

Au Café Monsieur,

nous avons à cœur de vous offrir une expérience authentique, respectueuse de l'environnement et des savoir-faire locaux. Pour cela, nous collaborons avec des partenaires d'exception, soigneusement sélectionnés pour leur engagement en faveur de la qualité, de la durabilité et de l'artisanat.

Nos cafés

Nos cafés sont le reflet de cette exigence. Certifiés B Corp, biologiques et issus de pratiques agroécologiques, ils sont cultivés dans le respect des sols, des écosystèmes et des communautés locales. Déguster nos cafés, c'est participer à un modèle économique plus juste et durable, tout en profitant d'une qualité exceptionnelle.

Nos pains et viennoiseries

Nos viennoiseries et pâtisseries sont préparées par Arnaud Delmontel, artisan boulanger situé au 39 rue des Martyrs. Fidèle à la tradition française, il propose une variété de pains et baguettes élaborés à partir de farines françaises de haute qualité.

Nos thés

Quant à nos thés et infusions, ils proviennent de L'Infuseur, marque pionnière d'infusions naturelles haut de gamme. Fabriqués en France, ses mélanges uniques révèlent des saveurs raffinées, tout en valorisant des plantes de qualité supérieure, des packagings éco-conçus et un savoir-faire artisanal.

**CAFE
MONSIEUR**

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande. Pour tout régime spécial (sans gluten, sans lactose, végétarien), nos équipes sont à votre disposition pour vous proposer une offre alternative. Prix nets en euros, taxes et service compris.

LE PETIT DÉJEUNER

Tous les matins.

Offre Petit Déjeuner 25€

Buffet de pains et viennoiseries

+ 1 Plat

+ 1 Boisson chaude

+ 1 Jus Frais

A LA CARTE

LA BOULANGERIE

Les tartines de Madame - 5.00 €

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

L'assortiment de mini viennoiseries - 4.00 €

Deux viennoiseries pur beurre parmi notre sélection de la boulangerie pâtisserie Delmontel.

LES SELECTIONS SUCRÉES

La pâtisserie du jour - 8.00 €

Fait maison.

Le fondant au chocolat - 10.00 €

Cœur coulant, sauce caramel au beurre salé.

Fait maison.

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.

Pumpkin Latte à la citrouille - 7.00 €

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

Lait d'avoine disponible sur demande.

LES THÉS ET INFUSIONS

Sélection de thés et infusions Bio - 7.00 €

Issus de l'agriculture biologique française, ces mélanges d'exception allient plaisir et bienfaits naturels. Des recettes délicates, riches en plantes, fruits et fleurs, signées L'infuseur.

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.



L'élixir signature du Café Monsieur

Ajoutez un shot de collagène de L'infuseur à votre boisson chaude ou froide.

Shot Plantes et Collagène - 3€

Un mélange naturel de plantes bienfaitantes (romarin, hibiscus, verveine) enrichi en 5g de collagène marin pour améliorer l'éclat, l'hydratation et la fermeté de la peau.

LES BOISSONS

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 - assemblage
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 - assemblage
origine Honduras.

Cappuccino - 6.00 €

Café Grand Cru Café Monsieur.
Lait de vache 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 rondelle 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 et cacao Barry.

Le chocolat chaud - 7.00 €

Chocolat Valrhona 50%

LES LATTE

Midori Organic Matcha Latte - 8.00 €

Origine Japon, matcha premium biologique.

Green Latte, Matcha et Moringa - 7.00 €

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

LES PLATS

Les extras notifiés en rouge sont en supplément.
Tous ces plats peuvent être adaptés à votre régime
alimentaire sur demande. N'hésitez pas à solliciter
notre équipe.

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 ou jambon blanc + 4.00 €

Avec Comté AOP + 4.00 €

Avec Saumon fumé + 4.00 €

Avec Avocat + 4.00 €

Oeuf Bénédict - 16.00 €

Ceuf 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
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.

L'assiette de fruits de saison - 10.00 €

L'assiette de fromages affinés - 12.00 €

Sélection de fromages affinés.

LES PLATS SALÉS

Oeuf Bénédicte

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

Muffin anglais

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

Toast végétarien

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

Le Croque-Monsieur

Pain de mie brioché, béchamel au comté, jambon blanc, comté râpé, pickles de moutarde.

LE BRUNCH

Le samedi, dimanche et jours fériés.

Offre Brunch 42€

Buffet

+ 1 Plat Sucré

+ 1 Plat Salé

+ 1 Boisson chaude

+ 1 Jus Frais

LE BUFFET

Notre buffet raffiné et à volonté.

Les tartines de Madame

Baguettes et pains biologiques tranchés accompagnés du beurre et de la confiture de votre choix.

L'assortiment de mini viennoiseries

Viennoiseries pur beurre parmi notre sélection de la boulangerie pâtisserie Delmontel.

La sélection de pâtisseries

Une part de réconfort : cakes moelleux et gâteaux, préparés chaque matin.

Les fruits de saison coupés

Fraîcheur à chaque bouchée : une sélection de fruits, coupés au petit matin pour conserver tout leur éclat.

Les salades fraîches de saison

Une composition ensoleillée qui évolue au fil des récoltes : fruits, légumes, fromages ou charcuteries sélectionnés avec soin, pour des assiettes fraîches et gourmandes.

LES PLATS SUCRÉS

Yaourt à la grecque et notre granola maison

Notre version du granola bowl : yaourt grec, granola maison aux amandes, servi avec banane, fruits rouges.

La brioche perdue, poire et caramel

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

Pancakes, crème chantilly et fruits rouges

Notre version des pancakes maison, servis avec une crème chantilly maison, fruits rouges et sirop d'érable.



L'Art de trinquer au Café Monsieur pour sublimer votre brunch...

Mimosa - 12.00 €

Champagne Pierre Mignon et Jus Orange.

Bloom Royale* - 9.00 €

French Bloom Le Blanc et Sirop de Sureau.

*sans alcool

At Café Monsieur,

we are committed to offering you an authentic experience that respects the environment and local know-how. To achieve this, we work with exceptional partners, carefully selected for their commitment to quality, sustainability and craftsmanship.

Our coffees

Our coffees reflect this commitment. Certified B Corp, organic and derived from agroecological practices, they are grown with respect for the soil, ecosystems and local communities. Tasting our coffees means participating in a fairer, more sustainable economic model, while enjoying exceptional quality.

Our breads and pastries

Our viennoiseries and pastries are prepared by Arnaud Delmontel, an artisan baker located at 39 rue des Martyrs. Faithful to French tradition, he offers a variety of breads and baguettes made from high-quality French flours.

Our teas

Our teas and infusions come from L'Infuseur, a pioneering brand of top-of-the-range natural infusions. Made in France, its unique blends reveal refined flavors, while showcasing superior-quality plants, eco-designed packaging and artisanal know-how.

CAFE
MONSIEUR

The list of allergens present in our dishes is available on request.

For all special diets (gluten-free, lactose-free, vegetarian), our teams are at your disposal to propose an alternative offer.

Net prices in euros, taxes and service included.

BREAKFAST

Each morning.

Breakfast offer 25€

Bread and pastry buffet

+ 1 Main dish

+ 1 Hot beverage

+ 1 Fresh juice

A LA CARTE

THE BAKERY

Madame's toast - 5.00 €

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

Assortment of mini viennoiseries - 4.00 €

Two pure butter viennoiseries from our selection of
Delmontel bakery and patisserie products.

OUR SWEET SELECTIONS

Not included in the breakfast offer for our customers.

Pastry of the day - 8.00 €

Homemade.

Chocolate fondant - 10.00 €

Runny heart, salted butter caramel sauce.
Homemade.

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 Latte - 7.00 €

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

Oat milk available on request.

TEAS ET INFUSIONS

Selection of organic teas and infusions - 7.00 €

Produced using French organic farming methods,
these exceptional blends combine pleasure with
natural benefits. Delicate recipes, rich in plants,
fruits, and flowers, created by L'infuseur.

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.



The signature elixir of Café Monsieur

Add a shot of collagen from L'infuseur
to your hot or cold drink.

Shot Plants and Collagen - 3€

A natural blend of beneficial plants (rosemary,
hibiscus, verbenas) enriched with 5g of marine
collagen to improve skin radiance, hydration,
and firmness.

DRINKS

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.

COFFEES

Signature espresso - 4.00 €

"Grand Cru" Coffee, blending 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, blending origin Honduras.

Cappuccino - 6.00 €

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

Flat 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.
Regular milk and Barry cacao.

Hot chocolate - 7.00 €

Valrhona chocolate, 50% origin.

LATTES

Midori Organic Matcha Latte - 8.00 €

Japanese origin, matcha premium organic.

Green Latte, Matcha and Moringa - 7.00 €

From organic farming, matcha, ginger and moringa.

DISHES

Extras marked in red are subject to an additional charge.

All these dishes can be adapted to your dietary requirements on request. Please do not hesitate to ask our team for assistance.

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 + 4.00 €

With Comté AOP + 4.00 €

With smoked salmon + 4.00 €

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 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.

Seasonal fruit plate - 10.00 €

Plate of ripened cheeses - 12.00 €

Selection of mature cheeses.

THE BRUNCH

On Saturdays, Sundays and public holidays.

Brunch Offer 42€

Buffet

- + 1 Sweet Dish
- + 1 Savory Dish
- + 1 Hot Beverage
- + 1 Fresh Juice

THE BUFFET

Our Elegant Unlimited Buffet

Madame's Tartines

Sliced Organic baguette & breads, served with butter and your choice of jam

Assortment of Mini Viennoiseries

-Our selection of pure butter viennoiseries by Delmontel bakery & patisserie

Pastry Selection

A slice of comfort : soft cakes & pastries, freshly prepared each morning.

Freshly Cut Seasonal Fruits

Freshness in every bite : a selection of fruits, cut each morning to preserve their full flavor and brightness

Fresh Seasonal Salads

A sunny composition that changes with the seasons : fruits, vegetables, cheeses or cured meats carefully selected to create fresh and gourmet plates.

SAVORY DISHES

Benedict egg

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

English muffin

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

Vegetarian toast

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

Le Croque-Monsieur

Brioche bread, comté béchamel cream, white ham, grated comté, mustard pickles.

SWEET DISHES

Greek yogurt and our homemade granola

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

Brioche perdue with pears and caramel

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

Pancakes with whipped cream & red berries

Our homemade pancakes, served with freshly whipped cream, red berries and maple syrup.



The Art of Toasting at Café Monsieur
to elevate your brunch...

Mimosa - 12.00 €

Pierre Mignon Champagne & Orange Juice

Bloom Royale* - 9.00 €

French Bloom Le Blanc & Elderflower Syrup

*alcohol-free