

CARTE DES VINS

Vin Rouge	14 cl	24 cl	50 cl	75 cl
BORDEAUX - AOP James Deschartrons	6	10	20	28
PINOT NOIR - IGP Le Versant	7	11	22	30
CÔTES DU RHÔNE - AOP Grès de Gayanne	8	12	24	33
BROUILLY - AOP Château des Tours	8	12	24	33
PIC SAINT-LOUP - AOP Altitude 192 'Terre Haute'	9	14	28	39
LUSSAC SAINT-EMILION - AOP Grand Ricombre	10	17	34	48
HAUTES CÔTES DE BEAUNE - AOP Domaine Berger				49
HAUT MÉDOC - AOP Cru Bourgeois - Château Victoria				51
CROZES HERMITAGE - AOC Guigal				55
SAINT-ESTÈPHE - AOC Château Haut Baradieu				57
MERCUREY - AOC Domaine Michel Juillot				61
MARSANNAY - AOC Louis Latour				64
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - AOC Les Granières de la Nerthe				69
GIVRY 1er CRU - AOP Pierre et Vincent Coubard				72
MARGAUX - AOC Château Paveil de Luze				76
ALOXE CORTON - AOC Dominique Laurent				81
PESSAC-LÉOGNAN CRU CLASSÉ - AOC Château Carbonnieux				89
POMMARD - AOC Maison Prunier Bonheur				99
SANTENAY 1er CRU - AOP Le Beaurepaire				120
CÔTE RÔTIE - AOC Guigal Brune et Blonde				150

Vin Rosé	14 cl	24 cl	50 cl	75 cl
MÉDITERRANÉE - IGP Ponton n° 7	6	10	20	28
AIX - AOP Côteaux d'Aix en Provence				35
ROSEBLOOD - AOP Côteaux Varois				49

Vin Blanc	14 cl	24 cl	50 cl	75 cl
VIOGNIER - IGP Le Versant	6	10	20	28
CHARDONNAY - IGP Orchys collovray et Terrier	7	11	22	30
CÔTES DE GASCOGNE - IGP Villa Chambre d'Amour	8	12	24	33
PINOT GRIGIO - IGT Terre Siciliane	9	14	28	39
SANCERRE - AOP Les Broux				44
CHABLIS - AOC Famille Savary				57
POUILLY FUMÉ - AOC Domaine S.Daguenau et Filles				70
CONDRIEU - AOP Domaine Les Terriens				90
MEURSAULT - AOP Xavier Monnot Les Chevalières				130
PULIGNY MONTRACHET - AOC Vieilles Vignes - Vincent Girardin				170
CHASSAGNE MONTRACHET - AOC Vieilles Vignes - Vincent Girardin				220

LES CHAMPAGNES

	13 cl	23 cl	33 cl	75 cl
LANSON BRUT	13	23	33	80
LANSON ROSÉ				90
RUINART BRUT				100
RUINART - BLANC DE BLANCS				180

La maison n’accepte pas les chèques - C.B. minimum 10 €
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Net prices in euros

BOISSONS FRAÎCHES

COCA COLA, ZERO 33 cl	5	ICE LATTE	7
FANTA, FUZETEA 25 cl	5	ICE STRAWBERRY LATTE	8
SPRITE, SCHWEPES 25 cl	5	VIRGIN MOJITO	9
VITTEL 25 cl, PERRIER 33 cl	5	VIRGIN SPRITZ 	9
ICE COFFEE	6	VIRGIN COLADA	9

JUS DE FRUITS CARAÏBOS 5
Orange, Apple, Mango, Strawberry, Cranberry, Passion, Pineapple

THÉ GLACÉ MAISON - *Homemade Iced Tea* 6
CITRONNADE MAISON - *Homemade Lemonade*  6

Fruits pressés - *Squeezed Fruit Juice*
ORANGE OU CITRON - *Orange or Lemon* 6
ORANGE ET CITRON - *Orange and Lemon* 7

EAUX MINÉRALES (Uniquement en Restauration)			
VITTEL 50 cl	5	SAN PELLEGRINO 50 cl	5
VITTEL 100 cl	8	SAN PELLEGRINO 100 cl	8

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO / ALLONGÉ	2,5	CHOCOLAT CHAUD	5
NOISETTE	3	CAPPUCCINO	6
DOUBLE EXPRESSO	5	CHOCOLAT VIENNOIS	7
CAFÉ CRÈME	5	VIN CHAUD À LA CANNELLE	8
IRISH OR FRENCH COFFEE	12	BAILEYS COFFEE	12

THÉS ET INFUSIONS ‘RICHARD’ 5
English Breakfast, Earl Grey, Vert Sencha, Vert Jasmin, Fruits Rouges
Verveine, Camomille, Rooibos aux Epices

LAIT D’AVOINE + 2 POT DE LAIT + 1 MENTHE FRAÎCHE + 1
Extra charge Oat Milk Extra charge Milk Extra charge fresh Mint

LATTE À LA VANILLE	6
CITRON CHAUD, GINGEMBRE, MIEL <i>Hot Lemon Juice, Ginger, Honey</i>	8
CHOCO MONT BLANC <i>Milk, Chocolate, Caramel, Cream, Cookie</i>	10

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS Medium + 2 € / Large + 4 €	BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS Medium + 3 € / Large + 5 €
---	---

La maison n’accepte pas les chèques - C.B. minimum 10 €
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Net prices in euros



LA BOÎTE AUX LETTRES
CAFÉ - RESTAURANT



Cuisine française
traditionnelle

Ouvert 7/7 de 9h à 2h

108, rue Lepic - 75018 PARIS

Le Menu Express - 06 07 59 04 06

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 2 cl	6	KIR AU VIN BLANC 15 cl	6
MARTINI Blanc ou Rouge 5 cl	6	COUPE DE PROSECCO 12 cl	8
CAMPARI 5 cl	6	KIR ROYAL AU CHAMPAGNE 12 cl	13

SPRITZ BAR 9€

•CLASSIC

•PASSION

•BERRY

•HUGO

•LIMONCELLO

•CAMPARI

Medium + 4€ / Large + 7€

LES COCKTAILS 12€

TEQUILA SUNRISE	COSMOPOLITAIN	OLD FASHION
NEGRONI	MOJITO	CUBA LIBRE
MARGARITA	PORN STAR MARTINI	ROYAL CHAMBORD
CAÏPIRINHA	CAÏPIROSKA	EXPRESSO MARTINI

Tous les Cocktails : Medium + 5€ / Large + 8€

LES BIÈRES

Pression	25 cl	50 cl	100 cl	Bouteilles	
STELLA ARTOIS	6	11	21	HEINEKEN 33 cl	9
HOEGAARDEN	7	13	25	CORONA 33 cl	10

LES ALCOOLS

Whiskys 4cl		Vodka 4cl	
JOHNNIE WALKER RED	9	SOBIESKI	10
JOHNNIE WALKER BLACK	12	GREY GOOSE	16
JAMESON	14		
BUFFALO TRACE	15	Gin 4cl	
NIKKA FROM THE BARREL	19	GIBSON'S	10
		HENDRICK'S	16
		Rhum 4cl	
SAN JOSÉ	10	SAINT JAMES AMBRÉ	12
1800 REPOSADO	16	DIPLOMATICO	16

Supplément Soda Extra charge + 3

La maison n’accepte pas les chèques - C.B. minimum 10 €
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Net prices in euros

ENTRÉES

OEUF 'BIO' MAYONNAISE, Pickles d'Oignons rouges	7
Organic Boiled Egg, Mayonnaise, red Onions Pickles	
TERRINE DE CAMPAGNE, Salade et Cornichons	9
Country Terrine, Salad and Pickles	
SALADE DE CAROTTES RÂPÉES, Graines de Courge et Za'atar	9
Grated Carrots, Pumpkin Seed, Za'atar	
CUISSES DE GRENOUILLES PERSILLÉES	15
Frogs Legs with Parsley	
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (avec ou sans Foie Gras)	11 / 17
Gratinated Onion Soup (with or without Foie Gras)	
ESCARGOTS GÉANTS DE BOURGOGNE	Les 5 : 10 / Les 10 : 19
Giant Burgundy Snails	
FOIE GRAS DE CANARD, Toasts et Compotée d'Oignons	18
Foie Gras, Toast and Onions Chutney	

SALADES

CAESAR CHICKEN (avec ou sans Bacon)	17 / 20
Salade, Poulet crispy, Tomates, Parmesan, Croûtons, sauce Caesar	
Salad, crispy Chicken, Tomatoes, Parmesan, Croutons, Caesar dressing	
CAESAR SALMON	19
Salade, Saumon cuit, Tomates, Parmesan, Croûtons, sauce Caesar	
Salad, cooked Salmon, Tomatoes, Parmesan, Croutons, Caesar dressing	
SALADE SEGUIN	18
Salade, Toast de Chèvre, Poêlée de Courgettes, Miel, Noix	
Salad, Goat Cheese Toast, pan-fried Zucchini, Honey, Nuts	

SNACKING

OMELETTE JAMBON-FROMAGE, Frites et Salade	13
Ham and Cheese Omelet, French Fries and Salad	
CROISSANT JAMBON-FROMAGE, Frites et Salade	13
Ham and Cheese Croissant, French Fries and Salad	
CROQUE MONSIEUR OU MADAME, Frites et Salade	13 / 15
Toasted Bread, Ham and Cheese, French Fries and Salad	
CROQUE MONSIEUR, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ, Frites et Salade	16
Toasted Bread, Ham, Cheese and Truffle cream, French Fries and Salad	
TENDERS DE POULET MAISON, Frites et Salade	16
Homemade Chicken Nuggets, French Fries and Salad	

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 5 €
Frites Maison, Purée Maison, Poêlée de Courgettes, Linguine, Salade
French Fries, mashed Potatoes, Pan fried Zucchini, Linguine, Salad

La maison n’accepte pas les chèques - C.B. minimum 10 €
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Net prices in euros

PLATS

SAUCISSE AUX ECHALOTES, Sauce Marchand de Vin, Purée Maison	18
House Sausage, Shallot red Wine sauce, mashed Potatoes	
BACON BURGER, Pain brioché, Cheddar, Bacon, Pickles	19
Beef Patty, Brioche Bun, mature Cheddar Cheese, Bacon, Pickles	
AUBERGINE FARCIE, Pistou, Riz rond, Ratatouille, Mozzarella	20
Stuffed Eggplant, Pesto, Rice, Ratatouille, Mozzarella	
SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE ALBUFERA, Purée Maison	21
Chicken Supreme, Foie Fras sauce, mashed Potatoes	
BOEUF BOURGUIGNON, Garniture Grand-Mère	22
Beef Bourguignon, Potatoes, Carrots, Onions, Mushrooms, Bacon	
SAUMON, SAUCE VIERGE, Poêlée de Courgette et Feta	22
Grilled Salmon, pan-fried Zucchini, Feta Cheese, Virgin sauce	
CONFIT DE CANARD, Echalote rôtie, Crème d'Ail, Frites Maison	24
Duck confit, roasted Potatoes, candy Shallots, Garlic Cream	
RISOTTO DE GAMBAS, Crème de Parmesan	25
King Prawns Risotto, Parmesan Cream	
PAVÉ DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE, Frites Maison	26
Beef Steak, Pepper sauce, French Fries	

PASTA

LINGUINE TOMATE, BASILIC, PARMESAN	17
Tomato, Basil, Parmesan Cheese Linguine	
GNOCCHI AU JAMBON, CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	19
Ham and Truffle Cream Gnocchi	
LINGUINE AU SAUMON	21
Creamy Salmon Linguine	

DESSERTS MAISON

COMTÉ AFFINÉ 12 MOIS	9	ÉCLAIR AU CARAMEL	11
12-Monts aged Comté		Our Signature Caramel Eclair	
CRÈME BRÛLÉE	9	MONT BLANC	11
Crème Brûlée		Chestnut Mont Blanc	
TARTE AU CITRON	10	MACARON FRAMBOISE PISTACHE	12
Lemon Pie		Raspberry Pistachio Macaron	
TARTE AUX MYRTILLES	11	ROCHER TROCADERO	13
Blueberry Pie		Black and Milk Chocolate Rocher	

DIGESTIFS 4 cl

GET 27, MENTHE PASTILLE, BAILEYS	9
LIMONCELLO, AMARETTO, SAMBUCCA, GRAPPA	10
COGNAC, BAS-ARMAGNAC, CALVADOS	12
VIEILLE PRUNE, CHARTREUSE VERTE, EAU DE VIE	16
COGNAC HENNESSY XO, CALVADOS COQUEREL XO	29

La maison n’accepte pas les chèques - C.B. minimum 10 €
Prix nets en Euros, taxes et service compris. Net prices in euros