

FROMAGES

Rocamadour ou Comté	8
Fromage blanc miel & amandes	10
Fromage blanc aux fruits de saison	12

DESSERTS

Crêpes sucre ou nutella	9
Tarte du jour	10
Fondant au chocolat ...	12
... et boule de glace vanille	14
Crème brûlée	12
Pavlova fruits rouges	15
Salade de fruits	15
Profiterole du Café Beaubourg	16

Glaces et sorbets Raimo 2 parfums*	9
<i>Vanille, cacao, café, fraise, coco, citron, caramel beurre salé, mangue</i>	

Affogato	6
Café gourmand	10
Bulles et gourmandises	12

POUR LES PLUS P'TITS

Mini cheese burger ou nuggets maison	
Cornet de frites	
Glace vanille ou chocolat	
Un jus de fruit ou un soda ou un sirop ou Bubble tea	+5

Prix et service compris. *Les plats marqués d'un astérisque ne sont pas faits maison.

Café Beaubourg

ԳԵՂԱԿՈՂԻԿ

SALADES

Haricots verts et champignons	15
Salade Beaubourg	18
<i>Jambon de Pays, haricots verts, œuf, tomates, salade</i>	
Salade César, poulet & bacon	19
Salade COBB	20
<i>Sucrine, poulet croustillant, bacon, avocat & fourme</i>	

LES ŒUFS jusqu'à 18 heures

Œufs au plat, brouillés ou omelette nature	12
<i>Jambon, champignons, herbes, fromage, bacon / Saumon fumé</i>	16 / 18
Œufs bénédicte <i>bacon ou avocat / Saumon fumé</i>	16 / 18
Omelette blanche épinard	18

SNACK

Quiche du moment	14
Avocado toast, œuf mollet	15
Club sandwich traditionnel bacon	21
Croque-Monsieur / Madame	17 / 18
Cheeseburger Beaubourg / Bacon	22 / 24

À PARTAGER

Tapenade maison	4
Houmous	8
Saucisson Fuet	8
Assiette de jambon de Pays	15
Tarama à la truffe	12
Comté & Rocamadour	15
Assiette mixte	20

ENTRÉES

Huîtres Fine de Claire #2 par 2 ou 5	8 / 16
Œufs mayonnaise	7
Velouté de potimarron	10
Endives roquefort & noix	15
Burrata aubergine confite	15
Poelée de champignons	16
Gambas croustillantes sauce spicy	17
Tartare de thon & avocat	22

Nems au poulet	15
----------------	----

PLATS

Plat du jour *le midi en semaine*

Rigatoni sauce tomate basilic	19
Traditionnel tartare de boeuf ou aller-retour	22
Suprême de poulet chutney mangue	25
Steak en sautoir vraiment au poivre	25
Foie de veau sauce raisin balsamique	26
Fameuse Milanaise ou paillard de veau	28
Côtelettes d'agneau et jus corsé	30
Filet château sauce béarnaise	35

Dos de saumon sauce basilic & citron vert	24
Thon sésame sauce teriyaki	28

GARNITURES

Purée, Rigatoni, Haricots verts, Riz, Mesclun / Frites	6 / 7
--	-------

Café Beaubourg

Le Brunch

tous les Dimanches et Jours Fériés de 11h à 16h

EN FORMULE

Buffet et servi à table

33

POUR COMMENCER...

Pain, cake citron pavot et marbré, mini viennoiseries
Confiture et beurre
Boisson chaude, thé, café, ou chocolat chaud
Jus de fruits, orange, pamplemousse, citron

PUIS...

Des Oeufs comme vous les aimez
Brouillés, au plat ou en omelette accompagnés de saumon ou bacon
Salade croustillante, miel et sésames

...ENFIN

Selection de desserts... à volonté !!

À LA CARTE

Les plats signatures

Bagel canard fumé éclats de noisettes	18
<i>Compotée d'oignons au xérès, mâche à l'huile de noisette, pickles de concombre, sauce cocktail, frites maison</i>	
VEGGIE Black burger	18
<i>Cœur de burrata au piment d'espelette, avocat brûlé, pickles d'oignons rouges et de concombre, sucrose, tomates, sauce cocktail, frites maison</i>	
Bénédictes saumon & avocat	19

