de Souillac | 14,60 |

- | | |
|--------------------------------|-------|
| - Cognac VSOP Remy Martin | 14,60 |
| - Rhum Hechicera | 14,60 |
| - Gin Monkey 47, gin goudoulin | 14,60 |
| - Armagnac Goudoulin 1973 | 14,60 |

Grignotage Apéro

- Planche terroir à partager 16,00

« Terrine de campagne, jambon de pays, saucisson sec, Cantal, Bleu- d'Auvergne, Saint Nectaire »

- Trio Crispy de poulet aux épices cajun, sauce sweet chili 8,90
- Burrata, tomates cerises confites, pesto 9,10
- Saumon **Ecossais Label Rouge** mariné ses toasts 14,60

APÉRITIFS

- Kir au Sauvignon Cassis, Mûre, Pêche ou Fraises des Bois 14cl 4,90
- Salers, Porto Rouge ou Blanc 5cl 6,00
- Kir royal 12cl 13,10
- Américano maison 8cl 8,20
- Campari, Martini Rouge ou Blanc 5cl 6,00
- Ricard/ Pastis 51 2cl 5,30
- Pastis Henri Bardouin 2cl 6,30

WHISKIES ET BOURBON 4cl

- Cutty Sark, blended scotch whisky 40% vol 9,00
- Paddy Irish whiskey, triple distillation 40% vol 9,00
- Jack Daniel's from Tennessee, 40% vol 11,00
- Buffalo trace bourbon from Kentucky 40% vol 11,00
- Bellevoye, triple malt, finition Sauternes, France 40% vol 11,00
- Nikka from The Barrel, blended whisky 51,4% vol 11,00
- Monkey Shoulder blended malt Scotch whisky 40% vol 11,00
- Chivas Regal 12 ans Scotch whisky 40% vol 11,00

BOISSONS FRAICHES

- Coca cola, zéro 33cl 5,50
- Perrier 33cl 5,50
- Orangina, Fanta, Fuze Tea, 25cl 5,20
- Schweppes Tonic / Agrumes 25cl 5,20
- Ginger Beer 25cl 5,20
- Citronnade 25cl 5,00
- Vittel 25cl (avec sirop Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Violette ou Pêche) 4,80
- Limonade à la verse 25cl (avec sirop Grenadine, Menthe, Citron ou Pêche) 4,10

Les Fruits Pressés 5,70

- Orange 12cl
- Citron 8cl
- Pamplémousse 12cl

Thé glacé maison 25cl 5,00

Nature, pêche, citron, fraise, saveur mojito ou kiwi

Jus de Rêves Pur Jus Bio 25cl 5,80

Jus d'Orange, Jus d'Ananas

Jus de pomme, Jus tomate

Nectar d'abricot

COCKTAILS SANS ALCOOL 7,00

- **Bora Bora**** 19cl : jus d'ananas, jus de passion, grenadine, citron
- **Virgin Spritz**** 19cl : orange, eau gazeuse, limonade
- **Ma Pomme d'Amour** 18cl : jus de pomme, sirop pêche, citron pressé, gingembre, clous de girofle, cannelle

Prix nets en euros, service compris, Nous n'acceptons pas les chèques, CB à partir de 10€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café Espresso « Perle Noire », Noisette, Allongé	2,80
Double espresso, Chocolat chaud, Café Crème, Américain	4,90
Mokaccino « Café, Mousse de Lait, Chocolat »	6,50
Mokaviennois « Café, Mousse de Lait, Chocolat, Chantilly »	6,90
Café Latté « Café serré, lait chaud, Mousse de Lait »	6,50
Café ou Chocolat Viennois, Cappuccino	6,50
Lait Chaud Nature ou aromatisé 20cl	4,50
Vin chaud à la cannelle 20cl	6,10
Grog Américain au rhum ambré 4cl, sucre de canne, citron	6,90

Thés & Infusions Mariage Frères 5,90

Thés

- Ceylan
- Darjeeling Himalaya
- Earl Grey Imperial
- Empereur Chen-Nung (thé noir fumé)
- Thé sur le Nil (thé vert fruité citronné)
- Jasmin Mandarin (thé vert fleuri)
- Casablanca (thé vert menthe et noir bergamot)

Infusions

- Camomille sauvage BIO
- Tilleul argenté BIO
- Rouge Métis BIO (rooibos, fruité, fleuri)



Formule petit déjeuner 9,80€

1 Boisson chaude au choix

1 jus de fruit,

1 croissant, 1 Tartine beurre confiture

Formule grand déjeuner 16,50€

1 Boisson chaude au choix, 1 jus de fruit,

1 croissant, 1 Tartine beurre confiture,

Œufs au plat, Fromage blanc

+ 1,50€ Supplément Fruit Pressé, + 1,50€ avec Cappuccino, Chocolat/Café viennois, Latté

Prix nets en euros, service compris, Nous n'acceptons pas les chèques, CB à partir de 10€