

# BOISSONS

## CAFÉS

> Espresso	2,9
> Double Espresso	3,9
> Espresso suisse d'Alger espresso, orgeat	3,5
> Espresso suisse d'Alger frappé double espresso frappé, orgeat	4,5
> Americano	4
> Noisette	3,5
> Cortado	4,5
> Cappuccino / Café Crème	5
> Flat White	6
> Filtre (Batch Brew)	4
> Moka	6

## THÉS

Tout nos thés proviennent du Parti du thé

> Matcha Kagoshima Latte	6
> Chaï latte	6
> Darjeeling Impérial Namring avec lait et miel (uniquement chaud)	6 6,5
> Thé Vert Kabusecha Hoshino	6
> Mélange de la Sorbonne thé noir à la chataigne et fleur de violette	5

## SUPPLÉMENTS

> Lait avoine ou coco	0,5
-----------------------	-----

## FAITS MAISON SANS CAFÉINE

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

## ALTERNATIVES

> Chocolat chaud	5,5
> Babuccino	1
> Lait d'amande et datte maison	4
> Eau micro-filtrée plate / pétillante	1,5 2
50 cl	1,5
75 cl	2

## DU MOMENT

> Jus	6
> Boisson maison	6
> Kefir de cascara	6
> Pétillant sans alcool	6

## ALCOOL

> Canetta Blanc (vin) d'Amos Bañeres et Alex Ruiz	18,7cl	8
> Canetta Rouge (vin) d'Amos Bañeres et Alex Ruiz	18,7cl	8
> Vins en bouteille demandez à notre équipe la carte des vins		
> Bière bouteille	33 cl	7
> Cidre	33cl	6,5
> Droit de bouchon		15

# DÉJEUNER

12h>15h

## À LA CARTE

### ENTRÉES DU JOUR

> Champignons à la grecque lardons grillés	7
> Rémoulade céleri-panais herbes fraîches et huile de noix	8
> Choux fleur rôti harissa maison	7
> Gravelax de truite de Banka hors Formule	13

### PLATS DU JOUR

> Riz de Camargue crémé au butternut copeaux de comté	15
> Poule au pot cuisse de poulet, pdt grenaille, épinards	18
> Gratin kasha, blettes Betterave fondante	16

### DESSERTS DU JOUR

> Crème caramel	5,5
> Fontainebleau à la nature aux fruits de saison frais ou rôtis	6 9

### FORMULES PLAT DU JOUR

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

19

**1 PLAT DU JOUR**  
+  
**1 DESSERT DU JOUR OU  
PÂTISSERIE DE VOYAGE**

20

**1 BOUILLON 20CL** (plomb en option +2 €)  
**OU 1 ENTRÉE**  
+  
**1 PLAT DU JOUR**  
+  
**1 DESSERT DU JOUR OU  
PÂTISSERIE DE VOYAGE**

25

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

# 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 (à emporter uniquement)

1 SANDWICH + 1 BOUILLON 20CL	13
1 SANDWICH + 1 BOUILLON 20CL + 1 MADELEINE	14,5

### > Sandwich à l'Oeuf

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)	9,5

## ŒUFS EXTRA FRAIS

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

### > 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

servie avec une salade verte de saison

9
12

@praesens.paris

## 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

---

## LES CLASSIQUES

---

> <b>Tartines pain baguette</b>		
servies avec du beurre demi-sel	4,5	
> <b>Tartines sucrées</b>	8,5	
confiture du moment ou amlou		
> <b>Tartines salées</b>	9,5	
une tranche de comté et fromages du moment		
> <b>Rillettes du Mans</b>	7	
servi avec cornichons		
> <b>Harengs pommes à l'huile</b>	13	
bouquet de cresson, pain de campagne		
> <b>Tortilla oignon et pomme de terre</b>	9	
servie avec une salade verte de saison	12	
> <b>Assiette de fromages</b>	12	
les 3 fromages du moment avec beurre demi-sel		

---

## EN SUPPLÉMENTS

---

> <b>Chiffonade</b>	5
Jambon blanc Prince de Paris	
> <b>Cornichons</b>	1
> <b>Œuf supplémentaire</b>	3
> <b>Fromage du moment</b>	3
> <b>Mayonnaise moutarde citron</b>	0,5
> <b>Salade verte de saison</b>	5
> <b>Confiture de saison</b>	4
> <b>Amlou maison</b>	4
Pâte à tartiner à l'amande et au miel	
> <b>Fruits de saison frais ou rôtis</b>	3

---

## DOUCEURS

---

> <b>Brioche grillée</b>		
avec beurre demi-sel	6	
avec confiture du moment ou amlou maison	9	
> <b>Brioche perdue</b>		
sirop d'érable	9	
supplément fruits de saison	12	
> <b>Pancakes soufflés</b> (le lundi uniquement)		
sirop d'érable et zeste de citron	9	
supplément fruits de saison	12	
> <b>Yaourt et granola maison</b>		
supplément fruits de saison	9	
> <b>Fontainebleau nature</b>		
aux fruits de saison frais ou rôtis	12	

---

## PÂTISSERIES DE VOYAGE

---

> <b>Madeleine parfaite</b>	1,9
> <b>Financier noisette</b>	2,2
> <b>Gâteau du jour</b>	5,5
> <b>Cookie au chocolat</b>	4
Cacao Nica Brown 65% du Honduras (Xoco)	
> <b>Cookie au safran</b>	4
> <b>Môelleux chocolat</b>	3,8
cacao Nica Brown 65% du Honduras (Xoco)	