

CAFE MONSIEUR

LA CARTE DU PETIT DÉJEUNER

le matin, de 7 heures à 10 heures et demie.

Aux hôtes de l'Hôtel Madame Drouot, profitez de notre **offre Petit-Déjeuner** incluant un assortiment de pain et viennoiseries, un plat au choix, une boisson chaude et un jus de fruit frais au choix pour **25 euros**. Les autres éléments de la carte moyennant un supplément.

LES VIENNOISERIES*

Un assortiment de pain et de chaque viennoiserie est inclus dans l'offre petit-déjeuner pour notre clientèle.

Les tartines de Madame - 5.00 €

Une demi-baguette biologique tranchée accompagnée du beurre et de la confiture de votre choix.

Le croissant - 4.00 €

Pur beurre de la boulangerie pâtisserie Delmontel.

Le pain au chocolat - 4.00 €

Pur beurre de la boulangerie pâtisserie Delmontel.

*Produits sans gluten disponibles sur demande.

LES SELECTIONS SUCRÉES

Non incluses dans l'offre petit-déjeuner pour notre clientèle.

La part de cake - 6.00 €

Fait maison.

La part de flan pâtissier - 7.00 €

Pâtisserie d'Arnaud Delmontel.

Part de cookie géant chocolat noisette - 8.00 €

Fait maison.

LES PLATS

Plat au choix inclus dans l'offre petit-déjeuner.

Les extras en rouge sont en supplément.

Tous ces plats peuvent être adaptés à votre régime alimentaire sur demande. N'hésitez pas à solliciter notre personnel.

Les oeufs fermiers à votre convenance - 10.00 €

Les oeufs préparés à la façon dont vous les préférez, servis avec une demi-baguette de pain toasté, le beurre de votre choix.

Avec bacon/chiffonade de jambon blanc

Avec Comté AOP

Avec Saumon fumé

Avec Avocat

+ 4.00 €

Oeuf Bénédicte - 16.00 €

Oeuf poché, saumon fumé, tombée d'épinards et sauce hollandaise onctueuse, le tout posé sur un pain brioché délicatement doré.

Muffin anglais - 16.00 €

Pain brioché artisanal, bacon croustillant, accompagné d'un œuf mollet, servi avec une sauce hollandaise.

Toast végétarien - 14.00 €

Pain de campagne, écrasé d'avocats, accompagné de pickles de légumes de saison, servi avec une sauce crémeuse au yaourt et herbes fraîches.

La brioche perdue, poire et caramel - 12.00 €

Brioche boulangère façon pain perdu, chantilly mascarpone caramel beurre salé, zeste de citron vert, amandes concassées et poire pochée.

Yaourt à la grecque et notre granola maison - 9.00 €

Notre version du granola bowl, yaourt grec, granola* maison aux amandes, servi avec banane, fruits rouges et pâte à tartiner.

*Notre granola est disponible en version sans gluten.

L'assiette de fruits de saison - 10.00 €

L'assiette de fromages affinés - 9.00 €

Sélection de fromages affinés de la fromagerie Beillevaire accompagnée d'une confiture de figue noire de chez Raphael.

LES BOISSONS

à toute heure de la journée, de 7 heures à 22 heures.

Le Café Monsieur vous propose un café d'exception issu de l'agroécologie et est certifié bio. Nous vous proposons le cru Café Monsieur un café 100% arabica, provenant du Honduras et torréfié à Paris.

LES CAFÉS

Expresso signature - 4.00 €

Cru Café Monsieur - origine Honduras.
Arabica - Notes de cacao, noisette et caramel.

Expresso Grand Cru - 7.00 €

Café « Grand Cru » origine Honduras.
Arabica - Notes de noisette et d'amande.

Double Expresso, Allongé - 5.00 €

Cru Café Monsieur - origine Honduras.

Cappucino - 6.00 €

Café Grand Cru Café Monsieur.
Lait et cacao Valrhona.

Flat white, Latte - 6.00 €

Café Grand Cru Café Monsieur.
Lait de vache.

Expresso Tonic Agrume - 7.00 €

Tonic, 1 shot d'expresso, 1 écorce d'orange.

Expresso Décaféiné - 4.00 €

Décaféiné « Gramo de Oro » origine Mexique.
Notes de chocolat, cardamome et vanille.

Moccachino - 6.00 €

Café Grand Cru Café Monsieur.
Lait de vache.

Le chocolat chaud - 7.00 €

Chocolat Valrhona 70%

LES LATTE

Green Latte, Matcha et Moringa - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique, matcha, gingembre et moringa.

Chai Latte au thé noir Rukéri et épices - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique, cannelle, gingembre, cardamome verte, noix de muscade, poivre noir, clou de girofle et thé noir Rukeri AOP.

Golden Latte, curcuma et épices - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique, curcuma, gingembre, poivre noir, cardamome vert et noix de muscade.

Pumkin Latte à la citrouille - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique, citrouille, cannelle, gingembre, poivre noir.

Lait d'avoine disponible sur demande.

LES THÉS

Thé noir Earl Grey N°19 BIO - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, thé Noir, Arôme naturel de Bergamote, Pétales de Souci.

Thé noir Breakfast tea N°18 BIO - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, mélange de thés noirs.

Thé noir Darjeeling pure origine BIO - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, thé noir Mahalderam pure origine.

Thé Vert Sencha Japon Pure Origine BIO - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, thé Vert Sencha Japon Pure Origine, notes végétales.

Thé Vert Gingembre N°23 BIO - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, thé vert Sencha, thé Vert du Yunnan, gingembre, genévrier et morceaux de Pomme.

LES INFUSIONS SIGNATURE

Infusion Calme N°2 - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, citronnelle, verveine, pétales de fleurs d'oranger, fenouil doux.

Infusion Detox N°6 - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, cassis, hibiscus & morceaux de pomme.

Infusion Digestive N°3 - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, thym, romarin, cannelle, boutons de rose & pétales de roses.

LES JUS

Jus d'orange frais - 5.00 €

Jus frais pressé dans la nuit en Seine et Marne.

Jus de pamplemousse frais - 5.00 €

Jus frais pressé dans la nuit en Seine et Marne.

Iced Matcha, Yuzu et Sureau - 8.00 €

Midori Organic Matcha, Eau de Coco, Yuzu, Sirop de Sureau

Iced Ginger Boost - 9.00 €

Gingembre, Curcuma, Citron, et eau pétillante.

Green juice - 9.00 €

Ananas, épinard, pomme granny, celeri

CAFE MONSIEUR

BREAKFAST MENU

in the morning, from 7 a.m. to 10:30 a.m.

To the guests of Hôtel Madame Drouot, enjoy **our Breakfast offer** including an assortment of bread and viennoiseries, a dish of your choice, a hot drink and a fresh fruit juice of your choice for **25 euros**. Other items on the menu are available at extra cost.

BAKERIES*

An assortment of bread and each bakeries is included in the breakfast offer for our customers.

Madame's toast - €5.00

Half a sliced baguette served with butter and jam of your choice.

The croissant - €4.00

Pure butter from Delmontel Bakery.

Chocolate bread - €4.00

Pure butter from Delmontel Bakery.

Bakeries of the day - €5.00

Ask our teams about the pastries featured today.

*Gluten-free products available on request.

OUR SWEET SELECTIONS

Not included in the breakfast offer for our customers.

A slice of cake - 6.00 €

Our pastry chef

A slice of flan pâtissier - 7.00 €

Pastry by Arnaud Delmontel

A slice of giant chocolate hazelnut cookie - 8.00 €

Our pastry chef

DISHES

Dish of your choice included in the Breakfast offer.

Extras in red are extra.

All these dishes can be adapted to your diet on request. Don't hesitate to ask our staff.

Farm eggs at your convenience - 10.00 €

Eggs prepared the way you like them, served with half a baguette of toasted bread and the butter of your choice.

With bacon or white ham chiffonade

With Comté AOP

With smoked salmon

With avocado slices

+ 4.00 €

Benedict egg - €16.00

Poached egg, smoked salmon, crunchy green salad, and velvety hollandaise sauce, all served on delicately toasted brioche bread.

English muffin - €16.00

Artisan brioche bun with crispy bacon, soft-boiled egg, served with hollandaise sauce.

Vegetarian toast - €14.00

Sourdough bread with smashed avocado, served with seasonal vegetable pickles and a creamy yogurt sauce with fresh herbs.

Brioche perdue with pears and caramel - €12.00

French toast-style brioche with mascarpone whipped cream, salted caramel butter, lime zest, crushed almonds, and poached pear.

Greek yogurt and our homemade granola - € 9.00

Our version of the granola bowl, Greek yogurt, homemade almond granola*, served with banana, red berries and hazelnut spread.

*Our granola is available in a gluten-free version.

Seasonal fruit plate - 10.00 €

Plate of ripened cheeses - 9.00 €

Selection of mature cheeses from Beillevaire, accompanied by black fig jam from Raphael

DRINKS

at any time of the day, from 7 a.m. to 10 p.m.

Le Café Monsieur offers you an exceptional coffee made using agroecology and certified organic methods. Café Monsieur is a 100% Arabica coffee from Honduras, roasted in Paris. Do you enjoy it? All our coffees are available in 250g formats.

COFFEES

Signature espresso - €4.00

"Grand Cru" Coffee, origin Honduras.
Arabica - Cacao and caramel notes

Grand Cru espresso - €7.00

"Grand Cru" Coffee, origin Honduras.
Arabica - Hazelnut and almond notes.

Double espresso, Elongated - €5.00

"Grand Cru" Coffee, origin Honduras.

Cappuccino - €6.00

"Grand Cru" Coffee, Café Monsieur.
Cow milk and cacao.

Flatte white, Latte - €6.00

"Grand Cru" Coffee with milk

Espresso Tonic Citrus - €7.00

Tonic, 1 shot of espresso, 1 orange peel.

Decaffeinated espresso - 4.00 €

Decaffeinated « Gramo de Oro » origin Mexico.
Chocolate, cardamom and vanilla notes.

Moccachino - €6.00

"Grand Cru" Coffee, Café Monsieur.
Valrhona chocolate.

Hot chocolate - €7.00

Valrhona chocolate, 70% origin.

LATTES

Green Latte, Matcha and Moringa - €7.00

From organic farming, matcha, ginger and moringa.

Chai Latte with Rukéri black tea and spices - €7.00

From organic farming, cinnamon, ginger, green cardamom, nutmeg, black pepper, cloves and Rukeri PDO black tea.

Golden Latte, turmeric and spices - €7.00

From organic farming, turmeric, ginger, black pepper, green cardamom and nutmeg.

Pumkin Pumpkin Latte - €7.00

From organic farming, pumpkin, cinnamon, ginger, black pepper.

Oat milk available on request.

TEAS

Organic Earl Gray N°19 black tea - €7.00

From French organic farming, Black tea, Natural Bergamot aroma, Marigold petals.

Black tea Breakfast tea N°18 ORGANIC - €7.00

From French organic farming, blend of black teas.

Pure origin organic Darjeeling black tea - €7.00

From French organic farming, pure origin Mahalderam black tea

Pure Origin Organic Japanese Sencha Green Tea - €7.00

From French organic farming, Pure Origin Japanese Sencha Green tea, vegetable note

Ginger Green Tea N°23 ORGANIC - €7.00

From French organic farming, Sencha green tea, Yunnan green tea, ginger, juniper and apple pieces.

SIGNATURE INFUSIONS

Calm Infusion N°2 - €7.00

From French organic farming, Lemongrass, Verbena, Orange Flower Petals, Sweet Fennel.

Detox Infusion N°6 - €7.00

From French organic farming, blackcurrant, hibiscus & apple pieces.

Digestive Infusion N°3 - €7.00

From French organic farming, thyme, rosemary, cinnamon, rose buds & rose petals

JUICES

Fresh orange juice - €5.00

Fresh juice pressed overnight in Seine et Marne.

Fresh grapefruit juice - €5.00

Fresh juice pressed overnight in Seine et Marne.

Iced Matcha, Yuzu and Elderberry - €8.00

Midori Organic Matcha, Coconut Water, Yuzu, Elderberry Syrup

Iced Ginger Boost - €9.00

Ginger, Turmeric, Lemon, and sparkling water.

Green juice - €9.00

Pineapple, spinach, granny apple, celery