

Café G

BOIRE
MANGER
PARTAGER



TERRASSE ENSOLEILLÉE - SAINT ANDRÉ DES ARTS - PARIS 6

- FAIT MAISON, AVEC AMOUR -

- MADE HERE, FROM OUR KITCHEN, WITH LOVE -



BOISSONS CHAUDES

Café ou déca <i>Coffee or deca</i>	3
Café allongé ou noisette <i>Long black coffee or macchiato</i>	3,5
Double espresso ou café crème <i>Flat white or double</i>	5,5
Café Américain <i>Americano coffee</i>	5,5
Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	6
Chai Latte/Matcha Latte	7,5
Thés et infusions <i>Tea or infusion</i>	6
Cappuccino	8
Café ou chocolat viennois <i>Viennese coffee or chocolate</i>	7,5
Irish Coffee	12
Supp. lait d'avoine <i>Oat milk supplement</i>	2

MOCKTAILS 9

Apple mojito	
Jus de pomme, menthe fraîche, limonade, citron, sucre <i>Apple juice, fresh mint, lemonade, lemon, sugar</i>	
Ginger G	
Jus d'ananas, purée de passion, citron vert, gingembre frais <i>Pineapple juice, passion fruit purée, lime, fresh ginger</i>	
Elyssa	
Limonade, jus d'ananas, grenadine <i>Lemonade, pineapple juice, grenadine</i>	

E A U X

Evian ou Badoit rouge 33cl	5,9
Evian ou Badoit rouge 50cl	7,5

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro	6,5
Orangina, Sprite 33cl	
Fuze Tea 25cl	6,5
Ginger Beer 33cl	6
Limonade 33cl	5,5
Thé glacé Maison <i>Homemade iced tea</i>	7,5
Orange ou citron pressé <i>Fresh orange or lemon juice</i>	7,5
Jus de fruits 25cl <i>Fruit juice</i> orange, pomme, ananas, abricot, tomate ou cranberry	6

APÉRITIFS

Coupe de prosecco 12cl	7,5
Coupe de champagne 12cl	12,5
Kir 14cl cassis, mure, pêche ou framboise	6,5
Kir Royal 12cl	14
Martini blanc, rouge ou dry 5cl	6,5
Suze, Porto rouge ou blanc 5cl	6
Campari 4cl	6,5
Ricard ou Pastis 2cl	6
Americano Maison 10cl	9,5

MOUSSES

BOUTEILLE

Corona 33cl	8
Heineken 25cl, Leffe 33cl	7,5
1664 sans alcool 33cl	6,5
Cidre 33cl	7

PRESSION 25cl	47,5cl
Silver	9
1664	10,5
Grimbergen	11
1664 Blanche	11
Brooklyn IPA	11,5
Picon Bière	11,5
Bière et sirop au choix	11,5

cocktail Club

LES CLASSIQUES 12,5

Apérol Spritz, St Germain Spritz, Negroni, Old Fashion, Moscow Mule, Margarita, Caïpirinha, Mojito, Ti-Punch, Pina Colada, Caïpiroska, Sex on the Beach, Bloody Mary, Dirty Martini...

Gin Fizz

Gin, sucre, citron, soda

Belinni

Prosecco, liqueur de pêche

G Spritz

Prosecco, liqueur de melon, feuilles de menthe, soda

Spicy Margarita

Tequila, triple sec, citron, givrage au sel de piment

London Bramble

Gin, liqueur de mûre, citron vert, sucre

Peach Sour

Vodka, liqueur de pêche, citron vert, sucre

Cosmopolitan

Vodka, triple sec, citron, cranberry

Bourbier Society

Mezcal, gingembre frais, citron vert, sirop de miel

Black Russian ou White Russian

Vodka, Kahlua, crème fouettée (white)

Madeleine

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas.

LES SIGNATURES 15

Pornstar Martini

Vodka, sirop de vanille, purée de passion, champagne

Long island

Tequila, gin, vodka, rhum, Cointreau, Coca-Cola, citron

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Frangelico, espresso

Tiramisu Martini

Vodka, cognac, amaretto, Kahlua, crème fouettée

Pipelettes

Vodka, sirop de violette, citron, liqueur de litchi

French 75

Gin, champagne, citron vert, sucre

SHOT FEVER

Shot 6

Demandez nos recettes favorites !

Shot alcool supérieur 8

WHISKY 4cl

JB 9,5

Jack Daniel's 10

Jameson 11

Chivas 12 ans 12

Bulleit Bourbon 12

Nikka From The Barrel 14

Lagavulin 8 ans 16

RHUM 4cl

Havana club 3 ans 10,5

Diplomatico 12

Zacapa No. 23 19,5

Centenario

GIN 4cl

Gordon's 10

Bombay Saphir 12

Hendrick's 13,5

VODKA 4cl

Smirnoff Red 10

Zubrowka 12

Grey Goose 14

TEQUILA

& MEZCAL 4cl

Mezcal Union 11

Vecindad Reposado 15

Don Julio 1942 45

DIGESTIFS 4cl

Cognac Camus VS 12

Bas Armagnac 12

Château de Laubade

Calvados Christian Drouin 12

Poire, Framboise ou Mirabelle 12

Vieille prune 12

LIQUEURS 4cl

Limoncello 9

Amaretto 10,5

Get 27 ou Get 31 10,5

Bailey's 10,5



TAPAS & PLANCHES

- Assiette de frites Maison 10**
Homemade French fries
- Mozzarella panée 12**
sauce ketchup miel
Breaded mozzarella, honey ketchup sauce
- Poulet croustillant 12**
sauce sweet chili, cibette
Crispy chicken with sweet chili sauce, spring onions
- Guacamole 13**
chips de maïs
Guacamole, corn chips
- Camembert rôti 15**
au miel thym & pignons, toast pain de campagne
Roasted Camembert with honey, thyme and pine nuts, toast bread country
- Planche fromages 21**
Cheese board
- Planche charcuterie 22**
Charcuterie board
- Planche mixte 24**
Mixte board
- Planche du G 26**
Poulet crispy, crémeux d'avocat, onion rings, sticks de mozzarella, légumes croquants
Crispy chicken, avocado cream, mozzarella sticks, onion rings, crunchy vegetables

ENTRÉES

- ♥ **Tomates mozzarella, 11**
huile d'olive & basilic
Mozzarella, tomatoes, olive oil & basil
- Soupe à l'oignon gratinée 14**
French onion soup, gratinée
- ♥ **Œufs mayonnaise 9**
Traditional eggs mayonnaise
- ♥ **Terrine de campagne 10**
Maison
Homemade country-style terrine
- Escargots de Bourgogne 14**
6 Gros
6 Large Burgundy Snails

SALADES

- César 19,5**
poulet croustillant, lard, œuf, parmesan, croutons, tomates cerise, mesclun
Crispy chicken and bacon, egg, parmesan, croutons, cherry tomatoes, mixed greens
- Biquette 18,5**
toast chèvre miel, jambon cru, noix, tomates cerise, mesclun, vinaigrette au miel
Honey goat cheese toast, raw ham, cherry tomatoes, walnuts, mixed greens, honey vinaigrette
- Grecque 19**
tomates, concombre, oignon rouge, olives Kalamata, féta crémeuse, origan
Tomatoes, cucumber, red onion, Kalamata olives, creamy feta, oregano
- Poke Bowl 18**
riz vinaigré, saumon, concombre, avocat, mangue, carotte, petits pois, sauce soja sucrée
Vinegared rice, salmon, cucumber, avocado, mango, carrot, peas and sweet soy sauce

formule midi

Entrée ♥ + Plat ♥
ou Plat ♥ + dessert ♥

Servie du lundi au vendredi

LUNCH MENU :

Starter + Main or Main + Dessert
Served from monday to friday

22

P L A T S

Bœuf bourguignon Tradition	21
<i>Traditional beef Bourguignon</i>	
♥ Fish & chips , sauce tartare	21
<i>Fish & chips, tartar sauce</i>	
Cabillaud confit , sauce au yaourt citronnée	22
et airelles, pommes de terre grenailles et haricots verts	
<i>Cod confit with lemon yoghurt sauce and cranberries, new potatoes and green beans casserole</i>	
♥ Bavette de boeuf à l'échalotte , frites Maison	19
<i>Flank steak with shallots, homemade fries</i>	
Tartare de boeuf charolais au couteau	24
frites Maison et salade	
<i>Charolais beef tartare, homemade french fries and salad</i>	
Entrecôte 250g , frites Maison, sauce béarnaise	33
<i>Ribeye steak 250g, homemade French fries, béarnaise sauce</i>	
Croque-monsieur	19
jambon, Comté, béchamel, salade	
<i>Croque-monsieur, ham, Comté, béchamel, salad</i>	
G Burger, frites Maison (classique ou poulet)	24
steak, cheddar, tomate, oignons, pickles, salade, moutarde, ketchup	
<i>Classic or chicken burger, Steak, cheddar, tomato, onions, pickles, salad, mustard, ketchup</i>	
Supplément bacon <i>Extra bacon</i>	2
Cuisse de Poulet ,	22
sauce grand-mère champignon de paris	
<i>Chicken leg, mushroom grandmother sauce</i>	
Moules marinières , frites Maison	23
<i>Moules marinières, homemade French fries</i>	
♥ La cheesy-coquillettes	18
coquillettes, jambon blanc, Comté, crème tartuffada	
<i>Pasta with ham, Comté cheese and truffle cream</i>	
Cordon bleu Maison , purée & salade	23
<i>Homemade cordon bleu, mashed potatoes & salad</i>	

DESSERTS

Fromage à l'unité 6
brebis, Comté ou Saint Nectaire
*Cheese portion, Sheep's, Comté
or Saint-Nectaire*

 **Riz au lait 9**
caramel beurre salé,
noisettes concassées
*Rice pudding, salted caramel,
crushed hazelnuts*

Crêpe Maison 9
sucre, Nutella ou confiture
*Homemade crêpes with sugar,
Nutella or jam*

 **Crème brûlée 9**
Brioche perdue 11
glace à la vanille et sauce caramel
*Brioche french toast, vanilla ice cream
and caramel sauce*

Tarte citron meringuée 11
Lemon meringue tartlet

 **Moelleux au chocolat 10**
et crème anglaise
Chocolate fondant and custard

Café gourmand Gourmet coffee 11

Glaces & sorbet : 1 boule : 4
2 boules : 7 / 3 boules : 10

Parfums de glace : caramel, café,
chocolat, vanille, pistache

Fruits en sorbet : framboise,
citron, mangue, cassis

*Ice cream flavours: caramel, coffee,
chocolate, vanilla, pistachio
Fruit sorbets: raspberry, lemon,
mango, blackcurrant*

Supp.chantilly 1
ou sauce chocolat
*Extra whipped cream
or chocolate sauce*

VINS

B L A N C S 14cl 28cl 75cl

Sauvignon IGP 6 11,5 30
Gros Manseng, Domaine Brumont

Chardonnay IGP 7 12,5 34
Pays D'Oc, Orchys

Chablis AOP 8,5 15,5 44
La Sereine

Pouilly Fumé AOP 9 17 46
Les Clairières

Côtes de Gascogne IGP 8 15 40
Elixir de Joy (Moëlleux)

R O U G E S

Côte du Rhône AOP 6 11,5 30
Pure Garrigue

Bordeaux AOC 6,5 12 34
Château Gantonnet

Brouilly AOC 7 12,5 36
Réserve de Beauvoisie

Pinot noir 9 16,5 45
Millebuis

Saint Joseph AOP 56
Cuvée Prieur

R O S É S

Peyrassol IGP 6 11,5 30
Méditerranée

Côte de Provence AOP 9 16,5 48
Minuty - Côté Presqu'île

C H A M P A G N E S

Prosecco 50

Pierre Mignon Brut - Grande Réserve 70

Deutz Brut 90

Deutz Blanc de Blanc 160