
CAFE
MONSIEUR

AU 15 RUE DE PROVENCE, À PARIS

LA CARTE DU DÉJEUNER

OFFRE DÉJEUNER

Entrée + Plat principal
ou Plat principal + Dessert

27 €

Tous les midis
du lundi au vendredi.

Pour débiter...

ENTRÉES

Les Œufs Mimosa	12 €
Œufs façon mimosa, pesto de roquette, parmesan, pistaches	
Le Velouté de Butternut	12 €
Velouté onctueux de butternut, éclats de noisettes torréfiées, émietté de bacon croustillant	
La Soupe à l'Oignon Gratinée	12 €
Recette traditionnelle, gratinée au gruyère, servie avec de généreux croûtons dorés	
Les Poireaux Vinaigrette	10 €
Poireaux fondants, écrasé d'œufs durs et pointes de mayonnaise vinaigrée	

Pour suivre...

PLATS PRINCIPAUX

La Salade César	19 €
Cœur de sucrine, filets de poulet pané, œufs durs, copeaux de parmesan	
Le Croque-Monsieur	19 €
Pain de mie brioiché, béchamel au Comté, jambon blanc, Comté râpé, pickles de moutarde	
L'Instant Pâtes*	18 €
Une assiette de pâtes sublimée selon l'inspiration du Chef et les produits frais du moment	
Le Retour du Marché*	19 €
Plat au fil des saisons et de l'inspiration du Chef	

**N'hésitez pas à demander à notre équipe le plat de la semaine.*

Pour terminer...

DESSERTS

L'Assiette de Fromages Affinés	12 €
Sélection de fromages affinés	
Le Fondant au Chocolat <i>FAIT MAISON</i>	10 €
Cœur coulant, boule de glace vanille Bourbon de Madagascar, sauce caramel au beurre salé	
La Crème Brûlée <i>FAIT MAISON</i>	10 €
L'Assiette de Fruits de Saison	10 €
Le Café Gourmand	10 €
Un assortiment de douceurs maison, à savourer avec votre café pour une touche finale gourmande	

À L'HEURE DU GOÛTER

La pâtisserie du jour *FAIT MAISON* 8 €

Le fondant au chocolat *FAIT MAISON* 10 €

Cœur coulant, sauce caramel au beurre salé

LES BOISSONS CHAUDES

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 €

Cru Café Monsieur, assemblage - origine Honduras
Arabica - note de cacao, noisette et caramel

Expresso Grand Cru 7 €

Café "Grand Cru" - origine Honduras
Arabica - note de noisette et d'amande

Double Expresso, Allongé 5 €

Cru Café Monsieur, assemblage - origine Honduras

Cappuccino 6 €

Cru Café Monsieur, assemblage - origine Honduras
Lait de vache et cacao Barry

Flatte White, Latte 6 €

Cru Café Monsieur, assemblage - origine Honduras

Expresso Tonic Agrume 7 €

Tonic, 1 shot d'expresso, 1 rondelle d'orange

Moccachino 6 €

Cru Café Monsieur, assemblage - origine Honduras
Lait de vache et cacao Barry

Le Chocolat Chaud 7 €

Chocolat Valrhona 50%

Lait d'avoine disponible sur demande.

LES LATTE

Midori Organic Matcha Latte Origine Japon, matcha premium biologique	8 €
Green Latte, Matcha et Moringa Issus de l'agriculture biologique, matcha, gingembre et moringa	7 €
Chai Latte au thé noir Rukéri et aux épices Issus de l'agriculture biologique, cannelle, gingembre, cardamome verte, muscade, poivre noir, clous de girofle et thé noir Rukeri AOP	7 €
Golden Latte, curcuma et épices Issus de l'agriculture biologique, curcuma, gingembre, poivre noir, cardamome verte et noix de muscade	7 €
Pumpkin Latte à la citrouille Issus de l'agriculture biologique, potiron, cannelle, gingembre, poivre noir	7 €

Lait d'avoine disponible sur demande.

LES THÉS

Thé noir Earl Grey N°19 BIO Issus de l'agriculture biologique française, thé noir, arôme naturel de bergamote, pétales de souci	7 €
Thé noir Breakfast tea N°18 BIO Issus de l'agriculture biologique française, mélange de thés noirs	7 €
Thé noir Darjeeling pure origine BIO Issus de l'agriculture biologique française, thé noir Mahalderam pure origine	7 €
Thé vert Sencha Japon Pure Origine BIO Issus de l'agriculture biologique française, thé vert Sencha Japon Pure Origine, notes végétales	7 €
Thé vert Gingembre N°23 BIO Issus de l'agriculture biologique française, thé vert Sencha, thé vert du Yunnan, gingembre, genévrier et morceaux de pomme	7 €

LES INFUSIONS SIGNATURES

Infusion Calme N°2 Issus de l'agriculture biologique française, citronnelle, verveine, pétales de fleurs d'oranger, fenouil doux	7 €
Infusion Detox N°6 Issus de l'agriculture biologique française, cassis, hibiscus et morceaux de pomme	7 €
Infusion Digestive N°3 Issus de l'agriculture biologique française, thym, romarin, cannelle, boutons et pétales de roses	7 €

LES BOISSONS FRAÎCHES

LES SOFTS

Perrier 33cl	5 €
Fever-tree indian tonic water 20cl	5 €
Coca Cola ou Zéro 33cl	6 €
Lipton Ice Tea Pêche 25cl	6 €
Evian 33cl	5 €

Forfait eau plate ou eau gazeuse Be WTR

De l'eau illimitée pour 2 personnes
tout au long du repas.

4 €

LES JUS

Jus d'orange frais	5 €
Jus frais pressé dans la nuit en Seine-et-Marne	
Jus de pamplemousse frais	5 €
Jus frais pressé dans la nuit en Seine-et-Marne	
Iced Matcha, Yuzu et Sureau <i>FAIT MAISON</i>	8 €
Midori Organic Matcha , Eau de coco, Yuzu, Sirop de Sureau	
Iced Ginger Boost <i>FAIT MAISON</i>	9 €
Gingembre, Curcuma, Citron, Eau pétillante	

LES BIÈRES ET CIDRES

“La Parisienne” La Blonde Pale Ale Bouteille 33cl	9 €
“La Parisienne” La Blanche Bouteille 33cl	9 €
“La Parisienne” L'IPA Letiti Bouteille 33cl	9 €
Affligem Blonde Pression 25cl / 50cl	6 € / 10 €
Cidre extra brut Appie 33cl	8 €

LES COCKTAILS

RÉALISÉS PAR NOTRE BARMAN

LES SIGNATURES DE MONSIEUR

Lorette Gin, Tonic, Framboises, Rose, Citron	15 €
Café Monsieur Uby Armagnac 12 ans, Liqueur de Café, Expresso Grand Cru	16 €

LES CLASSIQUES

Monsieur Mule Dark Rhum*, Citron Vert, Ginger Beer <i>*Découvrez notre mule en version cognac, vodka ou gin.</i>	13 €
Negroni Gin, Vermouth, Campari	13 €
Spritz Saint-Germain Liqueur de Fleurs de Sureau*, Champagne, Eau Pétillante <i>*Appréciez notre Spritz selon vos envies et décliné avec Campari ou Apérol.</i>	14 €

LES SANS ALCOOL

Drouot Mule “Jardins Fleuris” Fleurs de Sureau et Bergamote, Ginger Beer, Citron Vert	9 €
Petit Antiquaire Martini Vibrante, Tonic	9 €
Dandy Spritz Bitter sans alcool* de chez “Jardins”, Tonic <i>*Découvrez notre Spritz sans alcool, décliné en deux versions : une interprétation à l'orange amère relevée par la vivacité du romarin, ou une version plus florale mêlant délicatement fleurs de sureau et bergamote.</i>	9 €

LA CAVE

Le Café Monsieur vous propose une sélection de vins français alliant vins nature et vins d'agroécologie, cultivés dans le respect des sols et de la biodiversité. Une carte engagée pour une dégustation authentique.

NOS PÉTILLANTS SANS ALCOOL

12cl 75cl

Le Blanc “French Bloom”

9 € 30 €

Chardonnay

Notes de Poire, Fleurs Blanches, Citron Épicé

Le Rosé “French Bloom”

9 € 30 €

Pinot Noir, Chardonnay

Notes de Pétales de Rose, Fruits Rouges, Pêche Blanche

NOS PÉTILLANTS

La Maison de **Champagne Pierre Mignon** incarne l'excellence champenoise depuis cinq générations. Elle élève des cuvées d'exception issues des plus grands terroirs de la Marne.

12cl 75cl

“Grande Réserve”

12 € 58 €

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Blanc de Blancs “Grand Cru”

90 €

Chardonnay

VIN ORANGE

75cl

Château d'Or et de Gueules

28 €

“Le fut entre 2 chaises”

Rolle - Vallée du Rhône

VINS ROSÉS

	12cl	75cl
Moulin de la Roque AOC, Côtes-de-Provence Mourvèdre, Grenache, Cinsault - PACA	8 €	28 €
Château Beaulieu AOC, Coteaux d'Aix Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet - PACA		35 €

VINS BLANCS

	12cl	75cl
Moulin de Gassac IGP, Pays D'OC Sauvignon Blanc - Languedoc	8 €	28 €
Domaine Cady AOC, Coteaux du Layon Chenin - Val de Loire		32 €
Domaine les Marroniers AOC, Chablis Chardonnay - Bourgogne		40 €
Domaine la ville rouge AOC, Crozes-Hermitage Marsanne, Roussanne - Vallée du Rhône		50 €

VINS ROUGES

	12cl	75cl
Clos des Augustins AOC, Pic Saint-Loup Syrah, Grenache, Mourvèdre - Languedoc	9 €	30 €
Domaine Olga Raffault Les Picasses AOC, Chinon Cabernet Franc - Val de Loire		39 €
Château Petit Val AOC, Saint-Emilion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot - Bordeaux		48 €
Domaine JB Jessiaume AOC, Hautes Côtes de Baune Pinot Noir - Bourgogne		50 €

NOS SPIRITUEUX

4cl

RHUMS

Don Papa	14 €
Diplomatico	14 €

WHISKIES

Aberlour 10 ans	14 €
Chivas Regal 12 ans	17 €
Nikka Barrel	18 €
Lagavulin 16 ans	21 €

GINs

Hendricks	15 €
Monkey	18 €

VODKAS

Grey Goose	17 €
Madame Vodka	18 €

TÉQUILAS ET PISCO

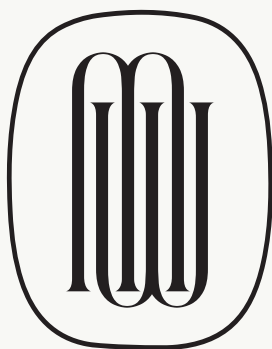
Tequila Patron Reposado Silver	21 €
Tequila Olmeca Altos Blanco Silver	13 €
Pisco Demonio Quebranta	19 €

NOS DIGESTIFS

4cl

Amaretto	9 €
Limoncello Mamma Mia	9 €
Get 27	9 €
Chartreuse Verte	9 €
Calvados Hors Age Montargy	11 €
UBY Oak Armagnac	11 €
Cognac Hennessy VS	14 €
Cognac Courbevoissier XO	14 €

Ce lieu singulier
se vit comme une brasserie
contemporaine à l'esprit libre...



... où l'on vient s'attabler
sans chichi, simplement pour
le plaisir de bien manger.

CAFE MONSIEUR

AU 15 RUE DE PROVENCE, À PARIS

La liste des allergènes présents dans nos plats est
disponible sur demande. Viande d'origine française.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

CAFE
MONSIEUR

AU 15 RUE DE PROVENCE, À PARIS

LUNCH MENU

LUNCH OFFER

Starter + Main course
or Main course + Dessert

27 €

Every lunchtime
from Monday to Friday.

To start...

STARTERS

Mimosa Eggs	12 €
Mimosa-style eggs, arugula pesto, parmesan, pistachios	
Butternut Velouté	12 €
Creamy butternut velouté with toasted hazelnuts and crispy bacon crumble	
French Onion Soup	12 €
Traditional recipe, gratinated with Gruyère cheese and served with golden croutons	
Leeks Vinaigrette	10 €
Tender leeks with crushed hard-boiled eggs and a touch of tangy mayonnaise dressing	

To follow...

MAIN COURSES

Caesar Salad	19 €
Heart of sucrine, breaded chicken fillet, boiled eggs, parmesan	
Croque-Monsieur	19 €
Brioche bread, Comté béchamel cream, white ham, grated Comté, mustard pickles	
Pasta of the Moment*	18 €
Plate of pasta according to season and Chef's inspiration	
Dish of the Week*	19 €
Dish according to season and Chef's inspiration	

**Don't hesitate to ask our team for the dish of the week.*

To finish...

DESSERTS

Plate of Ripened Cheeses	12 €
Selection of mature cheeses	
Chocolate Fondant <i>HOMEMADE</i>	10 €
Runny heart, Madagascar Bourbon vanilla ice cream, salted butter caramel sauce	
Crème Brûlée <i>HOMEMADE</i>	10 €
Seasonal Fruit Plate	10 €
Café Gourmand	10 €
A selection of homemade sweet treats, to enjoy with your coffee for a perfect finishing touch	

TEA TIME

Pastry of the day *HOMEMADE* 8 €

Chocolate fondant *HOMEMADE* 10 €

Runny heart, salted butter caramel sauce

HOT DRINKS

Café Monsieur offers you an exceptional, certified organic, agroecological coffee. We propose the Café Monsieur vintage, a 100% Arabica coffee from Honduras, roasted in Paris.

COFFEES

Signature Espresso 4 €

Cru Café Monsieur, blending - Honduras origin
Arabica - notes of cocoa, hazelnut and caramel

Expresso Grand Cru 7 €

“Grand Cru” coffee - Honduras origin
Arabica - notes of hazelnut and almond

Double Espresso, Long 5 €

Cru Café Monsieur, blending - Honduras origin

Cappuccino 6 €

Cru Café Monsieur, blending - Honduras origin
Milk and Barry cocoa

Flatte White, Latte 6 €

Cru Café Monsieur, blending - Honduras origin

Expresso Tonic Citrus 7 €

Tonic, 1 shot of espresso, 1 orange peel

Moccachino 6 €

Cru Café Monsieur, blending - Honduras origin
Regular milk and Barry cacao

Hot Chocolate 7 €

Valrhona 50% chocolate

Oat milk available on request.

LATTE

Midori Organic Matcha Latte Japanese origin, matcha premium organic	8 €
Green Latte, Matcha and Moringa Organically grown matcha, ginger and moringa	7 €
Chai Latte with Rukéri black tea and spices Organically grown cinnamon, ginger, green cardamom, nutmeg, black pepper, cloves and Rukeri PDO black tea	7 €
Golden Latte, turmeric and spices Organically grown turmeric, ginger, black pepper, green cardamom and nutmeg	7 €
Pumpkin Latte Organically grown pumpkin, cinnamon, ginger, black pepper	7 €

Oat milk available on request.

TEAS

Earl Grey black tea N°19 Organic From French organic farming, black tea, natural Bergamot flavor, marigold petals	7 €
Black tea Breakfast tea N°18 Organic French organic blend of black teas	7 €
Darjeeling black tea Organic From French organic farming, Mahalderam black tea pure origin	7 €
Sencha Japan Pure Origin Green Tea Organic French organic Sencha Japan Pure Origin green tea with herbal notes	7 €
Green Tea Ginger N°23 Organic French organic Sencha green tea, Yunnan green tea, ginger, juniper and apple pieces	7 €

SIGNATURE INFUSIONS

Infusion Calm N°2 From French organic agriculture, lemongrass, verbena, orange blossom petals, sweet fennel	7 €
Detox Infusion N°6 From French organic farming, blackcurrant, hibiscus and apple pieces	7 €
Digestive Infusion N°3 From French organic farming, thyme, rosemary, cinnamon, rosebuds and rose petals	7 €

COLD DRINKS

SOFTS

Perrier 33cl	5 €
Fever-tree indian tonic water 20cl	5 €
Coca Cola or Zero 33cl	6 €
Lipton Ice Tea Peach 25cl	6 €
Evian 33cl	5 €

Be WTR still or sparkling water

Unlimited filtered water for 2
throughout the meal.

4 €

JUICES

Fresh orange juice	5 €
Fresh juice pressed overnight in Seine-et-Marne	
Fresh grapefruit juice	5 €
Fresh juice pressed overnight in Seine-et-Marne	
Iced Matcha, Yuzu and Elderberry <i>HOMEMADE</i>	8 €
Organic Matcha , Coconut Water, Yuzu, Elderberry Syrup	
Iced Ginger Boost <i>HOMEMADE</i>	9 €
Ginger, Turmeric, Lemon and Sparkling Water	

BEERS AND CIDERS

“La Parisienne” Blonde Pale Ale Bottle 33cl	9 €
“La Parisienne” Blanche Bottle 33cl	9 €
“La Parisienne” IPA Letiti Bottle 33cl	9 €
Affligem Blonde Pression 25cl / 50cl	6 € / 10 €
Appie extra brut cider 33cl	8 €

COCKTAILS

CRAFTED BY OUR BARTENDER

SIGNATURES

FROM MONSIEUR

Lorette Gin, Tonic, Raspberry, Rose, Lemon	15 €
Café Monsieur Uby Armagnac 12 years, Coffee Liqueur, Grand Cru Espresso	16 €

CLASSICS

Monsieur Mule Dark Rhum*, Lime, Ginger Beer <i>*Discover our mule in cognac, vodka or gin.</i>	13 €
Negroni Gin, Vermouth, Campari	13 €
Spritz Saint-Germain Elderflower Liqueur*, Champagne, Sparkling Water <i>*Enjoy our Spritz to your heart's content with Campari or Aperol.</i>	14 €

NON-ALCOHOLIC

Drouot Mule “Jardins Fleuris” Elderflower and Bergamot, Ginger Beer, Lime	9 €
Petit Antiquaire Martini Vibrante, Tonic	9 €
Dandy Spritz “Jardins” alcohol-free* bitters, Tonic <i>*Discover our alcohol-free Spritz, available in two versions, a bitter orange interpretation enhanced by the liveliness of rosemary, or a more floral version delicately blending elderflower and bergamot.</i>	9 €

THE WINE CELLAR

Le Café Monsieur offers a selection of French wines, combining natural and agroecological wines, cultivated with respect for the soil and biodiversity. A committed menu for an authentic tasting experience.

SPARKLING WINES ALCOHOL-FREE

12cl 75cl

The “French Bloom” White

9 € 30 €

Chardonnay

Notes of Pear, White Flowers, Spicy Lemon

The “French Bloom” Rosé

9 € 30 €

Pinot Noir, Chardonnay

Notes of Rose Petals, Red Fruits, White Peach

SPARKLING WINE

The **Champagne House Pierre Mignon** has embodied the excellence of Champagne for five generations. From the finest terroirs of the Marne, it crafts cuvées of remarkable distinction and finesse.

12cl 75cl

“Grande Réserve”

12 € 58 €

Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

Blanc de Blancs “Grand Cru”

90 €

Chardonnay

ORANGE WINE

75cl

Château d’Or et de Gueules

28 €

“Le fut entre 2 chaises”

Rolle - Vallée du Rhône

ROSÉ WINE

12cl 75cl

Moulin de la Roque AOC, 8 € 28 €
Côtes-de-Provence
Mourvèdre, Grenache, Cinsault - PACA

Château Beaulieu AOC, 35 €
Coteaux d'Aix
Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet - PACA

WHITE WINE

12cl 75cl

Moulin de Gassac IGP, 8 € 28 €
Pays D'OC
Sauvignon Blanc - Languedoc

Domaine Cady AOC, 32 €
Coteaux du Layon
Chenin - Val de Loire

Domaine les Marroniers AOC, 40 €
Chablis
Chardonnay - Bourgogne

Domaine la ville rouge AOC, 50 €
Crozes-Hermitage
Marsanne, Roussanne - Vallée du Rhône

RED WINE

12cl 75cl

Clos des Augustins AOC, 9 € 30 €
Pic Saint-Loup
Syrah, Grenache, Mourvèdre - Languedoc

Domaine Olga Raffault Les Picasses AOC, 39 €
Chinon
Cabernet Franc - Val de Loire

Château Petit Val AOC, 48 €
Saint-Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot - Bordeaux

Domaine JB Jessiaume AOC, 50 €
Hautes Côtes de Baune
Pinot Noir - Bourgogne

OUR SPIRITS

4cl

RUMS

Don Papa	14 €
Diplomatico	14 €

WHISKIES

Aberlour 10 ans	14 €
Chivas Regal 12 ans	17 €
Nikka Barrel	18 €
Lagavulin 16 ans	21 €

GINS

Hendricks	15 €
Monkey	18 €

VODKAS

Grey Goose	17 €
Madame Vodka	18 €

TEQUILAS AND PISCO

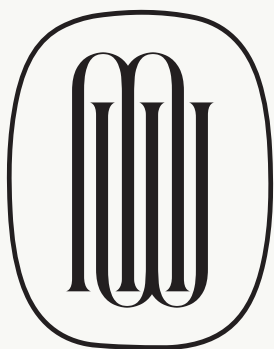
Tequila Patron Reposado Silver	21 €
Tequila Olmeca Altos Blanco Silver	13 €
Pisco Demonio Quebranta	19 €

OUR DIGESTIFS

4cl

Amaretto	9 €
Limoncello Mamma Mia	9 €
Get 27	9 €
Chartreuse Verte	9 €
Calvados Hors Age Montargy	11 €
UBY Oak Armagnac	11 €
Cognac Hennessy VS	14 €
Cognac Courbevoissier XO	14 €

A unique spot with the soul
of a contemporary brasserie,
relaxed and free-spirited...



... where you come to enjoy
good food, simply and
without pretence.

CAFE MONSIEUR

AU 15 RUE DE PROVENCE, À PARIS

The list of allergens present in our dishes
is available on request. French meat.
Alcohol abuse is dangerous for your health,
please drink responsibly.
Net prices in euros, taxes and service included.