

## Entrées

- \* Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre **12€**
- \* Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé **11€**
- \* Œufs mimosa comme autrefois **10€**
- Crème légère de potiron aux brisures de châtaignes et dés de comté **11€**
- Terrine de kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre **13€**
- Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile **12€**
- Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne **12€**
- Salade de cœurs d'artichaut et champignons de Paris, tout simplement en vinaigrette **13€**

## Plats

- \* Joes de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes **20€**
- \* Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aïoli **23€**
- \* Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons **21€**
- Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots du Lauragais à la graisse d'oie **23€**
- Parmentier de cuisse de canard croisé au vin rouge, pommes gaufrettes **20€**
- Escalope de veau panée, pâtes fraîches au basilic **21€**
- Filet de daurade royale grillé à la plancha à la grenobloise **22€**
- Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance **22€**

## Desserts

- \* Crème caramel à l'ancienne **9€**
- \* Tarte aux fruits du jour **10€**
- \* Riz au lait à la vanille **9€**
- Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud **10€**
- Ile flottante, caramel fleur de sel **9€**
- Quenelles au chocolat noir, crème anglaise **10€**
- Pruneaux au vin rouge, aux épices douces **8€**
- Baba au vieux rhum **10€**
- Fromage de saison **8€**



### **La Formule Café** (tous les jours, midi et soir)

\* Entrée + \* Plat + \* Dessert (sur les plats avec un astérisque) **37€**

### **La Formule Déjeuner** (à l'ardoise, de 12h à 15h30, du lundi au vendredi)

Plat du jour	<b>18€</b>
Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour	<b>21€</b>
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	<b>27€</b>

## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### Entrées/Starters

Œuf mollet pané, sauce vin rouge, oignons et champignons  
*Soft boiled egg rolled in breadcrumbs, red wine sauce, onion and mushrooms*  
**15€**

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins  
*Sea urchins with mousseline of scrambled eggs*  
**18€**

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé  
*6 snails from Burgundy, parsley butter*  
**14€**

Ravioli de langoustine, légèrement émulsionnée  
*Scampi ravioli with shellfish sauce*  
**19€**

Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté  
*Terrine of foie gras, served with toasted wholewheat bread*  
**18€**

### Plats/Main Courses

Gambas croustillantes au basilic et vinaigrette aux agrumes  
*Deep fried king prawns with basil and citrus vinaigrette*  
**24€**

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche  
*Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' sauce*  
**25€**

Palombe en crapaudine, échalotes grises et lentilles verte du Puy  
*Woodpigeon « crapaudine », grey shallots and green lentils from Puy*  
**29€**

Saucisse fraîche au couteau, purée de pommes de terre faite maison  
*Fresh sausage, homemade mashed potatoes*  
**20€**

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts – all our dishes are homemade   
Prix nets service compris – Net prices service included



## Les Boissons – Drinks

### LES BOISSONS ALCOOLISEES / ALCOHOLIC DRINK

#### Champagnes 75cl

Ruinart R brut	129
Moët et Chandon, Brut	85
La flûte 12cl	14,50

#### Apéritifs

Vin Doux du Languedoc Roussillon	
<i>Maury, Vintage rouge, Mas Amiel 12cl</i>	11,50
Aperol Spritz 12cl	9
Américano 8cl	7,40
Campari / Martini 6cl	5,60
Lillet 6cl / Ricard 4cl	4,20
Porto Offley 6cl	5,90
Kir royal 12,5cl	15
Kir vin blanc 12,5cl	5,20
Gin Beefeater / Vodka Absolut 4cl	7,40
Suze 6cl	5,30
Chivas Regal 12 ans 40° 4cl	9
Jack Daniel's 40° 4cl	7,40
Johnnie Walker Black Label 40° 4cl	8
HSE Rhum Agricole XO 4cl	9
HSE Rhum Agricole VSOP 4cl	8

#### Bières

Stella pression 25cl / <i>Draft Stella 25cl</i>	4,20
Leffe pression 25cl / <i>Draft Leffe 25cl</i>	4,80
Bock 12,5cl	2,50
Panaché / Monaco 25cl	4,30
Gallia "Paris" 33cl	5,90
Leffe Brune 33cl	5,30

#### Digestifs 4cl

Pineau des Charentes Perle Rose 10cl	9
Pineau des Charentes Unis blanc 10cl	8
Vieille prune de Souillac 40°	9,90
Poire Brana 44°	10
Framboise Brana 45°	11
Manzana verde	6,90
Chartreuse verte	9,90
Calvados Lecompte 5 ans d'âge 40°	7
Bas Armagnac Gaston Legrand	11
Cognac Guy Lheraud Cuvée 10 ans	12
Get 27 Piper Mint / Bailey's	7,90

Le Cocktail du Moment 12

### LES BOISSONS SANS ALCOOL / DRINK WITHOUT ALCOHOL

#### Eaux minérales

Evian 33cl	4
¼ Perrier	4
Thonon 75cl	6,50
Vals 75cl	6,90
Evian / Perrier sirop	4,10
<i>Still or sparkling water and cordial</i>	










#### Boissons chaudes

Espresso / Déca	1,50 au bar	2,40
Noisette	1,60 au bar	2,50
Café crème	2,40 au bar	3,40
Cappuccino		5,10
Chocolat		5
Double Espresso	3 au bar	4,80
Thé, infusion		4,30

#### Boissons fraîches

Les sodas 33cl	5
<i>(Coca cola, coca cola light, coca cola zero, Sprite)</i>	
Les sodas 25cl	5
<i>(Orangina, Fuzetea, Schweppes)</i>	
Limonade 20cl	4,90
Diabolo 20cl / <i>lemonade and cordial</i>	5
Les Jus de Fruits 25cl	5
<i>(Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate)</i>	
Fruits pressés / <i>Freshly squeezed fruit</i>	6,20
Verre de lait / <i>glass of milk</i>	2
Café glacé fait maison	5










LES VINS BLANCS / WHITE WINE

	Bt	carafe	carafe	verre
	75cl	50cl	25cl	12cl
<u>Bourgogne</u>				
2017 Mâcon-Lugny, St Pierre, domaine Bouchard	36	25,9	13	6,5
 2016 Bourgogne Aligoté, domaine Goisot	39			
 2016 Viré-Clessé, Tradition, domaine de Roally	51	29,9	19,5	8,5
2015 Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Vaillons, domaine W Fèvre	78			
2013 Saint Romain, Sous le Château, domaine Aegerter	85			
<u>Vallée du Rhône</u>				
 2017 Côtes du Rhône, Réserve, famille Perrin	29	21,9	11,1	5,4
 2015 Côtes du Rhône, Village, Cairanne, domaine Richaud	62			
 2016 Crozes-Hermitage, domaine Y Chave	65			
<u>Provence</u>				
 2017 Côtes de Provence, Cru Classé, Château Sainte Marguerite	46			
<u>Sud-Ouest</u>				
2016 IGP Côtes de Gascogne, Perle, domaine Haut Marin	26			
 2016 Pacherenc du Vic-Bilh, domaine Capmartin	34	23,7	11,4	5,8
 2016 Pacherenc du Vic-Bilh, domaine Capmartin (vin doux)	39	26,8	13,7	6,6
<u>Vallée de la Loire</u>				
 2015 Muscadet Sèvres et Maine, domaine de l'Ecu	40			
2017 Quincy, domaine Lecompte	42	30,6	14,3	7,4
2016 Sancerre, Paysage, domaine L Crochet	49	35,3	17,3	8,3

LES VINS ROSES / ROSE WINE

 2017 VDP du Var, Mont Redon, Maison Fayard	31	21,9	11,1	5,5
 2017 Côtes de Provence Cru Classé, Château Sainte Marguerite	45			

LES VINS ROUGES / RED WINE

	Bt	carafe	carafe	verre
	75cl	50cl	25cl	12cl
<u>Bourgogne</u>				
2015 Beaujolais, Fleurie, Le pré Roi, Château de Poncié	33	24,2	11,9	6
2017 Bourgogne, Pinot Noir, domaine L Muzard	47	33,9	16,7	8,3
2015 Mâcon-Burgy, Terres Rouges, domaine Sainte Barbe	53			
 2015 Côtes d'Auxerre, Corps de Garde, domaine Goisot	57			
2013 Chorey-les-Beaunes, Maison Decelle Villa	82			
<u>Vallée du Rhône</u>				
2017 Côtes du Rhône, Réserve, Famille Perrin	29			
 2017 Côtes du Rhône, Terre de Galets, domaine Richaud	39	27,3	13,7	6,8
2017 Crozes -Hermitage, Esquisse, domaine des Hauts Châssis	49			
2016 Saint Joseph, domaine Courbis	66			
2016 Châteauneuf -du-Pape, domaine Usseglio	84			
<u>Provence</u>				
 2017 Côtes de Provence Cru Classé, Château Saint Marguerite	46			
<u>Sud-Ouest</u>				
 2014 Madiran, Vieilles Vignes, domaine Capmartin	35	25,8	12,6	6,3
 2016 Gaillac, Syrah, domaine Plageoles	45			
<u>Bordeaux</u>				
 2016 Côtes de Bordeaux, Duc des Nauves, Château Le Puy	30	20	10	5
2012 Lalandes-de-Pomerol, Chavlier d'Haurange	58			
2012 Moulis-en-Médoc, Château Mauvesin Barton	76			
2012 Saint-Emilion Grand Cru, Château de Fonbel	85			
<u>Vallée de la Loire</u>				
 2015 Bourgueil, Diptyque, domaine de la Chevalerie	37	25,5	12,4	6,4
 2015 Chinon, Les Puys, domaine Wilfried Rousse	44			
 2017 Saumur Champigny, domaine des Roches Neuve	45			

### Les Eaux et Sodas / Mineral Water and Soft Drinks

Evian 33cl	4,00 €
¼ Perrier 25cl	4,00 €
Thonon 75cl	6,50 €
Vals 75cl	6,90 €
Evian sirop / <i>Still water and cordial</i>	4,10 €
Perrier sirop / <i>sparkling water and cordial</i>	4,10 €
Les sodas 33cl <i>(Coca cola, coca cola light, coca cola zero, Sprite)</i>	5,00 €
Les sodas 25cl <i>(Orangina, Nestea, Schweppes)</i>	5,00 €
Limonade 20cl	4,90 €
Diabolo 20cl / <i>lemonade and cordial</i>	5,00 €

### Les Bières / Beers

Stella pression 25cl / <i>Draft Stella 25cl</i>	4,20 €
Leffe pression 25cl / <i>Draft Leffe 25cl</i>	4,80 €
Bock 12,5cl	2,50 €
Panaché / Monaco 25cl	4,30 €
Gallia "Paris" 33cl	5,90 €
Leffe Brune 33cl	5,30 €



*Café Constant*

PARIS

[www.maisonconstant.com](http://www.maisonconstant.com)



Instagram #cafeconstant



Petit déjeuner servi tous les jours de 7h à 11h

*Breakfast served every day from 7am to 11am*

## Le Petit Déjeuner à la Carte

« A la carte » Breakfast

### Les Boissons Chaudes / Hot Drinks

Espresso / Déca	1,50 € au bar	2,40 €
Noisette	1,60 € au bar	2,50 €
Café crème	2,40 € au bar	3,40 €
Cappuccino		5,10 €
Chocolat		5,00 €
Double Espresso	3,00€ au bar	4,80 €
Thé, infusion		4,30 €
Verre de lait / glass of milk		2,00 €

### Les Jus de Fruits / Fruit juice

Les Jus de Fruits 25cl / Fruit juice 25cl	5,00 €
<i>(Orange, Pomme, Ananas, Pamplemousse, Abricot, Tomate)</i>	
<i>(Orange, Apple, Pineapple, Grapefruit, Apricot, Tomato)</i>	
Fruits pressés / Freshly squeezed fruit	6,20 €
<i>(Orange ou Citron /Lemon)</i>	

### Sucré - Salé / Food

Croissant	1,80€
Pain au chocolat	1,90€
Tartine de baguette beurre et confiture / Bread, butter and jam	2,00€
Portion de confiture artisanale / extra traditional jam	0,50€
Deux œufs à votre guise / Two eggs as you like them	6,00€
Yaourt de la Ferme des Peupliers / Peupliers Farm Yogurt	4,00€

## Les formules Petit Déjeuner

Breakfast Menu

### **Le Parisien – 8,50€**

7h/11h

Boisson chaude	<i>Hot Drink</i>
Jus de fruits pressés (orange ou citron)	<i>Freshly squeezed (orange or lemon)</i>
Viennoiserie ou tartines de baguette	<i>Pastry or baguette bread</i>
Yaourt de la Ferme des Peupliers	<i>Peupliers farm Yogurt</i>

### **Le Français – 14,00€**

8h/11h

Boisson chaude	<i>Hot Drink</i>
Jus de fruits pressés (orange ou citron)	<i>Freshly squeezed (orange or lemon)</i>
Viennoiserie ou tartines de baguette	<i>Pastry or baguette bread</i>
Yaourt de la Ferme des Peupliers	<i>Peupliers Farm Yogurt</i>
Deux œufs à votre guise et bacon	<i>Two eggs as you like with bacon</i>

Prix nets, service compris / net prices, service included