

Les Vins Wines

LES ROUGES

	15 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Côtes du Rhône AOC <i>Les 3 Garçons</i>	6,1	9,9	19,8	29,0
Haut-Médoc AOC <i>Victoria II</i>	6,9	11,5	22,5	33,5
Côte de Brouilly AOP <i>Lionel Manigand</i>	7,6	12,7	25,4	36,0
Bourgogne AOC <i>Pinot Noir, Buissonnier</i>	8,2	13,6	27,0	39,0
Pic Saint Loup AOP <i>Galabert</i>	8,4	14,0	28,0	41,0
Saint Julien AOC <i>Pavillon du Glana</i>	-	-	-	58,0

LES BLANCS

Sauvignon IGP Val de Loire <i>Denis Bardon</i>	5,3	8,8	17,6	26,4
Chardonnay VDF <i>A Grand Pas</i>	5,6	9,3	18,5	27,0
IGP Côtes de Gascogne <i>Élixir de Joy</i>	6,2	10,3	20,6	30,9
Cheverny AOC <i>Les Borderies</i>	6,7	11,1	22,3	33,5
Pouilly-fumé AOP <i>Pierre Marchand</i>	9,6	16,0	32,0	46,0

LES ROSÉS

Sable de Camargue AOP	5,9	9,8	19,6	29,4
<i>Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont</i>				
Côtes-de-Provence AOP <i>Château du Rouet 1840</i>	6,9	11,5	23,0	32,5
Côtes-de-Provence AOP <i>Minuty Prestige</i>	10,9	18,3	35,6	52,5

LES BULLES

	12 cl	75 cl
Champagne AOC <i>Paul Laurent</i>	10,0	59,0
Prosecco DOC	8,0	41,0

Digestifs Digestive

Limoncello, Amaretto	10,0	Vieille prune	11,0
Get 27/31, Baileys	10,0	Armagnac, Calvados	12,0
Poire Williams	10,0	Cognac	12,0

Café Alice

Tous nos plats sont faits maison
All our dishes are homemade

12 Rue des Capucines, Paris

Boissons Chaudes Hot drinks

Expresso Richard - <i>Perle Noire</i>	2,8	Thés & Tisanes BIO	5,5
Noisette	2,9	Comptoirs Richard	
Allongé	2,8	Thés : vert sencha , earl grey, fruits rouges, vanille-caramel, Jasmin, rooibos aux épices	
Double expresso	5,6	Infusion bio : camomille, verveine, verveine-menthe	
Décaféiné	2,7		
Café crème	5,2	Lait chaud	4,5
Cappuccino	7,5	Chocolat ou café viennois	7,5
Chocolat chaud <i>Salon de thé</i>	5,9	Irish Coffee	14,0

Boissons Fraîches Fresh drinks

Coca/Coca zéro 33 cl	5,5	Jus de fruits 25 cl	5,5
Perrier 33 cl	5,5	Orange, pomme, cranberry, ananas, tomate	
Orangina 33 cl	5,5	Fruits pressés 20 cl : 7,5 40 cl : 13,5	
Limonade à la pression 25 cl	5,2	« Pressés minute »	
Ginger beer 25 cl	5,5	Orange, pamplemousse ou citron	
Tonic 25 cl	5,5	Thé glacé 40 cl	6,5
Évian 33 cl	5,1	Pêche, framboise ou citron	
		Milkshake	11,5
		Vanille et beurre de cacahuètes	

Eaux Minérales Mineral waters

Badoit/Évian 50 cl	5,5	Badoit/Évian 100 cl	8,5
--------------------	-----	---------------------	-----



Cypéritifs Cypetizers



Kir Chardonnay 12 cl <i>Cassis, mûre, pêche, violette</i>	5,4	Suze, Salers, Martini 5 cl	6,5
Ricard, Pastis 51 2 cl	5,0	Porto, Campari 5 cl	6,5
		Américano maison 6 cl	10,0



Bières Beers



Bouteilles		Pression	25 cl	50 cl
Corona 33 cl	7,0	Haatch	4,8	8,7
Chouffe 33 cl	7,5	I.P.A. Lecastor	5,4	9,5
Heineken 0.0 33 cl	6,0	Tongerlo	5,2	9,2
Cidre 33 cl	6,5	Blanche Super 8	5,2	9,2

À Partager To Share

Planche de charcuterie <i>Board of cold cuts</i>	21,0
Planche de fromages <i>Board of cheese</i>	22,0
Planche Mixte <i>Mixed board cold cuts and cheese</i>	25,0
Croqu'truffe apéro <i>Croqu'truffle apero</i>	15,5
Encornets panés <i>sauce tartare Breaded squid with tartar sauce</i>	14,0



Sur le Pouce On the Go



Rolls Saumon fumé <i>Pain brioché toasté, choux mariné, avocat</i> <i>Smoked salmon roll, Toasted brioche bread, pickled cabbage, avocado</i>	18,0
Croque-Monsieur <i>Jambon blanc, béchamel, emmental, pain de mie, frites et salade</i> <i>Ham, béchamel sauce, Emmental cheese, sandwich bread, french fries and salad</i>	15,0
Croque-Madame <i>Jambon blanc, béchamel, emmental, pain de mie et œuf bio, frites et salade</i> <i>Ham, béchamel sauce, Emmental cheese, organic bread and egg, french fries and salad</i>	16,5

LES SPÉCIAUX 12€

Summer in Paris <i>Vodka, citron vert, cassonade, framboise, basilic</i>
Le Alice <i>Gin, crème de pêche, citron</i>
Le Sarra <i>Gin, angostura, sucre de canne, citron</i>
Le Margaux <i>Tequila, cointreau, sirop de fraise, sirop de coco, citron</i>
Le Tatou <i>Rhum blanc, kiwi, Ginger Beer, sirop de fraise, sucre de canne, citron</i>
Le Marina <i>Vodka, martini blanc, sirop de violette, basilic, limonade, citron</i>
Le Elise <i>Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe, sirop de violette, jus de cranberry, limonade</i>

Sans alcool 9€

Le C.L.A <i>Framboise, jus de cranberry, limonade, sirop fraise (ou sirop pêche)</i>
Aqua Lemon <i>Citron vert, cassonade, sirop de menthe, limonade, citron</i>
Apple Mojito <i>Citron vert, cassonade, menthe, jus de pomme</i>
Fruit Ninja <i>Jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, grenadine</i>

LES VIRGIN

Mojito <i>Citron vert, cassonade, menthe, limonade</i>
Colada <i>Lait, jus d'ananas, sirop de coco</i>
Mule <i>Citron vert, cassonade, ginger beer, sirop de menthe</i>

Whiskies 4 cl

Jameson	10,0
Chivas, Jack Daniel's	11,0
Whiskies supérieurs	dès 12,0

Rhums 4 cl

Rhum blanc ou brun	10,0
Diplomatico, Don Papa	12,0
Rhums supérieurs	13,0

Gins 4 cl

Gordons	10,0
Hendrick's	14,0

Vodkas 4 cl

Poliakov	10,0
Grey Goose	14,0

Cocktails

Avec alcool (4 cl)

VODKA 12€

Moscow Mule / London Mule *Vodka/Gin, citron vert, cassonade, Ginger Beer*

Bloody Mary *Vodka, jus de tomate, worcestzershire, céleri, tabasco, citron*

Blue Lagoon *Vodka, curaçao, limonade, citron*

Expresso Martini *Vodka, khalua, expresso, sucre de canne*

Sex on the Beach *Vodka, crème de pêche, jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry*

Cosmopolitan *Vodka, cointreau, jus de cranberry, citron*

RHUM 12€

Mojito *Rhum blanc, citron vert, cassonade, menthe, limonade*

Royal Mojito *Rhum blanc, champagne, citron vert, cassonade, menthe, limonade*

Pina Colada *Rhum blanc, lait, jus d'ananas, sirop de coco*

Cuba Libre *Rhum blanc, coca, sucre de canne, citron*

Maï Taiï *Rhum blanc, rhum brun, cointreau, jus d'orange, jus d'ananas, sirop d'orgeat*

LES CLASSIQUES 12€

Margarita / Frozen *Tequila, cointreau, citron, sel*

Caïpirinha / Caïpiroska *Cachaça/Vodka, citron vert, cassonade*

Long Island 14,0

Vodka, rhum blanc, gin, tequila, cointreau, coca, citron

Tequila Sunrise *Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine*

LES SPRITZS 10,5€

Apérol/ Campari, *prosecco, limonade*

St Germain 12 €

LES SOUR 11€

Whisky Jameson, *blanc d'œuf, sucre de canne, citron*

Amaretto, *blanc d'œuf, sucre de canne, citron*

Entrées Starters

Assiette de saumon fumé, *crème aux herbes fines et ses blinis* 18,0
Platter of smoked salmon, fine herb cream and blinis

Chiffonnade de jambon Serrano, *melon et roquette* 15,0
Chiffonnade of Serrano ham, melon and rocket

Escargots de Bourgogne par 6 ou 12 9,5/18,0
Burgundy snails, 6 or 12 pieces

Avocat et ses belles crevettes 14,0
Avocado and prawns

Salades Salads

Salade César 18,5
Poulet pané, œuf bio, croûtons, salade romaine, grana padano, poitrine fumée, tomates
Breaded chicken, organic egg, croutons, romaine salad, grana padano cheese, smoked bacon, tomatoes

Salade Grand Bleu 21,0
Crevettes, saumon fumé, avocat, agrumes
Prawns, smoked salmon, avocado, citrus fruit

Salade Thai 19,0
Bœuf mariné, mesclun, tomates, pickles de carottes et radis, poivrons marinés, pousse de soja et edamame
Marinated beef, mesclun, tomatoes, carrot and radish pickles, marinated peppers, bean sprouts and edamame

✓ Salade Healthy 19,0
Quinoa, avocat, chou mariné, tomates cerises, tofu mariné, pickles de carottes et radis, pousse de soja, graines gourmandes et vinaigrette au beurre de cacahuètes
Quinoa, avocado, marinated cabbage, cherry tomatoes, marinated tofu, carrot and radish pickles, soya sprouts, gourmet seeds and peanut butter dressing

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Tous nos cocktails alcoolisés contiennent minimum 4 cl d'alcool.

Prix nets en euros. CB minimum de 10 €. Les chèques ne sont plus acceptés.

Plats Main Courses

Noix d'entrecôte 300g sauce béarnaise ou bleu d'Auvergne <i>Rib steak 300g with Béarnaise sauce or Auvergne blue cheese</i>	29,5
Cheeseburger <i>(Sauce cocktail, oignons frits, steak haché de bœuf, cheddar, salade, tomate) frites et salade (Cocktail sauce, fried onions, minced beef steak, cheddar cheese, salad, tomato) french fries and salad</i>	19,5
Chickenburger <i>(poulet pané, sauce tartare, cheddar, tomate, salade romaine) frites et salade (Breaded chicken, tartar sauce, cheddar, tomato, romaine salad) french fries and salad</i>	19,5
Tartare de Bœuf au couteau <i>Beef tartar with knife</i>	19,0
Linguine à la crème de truffes et jambon blanc <i>Linguine with truffle cream and white ham</i>	18,5
✓ Linguine Al Arrabiata, pignons de pins torréfiés <i>Linguine Al Arrabiata, roasted pine nuts</i>	16,5
Tartare de saumon Gravlax <i>Gravlax salmon tartar</i>	22,5
Filet de Bar, sauce vierge <i>Sea bass fillet, sauce vierge</i>	23,5
Cordon bleu à l'italienne <i>Italian Cordon Bleu</i>	18,5
Magret de Canard, sésame et miel <i>Duck breast, sesame and honey</i>	24,7

Menu Enfant Child Menu 12,5€

Steak haché, jambon blanc ou nugget maison
Minced steak, ham or homemade nugget
Frites maison *Homemade french fries*
Glace vanille ou crêpe
Vanilla ice cream or crêpe
Sirop à l'eau *Water syrup*

Fromages Cheeses

Comté, Cantal, Saint-Nectaire et Bleu d'Auvergne
Comté, Cantal, Saint Nectaire and Bleu d'Auvergne cheeses

1 choix/1 choice: 6,0	2 choix/2 choices: 11,0	3 choix/3 choices: 15,0
Belle planche de fromages <i>Beautiful cheese board</i>		22,0

Desserts Desserts

Pain perdu brioché, caramel beurre salé, glace vanille <i>Brioche French toast with salted butter caramel and vanilla ice cream</i>	9,0
Tiramisu Café Alice servi à la louche <i>Tiramisu café Alice served by the ladle</i>	8,5
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	9,5
Salade de fraises au basilic et son pot de chantilly <i>Strawberry salad with basil and a pot of chantilly cream</i>	12,5

Crêpes Crêpes

Crêpes au sucre <i>Crepes with sugar</i>	5,0
Crêpes à la confiture de fraise ou d'abricot <i>Crepes with strawberry apricot jam</i>	6,0
Crêpes au Nutella <i>Crepes with Nutella spread</i>	6,5
Crêpes flambées au Grand Marnier <i>Crepes flambéed with Grand Marnier</i>	8,0