BOISSONS

CAFÉ

> Espresso 2,9

> Double Espresso 3,9

> Espresso suisse d'Alger 3,5
espresso, orgeat

> Espresso suisse d'Alger frappé 4,5
double espresso frappé, orgeat

> Americano 4

> Noisette 3,5

> Cortado 4,5

> Cappuccino / Café crème 5

> Flat White 6

> Filtre (Batch Brew) 4

> Moka 6

> Cold Brew maison 5

THÉS

Tous nos thés proviennent du Parti du thé

> Matcha Kagoshima Latte 6

> Chaï latte 6

> Darjeeling Impéri al Namring 6
avec lait et miel (uniquement chaud) 6,5

> Thé Vert Kabusecha Hoshino 6

> Mélange de la Sorbonne 5
thé noir à la chataigne et fleur de violette

SUPPLÉMENTS

> Lait avoine ou coco 0,5

> Lait d'amande et datte maison 1,5

FAIT MAISON SANS CAFÉINE

> Sarrasin grillé 5

> Infusion
fenouil, menthe, sapin sauvage 5
gingembre, citron miel et curcuma 5,5

> Golden Latte 6
lait de coco, curcuma, gigembre, poivre

Alternatives

> Chocolat chaud 5,5

> Babyccino 1

> Lait d'amande et datte maison 4

> Eau micro-filtrée
plate/pétillante 50 cl 1,5
75 cl 2

DU MOMENT

> Jus 6

> Boisson maison 6

> Keffir de cascara 6

> Pétillant sans alcool 6

ALCOOL

> Canetta Blanc / Rouge (Vin - ES)
Xarello-Macabeu-Paralleda / Tempranillo 18,7 cl 8,5

> Canetta Orange (Vin - ES) / Rosé (Vin - FR)
Cartioxa (ES) / Grenache & Cabernet Sauvignoin (FR) 18,7 cl 9,5

> Vins en Bouteille
demandez à notre équipe la carte des vins

> Bière en Bouteille 33 cl 7

> Cidre 33 cl 6,5

> Droit de bouchon 15

DÉJEUNER
12h>15h

À LA CARTE (uniquement en semaine)

ENTRÉES DU JOUR

> Haricots tonato — 7
Haricots piattone, poivron grillé, sauce tonato, câpres

> Toum, crudités — 7

PLATS DU JOUR

> Chou nouveau sauté, Truite ikejime fumée maison, — 21
vinaigrette cerise, crème crue (+3€ en formule)

> Cuisse de poulet basquaise — 20
Asperges sauvages et pdt (+2€ en formule)
(volaille Tauzin 98 jours min. sans OGM)

> Roquette, tomate, oeuf extra frais — 18
Parmesan, amandes fraiches

DESSERTS DU JOUR

> Cheese cake Basque — 6
Vanille Carlton, coulis d'abricots

> Fontainebleau à la nature — 6
aux fruits de saison frais ou rôtis — 9

FORMULES PLAT DU JOUR (uniquement en semaine)

1 BOUILLON 20CL
OU 1 ENTRÉE
+
1 PLAT DU JOUR
(plomb en option +2€)
19

1 PLAT DU JOUR
+
1 DESSERT DU JOUR
OU
PÂTISSERIES
DE VOYAGE
(avec fruits +3€)
20

1 BOUILLON 20CL
OU
1 ENTRÉE
+
1 PLAT DU JOUR
+
1 DESSERT DU JOUR
OU
PÂTISSERIES
DE VOYAGE
(plomb en option +2€)
(avec fruits +3€)
25

Sur place ou à emporter
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande
@praesens.paris

PRAESENS

DÉJEUNER DU SAMEDI
12h>15h30

> Club Sandwich 18,5
Shokupan, poulet fumé, bacon, tomate, salade, mayonnaise maison (volaille Tauzin 98 jours min. sans OGM)

> BLT 12
Shokupan, bacon, laitue, tomate, mayonaise maison

> Salade Caesar 18,5
Servie avec poulet fumé, bacon, croûtons, parmesan 12 mois (volaille Tauzin 98 jours min. sans OGM)

DESSERTS DU JOUR

> Dessert du moment 9
nous consulter

> Fontainebleau à la nature 6 9
Servie avec fruits de saison frais ou rôtis

CAFÉ DE SPÉCIALITÉ & RESTAURANT

DU PETIT AU GRAND DÉJEUNER
CUISINE PARISIENNE CONTEMPORAINE DE SAISON,
FAITE MAISON AVEC LES PRODUITS DES PRODUCTEURS
QUE NOUS AIMONS

SERVICE CONTINU DE 8H30 À 16H30

@praesens.paris

PETIT DÉJEUNER
SERVICE CONTINU 8h30>16h30

BOUILLONS

> Légumes
20cl 4,5
30cl 6,5

Avec plombs (pâtes de blé)
20cl 6,5
30cl 8,5

> Volaille
20cl 5,5
30cl 7,5

Avec plombs (pâtes de blé)
20cl 7,5
30cl 9,5

SANDWICHS

Formule sandwich (uniquement en semaine)
1 SANDWICH + 1 BOUILLON 20 CL 13
1 SANDWICH + 1 BOUILLON 20 CL + 1 MADELEINE 14,5

> Sandwich à l'Oeuf 8,5
pain de Jérusalem, œuf, mayonnaise, ciboulette

> Parisien (1/2 baguette) 8,5
baguette, Jambon blanc Prince de Paris,
beurre demi-sel
avec comté (+1€ dans la formule)

> Sandwich du moment 8,5
nous consulter

ŒUFS EXTRA FRAIS

> Œuf dur en panier 3,5
sel-poivre et mayonnaise moutarde-citron
Œuf supplémentaire 3

> Œuf à la coque
servi avec mouillettes de pain de campagne toasté beurré
1 œuf 6,5
2 œufs 9,5

> Omelette nature 3 œufs 9 12
servie avec une salade verte de saison

LES CLASSIQUES

> Pan Con Tomate 8,5
Pain de campagne bio au levain & tomate de saison
servi avec du jambon Serrano 20 mois grande réserve 13,5

> Marmouma 8,5
Confit de tomates et poivrons à l'ail
Servi avec du pain de campagne bio au levain
Huile d'Olive, ail

> Tartines pain baguette 4,5
servies avec du beurre demi-sel

> Tartines sucrées 8,5
confiture du moment et amlou

> Tartines salées 9,5
une tranche de comté et fromages du moment

> Harengs pommes à l'huile 13
bouquet de cresson, pain de campagne

> Tortilla oignon et pomme de terre 9 / 12
servie avec une salade verte de saison

> Assiette de fromages 12
les 3 fromages du moment avec beurre demi-sel

> Amandes Craquantes 2,5
Amandes de Valence, sucre, fleur de sel de l'Ile de Ré, piment de Java, poivre Malabar

> Amandes saumurées et rôties 2,5
Amandes de Valence et sel de l'Ile de Ré

EN SUPPLÉMENT

> Chiffonade jambon Prince de Paris 7,5

> Jambon Serrano 7,5
Grande Reserve 20 mois d'affinage

> Cornichons 1

> Œuf supplémentaire 3

> Fromage du moment 3

> Mayonnaise moutarde citron 0,5

> Salade verte de saison 5

> Confiture de saison 4

> Amlou maison 4
Pâte à tartiner à l'amande et au miel

> Fruits de saison frais ou rôtis 3

DOUCEURS

> Brioche grillée
avec beurre demi-sel 6
avec confiture du moment et amlou maison 9

> Brioche perdue
sirop d'érable 9
supplément fruits de saison 12

> Praesens Pancake (samedi et lundi uniquement) 6,5
Farine de maïs torréfié, sirop d'érable et zeste de citron
Servi avec supplément fruits de saison 9,5

> Yaourt et granola maison 9
supplément fruits de saison 12

> Fontainebleau à la nature 6
aux fruits de saison frais ou rôtis 9

PÂTISSERIES DE VOYAGE

> Madeleine parfaite 1,9
par 3 5

> Financier noisette 2,2
par 3 6

> Gâteau du jour 5,5

> Cookie au chocolat 4
cacao Nica Brown 65% du Honduras (Xoco)

> Cookie au safran 4

> Fondant chocolat 3,8
cacao Nica Brown 65% du Honduras (Xoco)

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.