


Les Bières

	€	
BLONDES A LA PRESSION	Demi	Chope
 Weihenstephan	9	17
Heineken	9	17
 BLANCHE A LA PRESSION		
Weihenstephan Hefeweissbier	10	18
 EN BOUTEILLES		
Bière de Monaco, Weihenstephan Pilsner, Corona	33 cl	10
Carlsberg, Leffe.....	33 cl	10
Pelforth (Brune)	33 cl	10
Heineken - (sans Alcool)	33 cl	10
Weihenstephan Vitus (Ambrée)	50 cl	17

Les Boissons Froides

Schweppes Tonic, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	8
Seven up, Gini, Ginger Ale, Orangina.....	8
Red Bull.....	13

Café ou Thé glacé	9
JUS DE FRUITS	8
Orange, Tomate, Pêche, Pomme, Ananas, Banane, Poire, Exotique, Abricot Pamplemousse, Cranberry	
JUS DE FRUITS FRAIS PRESSES	10
Pamplemousse, Orange ou Citron	
EAUX MINERALES	
Evian, Badoit, Perrier	33 cl 7
Eau aromatisée (sirop)	8

Les Boissons Chaudes

	€
Café Espresso.....	5
Café américain au lait ou Cappuccino	6
Chocolat chaud ou Chantilly / Café américain chantilly	7
Latte macchiato	8

Irish Coffee (Jameson)	18
THES nature, lait ou citron.....	8.5
Earl Grey, Darjeeling, Ceylan, Thé vert à la Menthe	
INFUSIONS	8.5
Verveine, Tilleul, Camomille, Menthe, Jasmin	

Les Champagnes et vins

	Bt	½Bt
Taittinger « Cuvée Prestige ».....	98	
Ruinart « R ».....	125	70
Taittinger « Prestige » – Rosé	145	
Ruinart – Rosé.....	175	90

BLANCS

Chablis « Saint-Martin » – Domaine Laroche 2018	59	39
Sancerre « Grande Réserve » - Dom. Henry Bourgeois 2017	64	38
Pouilly Fumé « Les Terres Blanches » - Pascal Jolivet 2017	69	40

ROSES

Château Sainte Roseline Cuvée Lampe de Méduse		
Cote de Provence 2017	55	
Château de Selle – Domaine Ott – C.de Provence 2017	82	46

ROUGE

Château D’Alix 2015 – Pessac Leognan -	60	
--	----	--

Consulter la carte des vins de la Brasserie

Les Vins au Verre (12 cl)

Sélection du mois (Blanc, Rosé, Rouge).....	9
Fondugues-Pradugues « Eau de Rosé » 2018 -rosé (<i>Provence</i>)	11
Crozes-Hermitage « Les Meysonniers »2017 - blanc (<i>Rhone</i>)	11
Pouilly Fuissé « Tête de Cru »2016 - blanc (<i>Bourgogne</i>)	14
Château D’Alix 2015 – Pessac Leognan - rouge (<i>Bordeaux</i>)	12

Kir (<i>Bourgogne Aligoté & Cassis</i>).....	12 cl	8.5
Sauternes – Domaine Les Justices.....	9 cl	14
Muscat de Beaumes de Venise (<i>vin doux naturel</i>).....	9 cl	10
Kir Café de Paris (<i>Crémant de Loire & cassis</i>).....	12 cl	13
Coupe de Champagne - Taittinger	12 cl	20
Coupe de Champagne - Taittinger Rosé.....	12 cl	21
Kir Royal (<i>Champagne & Crème de Cassis</i>)	12 cl	22

Sandwich & Pâtisseries

Tranche de cake.....	6
Pâtisserie fine Café de Paris ou Tarte aux fruits de saison	12
Club Sandwich	18
Sandwich au saumon fumé	20

Les Apéritifs

	€
Martini Bianco, Rosso, Dry, Campari	13
Porto Graham's Fine White, Tawny	13
Pastis 51, Ricard	13
Bitter San Pellegrino, Crodino	9.5

Les Spiritueux

WHISKIES	18
Johnnie Walker Red Label, Ballantine's Finest, J&B Rare	
WHISKIES SPECIAUX	20
Glen Grant, Glenfiddich 12 ans, Chivas Regal 12 ans, Johnnie Walker Black Label 12 ans, Macallan Amber	
Johnnie Walker Blue Label	65
BOURBONS	20
Four Roses, Jack Daniel's Tennessee	
GINs	
Gordon's	18
Hendricks, Bombay Sapphire	20
VODKAS	
Absolut (Suède)	18
Grey Goose (France), Ciroc (France)	20
Vodka Red Bull (Absolut)	25
RHUMS	
Bacardi	18
Diplomatico 12 ans	20
CACHACA - Cana del Belem	18
TEQUILA - Sauza	18

Accompagnements : 3 € - Supplément sirop : 1 €
Accompagnements Red Bull : 7 €

Les Eaux-de-vie et Liqueurs

Eau-de-vie de Poire Williams Lehmann	18
Eau-de-vie de Poire Williamine Valais Morand	28
Vieux Calvados du Pays d'Auge P.Huet	18
Bas-Armagnac Domaine d'Ognoas 2002	20
Cognac Hennessy Fine, Remy Martin VSOP	20
Cognac Hennessy XO	55
Grand Marnier Louis Alexandre, Drambuie, Bailey's, Kahlua,	18
Cointreau, Peppermint Get 27, Grappa di Moscato Marolo	
Sambuca Molinari, Amaretto di Saronno, Limoncello di Amalfi, Liqueur d'oranges "l'Orangerie"	18

Cocktails Champagnes 23 €

- MONTE-CARLO SUMMER** Passoa, Coulis de fraise, Champagne
- GRAND PRIX** Cognac, Passoa, jus d'ananas, sirop de grenadine, Champagne
- LA JOIE DE MONACO** Liqueur de pêches, Liqueur de fraises, Champagne
- MALIZIA** Liqueur de St.Germain, jus de poire, Champagne



Cocktails Créations 22 €

- BACCARA** Amaretto di Saronno, Vodka, Liqueur de pêche, Ananas, Coulis de fraise
- BORA-BORA** Rhum, Curaçao, Malibu, Jus d'ananas, Bananes & fruits passion
- THE BEACH BOY** Vodka, Liqueur de pêche, Jus d'orange, Jus de Cranberry
- PEACH TREE** Whisky, jus de pêche, jus de lime, sucre



Cocktails Classiques 22 €

Pinacolada, Caïpirinha, Mojito, Margarita, Frozen Daiquiri (fraise, mangue ou framboise), Alexandra, Dry Martini, Americano, Gin Fizz, Cosmopolitan, Screwdriver, Bloody Mary, Planter's Punch, Old fashioned, Espresso Martini, Amaretto Sour...

Aperol Spritz, MC Spritz 18 €

COCKTAILS SANS ALCOOL 19 €

- MC RAINBOW** Jus d'Ananas, Jus de Mangue, Jus de citron vert, sirop d'orgeat coulis de fraise
- COLIBRI** Jus de banane, Jus exotique, sirop de fraise
- PARADIS** Jus d'orange, Jus de pampleousse, Jus d'ananas, Sirop d'orgeat, sirop grenadine



Nos Coupes de Glaces



Crème à l'ancienne,
« affogato » au Café

Glace vanille, double espresso,
chocolat au sucre brun

*Vanilla ice-cream with coffee
and chocolate*

17 €

Gianduja

Glace gianduja, vanille,
Noisettes caramélisées,
Sauce caramel, chantilly,
éclats chocolat

*Ice-cream gianduja and vanilla,
dark chocolate cream,
Caramelized hazelnuts
and whipped cream*

21 €



Moka

Glace café, chocolat, noisettes
caramélisées, sauce chocolat noir,
chantilly, éclats chocolat

*Coffee and chocolate ice cream,
caramelized hazelnuts, dark chocolate
sauce and whipped cream*

19 €



Citron glacé

Sorbet citron, double vodka, citron confit, menthe
Lemon sorbet, double shot of vodka, candied lemon and mint

18 €

Nos Coupes de Glaces



Banane split

Glace vanille, chocolat et sorbet fraise, banane fraiche, sauce chocolat, amandes caramélisées, chantilly

*Vanilla and chocolate ice-creams, strawberry sorbet, fresh banana
Chocolate sauce, caramelized almonds and whipped cream*

20 €

Fruits Rouges Melba

Sorbet framboise et fraise,
Glace vanille, meringue,
Fruits rouges frais, chantilly

*Raspberry and strawberry sorbet,
vanilla ice-cream, meringhe,
fresh red fruits and whipped cream*

21 €



Glaces et sorbets (3 boules)

Glaces :

Vanille, chocolat, café, gianduja, pistache

Sorbets :

fraise, framboise, citron, passion,
mangue

*Ice-cream : vanilla, chocolate, coffee,
gianduja, pistachio*

*Sorbet : Strawberry, raspberry, lemon,
passion fruit mango*

13 €



Milkshakes Café de Paris

Vanille, chocolat, fraise,
Vanilla, chocolate, strawberry,

17 €

