



## PETIT DÉJEUNER

### **L'EXPRESS**

**5**

**Boisson chaude** thé « Mariage Frères », café, chocolat  
**Tartine Beurrée**

### **LE PARISIEN**

**15**

**Boisson chaude** thé Mariage Frères, café, chocolat  
**Jus pressé** orange, pamplemousse ou citron  
**Belle corbeille** tartine beurre confiture & viennoiserie

### **LE BEAUBOURG**

**20**

**Boisson chaude** thé Mariage Frères, café, chocolat  
**Jus pressé** orange, pamplemousse, citron ou detox  
**Belle corbeille** tartine beurre confiture & viennoiserie  
**Fromage Blanc** miel & amandes

---

### **À LA CARTE**

<b>Omelette, Œufs au plat ou Œufs brouillés naturels</b>	<b>12</b>
<b>Avec</b> fromage, jambon, herbes, saumon, bacon, champignons	<b>16</b>
<b>Tartine beurrée / avec confiture</b>	<b>3/5</b>
<b>Viennoiserie</b>	<b>3</b>
<b>Fromage blanc miel &amp; amandes</b>	<b>9</b>
<b>Café expresso ou long</b>	<b>3</b>
<b>Double Café / Café crème</b>	<b>6</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>7</b>
<b>Thé « Mariage Frères »</b>	<b>7</b>
<b>Jus de fruit pressé</b> orange, pamplemousse ou citron	<b>6</b>
<b>Detox Vertigo</b> concombre, pomme, menthe, citron vert	<b>10</b>

## LA CARTE

### LES SALADES

- Belle salade verte **8**
- Salade d'haricots verts & champignons **13**
- Salade Caesar, poulet & bacon **19**
- Salade Beaubourg **21**  
Culatello, haricot vert, œuf, tomate salade
- Salade Parisienne **21**  
Jambon blanc, pommes charlotte, comté, œuf, tomate, salade

### LES SANDWICHS

- Club sandwich Poulet & bacon **21**
- Cheeseburger du Café Beaubourg **21**
- Croque Monsieur Beaumarly **16**
- Croque Madame **17**

### LES ŒUFS

- Omelette, œufs au plat
- Ou œufs brouillés natures **12**
- Avec (au choix) : fromage, jambon, herbes, saumon, bacon, champignons **16**

### À PARTAGER

- Tarama « Maison du Caviar » **14**
- Petites Sardines d'Espagne **18**
- Saumon fumé Norvégien & blinis **24**
- Belle assiette de Charcuteries **29**

### LE FROMAGE

- Comté Affiné 24 mois **12**  
& confiture de cerise noire

### LES DESSERTS

- Glaces et Sorbets « RAIMO » 2 boules **9**
- La Tarte de saison **9**
- Fromage blanc onctueux, miel et amandes **9**
- Le pot de crème caramel **10**
- Fondant au chocolat... **12**
- ... et sa boule de glace vanille **14**
- Profiteroles au chocolat **14**
- Salade de fruits **16**
- Café & gourmandises **10**

### LES ENTRÉES

- Velouté d'épinard & cresson **10**
- Tarte fine tomate **12**
- Artichaut tiède et vinaigrette **14**
- Escargots Géants de Bourgogne **15**
- Poêlée Parisienne de champignons **17**
- Ceviche de daurade **17**
- Burrata crémeuse & aubergine **18**

### LES PLATS

- Linguine Pesto & courgette **19**
- Traditionnel Tartare de Bœuf cru ou Poêlé **22**  
Salade & Frites
- Fondant Bœuf carotte **23**  
& Bonne purée
- Poulet rôti Jaune des Landes, jus corsé **25**  
& Bonne purée
- Foie de veau, sauce raisin & balsamique **26**  
& Bonne purée
- Notre Fameuse Milanaise de veau **27**  
& Linguine au pesto
- Filet de Bœuf, sauce béarnaise **31**  
& Frites
- Dos de Saumon, crème à l'oseille **24**  
& Riz blanc
- Filet de daurade, fenouil croquant **27**  
& Riz blanc

*Café Beaubourg*

## BUBBLE TEA

Noir Earl Grey, lait vache, sirop de pêche 10  
Oriental Thé vert, lait amande, sirop menthe 10  
Beaubourg Roïbos vanille, lait soja, sirop fraise 10

## FRUITS PRESSÉS

20 cl 6 40 cl 8

Orange / pamplemousse / citron

## DETOX & SMOOTHIE 33cl

Jus Carotte minute avec ou sans gingembre 9  
Smoothie ananas ou banane ou fraise ou mangue 9  
Zanzibar mangue, fraise et ananas 9  
Vertigo concombre, pomme, menthe, citron vert 10  
Immunity avocat, banane, kiwi, spiruline 12  
La faveur de l'automne chou kale, céleri, betterave 12

## AU FRAIS

Coca Cola, light, zéro 6  
Schweppes Tonic ou Agrum 6  
Évian, Badoit rouge 33cl 6  
Evian, Badoit verte 50cl 6,5  
Orangina 6  
Limonade Pschiit 25cl 6  
Jus Nectar fruits Granini Orange 25cl 6  
Orange, pomme, abricot, ananas, litchi, tomate, mangue, banane, cranberry, pomme, passion  
Appletiser jus de pommes pétillant 6  
Évian, Badoit rouge 33cl / 50cl / 75cl 6 / 6,5 / 8,5  
Thé Glacé Maison 7

## AU CHAUD

Café Espresso ou Décaféiné 3  
Double Espresso, Café crème 6  
Chocolat Valhrona 6  
Cappuccino 7  
Lait chaud vanille ou miel 6  
Chocolat viennois ou Café viennois 7  
Grog au rhum, Irish coffee 10  
Vin chaud cannelle 8

Infusion "Mariage frères" 6,5  
Camomille, Verveine, Tilleul, Menthe

Thés "Mariage frères" 6,5  
Darjeling, Ceylan, Earl-Grey, Marco Polo, Jasmin,  
Rooïbos vanilla, Empereur fumé, Vert Fujiyama, Milky  
Blue, Thé rouge Bourbon, Orange pekeo

## COCKTAILS "SIGNATURE"

Beaubourg 12  
Ketel One, citron pressé, jus ananas, sirop de fraise, basilic

Martini Passion 12  
Ketel One, Martini, fruit de la passion

Mojito Fraise / Mojito Royal 15  
Havana Club, perrier, sucre de canne, menthe, citron vert, frais Champagne Mercier

Orange Mécanique 15  
Havana Club, Grand Marnier, Finley tonic, orange, eau de vie poire, menthe

San Andreas 16  
Ketel One, liqueur de St Germain, sirop de grenadine, schweppes, jus de citron, basilic, concombre

## COCKTAILS CLASSIQUES

Cosmo / Margarita / Daïquiri / Long Island / Spritz  
Bloody Mary / Amareto sour / Irish Cofee  
Caïpirinhia / Moscow Mule / Sex on The Beach 12

## APÉRITIF

Pastis / Ricard 6  
Martini Bianco, Dry, Rosso 6  
Campari 8  
Porto 6  
Kir vin blanc / Champagne 7 / 15

## BIÈRES

Pression 25cl « La légère » Leffe 6 Leffe 7  
Pression 40cl « La légère » Leffe 7 Leffe 9  
Monaco ou Panaché 6  
Bt 33cl Corana, Hoegaarden 6  
Bt 33cl Heineken sans alcool 6

## PLUS FORT

Bailey's / Cointreau 8  
J&B 10  
Jack Daniel's 10  
Black Label 11  
Chivas. 12  
Rhum Havana Club 3 ans / 7 ans 10 / 13  
Vodka Ketel One 9  
Vodka Belvedere 14  
Gin Tanqueray 9  
Tequila Patron 10

## DIGESTIFS

Amaretto 7  
Vieille Prune, Eau de vie Poire 8  
Get 27 ou 31 8  
Bas Armagnac 8  
Cognac Remy Martin VSOP 13

## LES VINS

### AU VERRE 14 cl

<b>Côtes de Provence</b> St André de Figuiere 2018	7
<b>Côtes de Provence</b> La Roullière 2018	9
<b>Chardonnay</b> Aegerter 2018	6
<b>Viognier IGP</b> Octavie d'Oc Gayda 2017	7
<b>Sauvignon</b> Touraine 2017	8
<b>Côtes du Rhône</b> Domaine Grand Romane 2017	8
<b>Chablis</b> «Per Aspera» Charly Nicolle 2018	11
<b>Sancerre</b> «Les Caillottes» Jolivet 2018	12
<b>Côtes de Gacogne</b> «Haut Marin» 2017	7
<b>Bordeau</b> de Cuvelier Puyferre 2015	6
<b>Pinot Noir</b> VDF La Petite Perriere 2018	7
<b>St Nicolas de Bourgueil</b> «Silice» 2016	7
<b>Brouilly</b> Dominique Piron 2017	8
<b>Côtes du Rhône</b> St Vincent domaine Meffre 2017	8
<b>Pic St Loup</b> Bergerie du Capucin 2017	9
<b>St Joseph</b> «Ro Ree» Louis Cheze 2016	12

### LES ROSÉS 75cl

<b>Côtes de Provence</b> St André de Figuiere 2018	30
<b>Côtes de Provence</b> La Roullière 2018	40
<b>Côtes de Provence</b> Château Réal Martin 2019	45
<b>Côtes de Provence</b> Rose et Or Minuty 2019	60

### LES BLANCS 75 cl

<b>Chardonnay</b> Aegerter 2018	38
<b>Viognier IGP</b> Octavie d'Oc Gayda 2017	29
<b>Sauvignon</b> Touraine 2017	32
<b>Côtes du Rhône</b> Domaine Grand Romane 2017	32
<b>Menetou Salon</b> Domaine Dionet 2017	40
<b>Macon Lugny</b> Joseph Drouhin 2017	39
<b>Chablis</b> «Per Aspera» Charly Nicolle 2018	45
<b>Pouilly Fumé</b> Terres Blanches 2018	50
<b>Sancerre</b> «Les Caillottes» Jolivet 2018	58
<b>Vouvray</b> demi sec le Haut Lieu 2016	69
<b>Pouilly Fuissé</b> V. Vignes Soufrandise 2017	72
<b>Marsannay</b> Domaine Boisset 2015	80
<b>Côtes de Gacogne</b> «Haut Marin» 2017	30

### LES ROUGES 75 cl

#### **Bourgogne – Beaujolais**

<b>Brouilly</b> Dominique Piron 2017	40
<b>Mercurey</b> Le Meix d'Arconcey 2017	65
<b>Savigny Les Beaune</b> Aegerter 2017	85
<b>Volnay</b> Parigot «Les Brouillards» 2016	110
<b>Vosne Romanée</b> domaine Legou 2015	130

#### **Bordeaux**

<b>Bordeau de Cuvelier</b> Puyferre 2015	35
<b>Graves</b> Château Les Majureaux 2016	59
<b>St Emilion Grand Cru</b> Petit Corbin 2014	67
<b>Haut Medoc</b> Moulin de la Lagune 2014	68
<b>Pessac Leognan</b> L'abeille de Fieuzal 2014	75
<b>St Julien</b> Moulin Riche 2014	100
<b>Margaux</b> Château Giscours 2014	145

#### **Valée de la Loire**

<b>St Nicolas de Bourgueil</b> «Silice» 2016	36
<b>Chinon</b> Domaine Gasnier 2017	40

#### **Vallée du Rhône**

<b>Côtes du Rhône</b> domaine Meffre 2017	45
<b>St Joseph</b> «Ro Ree» Louis Cheze 2016	60
<b>Gigondas</b> Dom Grand Romane 2016	65

#### **Languedoc**

<b>Pic St Loup</b> Bergerie du Capucin 2017	50
---	----

#### **Vin de France**

<b>Pinot Noir</b> VDF La Petite Perriere 2018	36
---	----

## LE BRUNCH

### **Pour commencer**

**Belle corbeille de viennoiseries et tartine**

**Confitures et beurre**

**Boisson chaude : thé, café ou chocolat**

**Jus frais pressé : orange ou pamplemousse ou citron**

### **Suivi de**

**Œufs brouillés saumon ou bacon**

**Salade sauce Caesar**

**Frites maison**

### **Et enfin** (au choix)

**Salade de fruit**

**Fromage blanc miel et amandes**

**Pancakes & sirop d'érable**



**29 euros**