

CAFE - BRASSERIE

SAINT AUGUSTIN

OUVERT TOUS LES JOURS

SERVICE CONTINU 10H / 23H

114, BOULEVARD HAUSSMANN - 75008 PARIS

01 43 87 40 55

PETITS-DÉJEUNERS

BREAKFAST

COMPLET COMPLETE BREAKFAST 9€90

Verre de jus d'orange pressée 15cl

+ Thé, Double espresso, Chocolat ou Café crème

+ Croissant, Tartine avec confiture

+ Fromage blanc

fresh squeezed orange juice by the glass 15cl

+ tea, double espresso, hot chocolate or coffee with milk

+ croissant, slices of bread with jam

+ fromage blanc

ANGLAIS ENGLISH BREAKFAST 14€90

Verre de jus d'orange pressée 15cl

+ Thé, Double espresso, Chocolat ou Café crème

+ Croissant, Tartine avec confiture

+ Fromage blanc

+ Omelette jambon ou fromage

fresh squeezed orange juice by the glass 15cl

+ tea, double espresso, hot chocolate or coffee with milk

+ croissant, slices of bread with jam

+ fromage blanc

+ ham or cheese omelette

VIENNOISERIES PASTRIES

Croissant ou Pain au chocolat ou Tartine beurrée

croissant or chocolate roll or buttered bread

2.8

Toasts avec confiture

toasts with jam

4.5

Supplément Confiture ou Miel

extra charge jam or honey

1.0



LES ŒUFS EGGS

Omelette jambon ou fromage

ham or cheese omelette

8.5

Omelette nature

plain omelette

8.5

Omelette Mixte jambon et fromage

ham & cheese omelette

8.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB acceptée à partir de 10€. Chèques non acceptés.

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Expresso RICHARD - Perle Noire 100% Arabica	3.1
Expresso RICHARD - Costa Rica, Café de Spécialité	4.1
Décaféiné decaffeinated	3.1
Café Noisette coffee with a drop of milk	3.1
Café Américain american coffee	4.1
Café Crème coffee with cream	5.1
Cappuccino, Café Viennois coffee topped with fresh cream	7.2
Café Lungo aromatisé Noisette ou Caramel flavoured coffee with hazelnut or caramel	4.1

CHAUD ! HOT DRINKS

Chocolat chaud hot chocolate	4.9
Chocolat Viennois chocolate topped with fresh cream	7.2
Lait chaud Nature ou Aromatisé Vanille, Caramel, Chocolat-cookie, Speculoos hot milk plain or flavored : vanilla, caramel, chocolate-cookie, speculoos	4.9
Grog au rhum rum toddy	7.2
Vin chaud mulled wine	7.2
Citron pressé chaud au miel hot pressed lemon with honey	6.8

THÉS TEAS

Noir Parney's Gold Breakfast	5.5
Noirs Comptoirs RICHARD Jardins de Darjeeling Bio , Grand Earl Grey, Jardin Fumé	5.5
Verts Comptoirs RICHARD Jasmin, À la Menthe Bio , Jardin des Merveilles (pêche et abricot)	5.5

TISANES HERBAL TEAS

Infusions Bio Parney's Camomille, Verveine, Tilleul, Verveine-menthe, Tilleul-menthe	5.5
Tisane Bio Comptoirs RICHARD Tisane des comptoirs (relaxante)	5.5

BOISSONS FRAÎCHES FRESH DRINKS

Coca-Cola, Coca Zéro sans sucre 33cl	5.5
Perrier, Sprite, Fanta, Vichy Saint Yorre 33cl	5.5
Orangina, Fuze Tea, Schweppes Indian Tonic, Agrum' 25cl	5.5
Orange ou Citron pressé 15cl	5.5
Cocktails de jus de fruits sans alcool 25cl	9.5
Lait froid Nature ou Aromatisé 20cl	4.7
Limonade, Eau minérale 25cl	4.9
Cidre Cider 27,5cl	6.8
Diabolo Menthe, Grenadine, Fraise, Citron, Pêche, Cassis 25cl	5.4
Jus de fruits 25cl ABC : Orange, Pamplemousse, Pomme, Ananas / Pur jus : Tomate / Nectar d'abricot ABC : Orange, Grapefruit, Apple, Pineapple / Tomato pure juice / Apricot nectar	5.5

PETITES FAIMS SNACKS

SANDWICHES BAGUETTES OU TARTINES POILÂNE

BAGUETTE BREAD OR POILANE OPEN-SANDWICHES

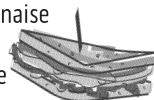
Jambon de pays country ham	6.0
Saucisson ou Jambon blanc dry sausage or ham	5.0
Chèvre ou Roquefort goat's cheese or roquefort cheese	7.0
Mixte jambon et emmental ham and emmental cheese	6.5
Pâté ou Rillettes d'oie pâté or goose rillettes	5.0
Emmental ou Camembert ou Cantal emmental or camembert or cantal cheese	5.0

CLUB SANDWICH 13€80

AVEC POMMES ALLUMETTES WITH FRENCH FRIES

Poulet pain de mie toasté, filet de poulet, salade, tomates, œuf, mayonnaise
toasted loaf bread, chicken fillet, salad, tomatoes, egg, mayonnaise

Jambon pain de mie toasté, jambon, salade, tomates, œuf, mayonnaise
toasted loaf bread, ham, salad, tomatoes, egg, mayonnaise



Hot Dog saucisses et emmental fondu sausages and melted emmental cheese	8.5
Assiette de frites platter of French fries	6.0

PLANCHES À PARTAGER BOARDS

Planche Mixte charcuterie et fromages jambon de pays, saucisson, pâté, rillettes d'oie, coppa cantal, roquefort, camembert, chèvre mixed board charcuteries and cheese	16.0
Planche de Charcuterie jambon de pays, saucisson, pâté, rillettes d'oie, coppa charcuterie board : country ham, dry sausage, pâté, goose rillettes, coppa	14.0
Planche de Fromages cantal, roquefort, camembert, chèvre cheese board : cantal, roquefort, camembert, goat's cheese	14.0

TAPAS DU JOUR

DESSERTS

Café gourmand coffee with gourmet desserts	9.3
Tartelette Framboises crème pâtissière à la vanille raspberry tart with vanilla pastry cream	9.2
Crème brûlée crème brûlée (caramelized custard cream)	9.2
Tarte Tatin glace vanille Tatin tart, vanilla ice cream	9.2
Moelleux au chocolat crème chantilly chocolate lava-cake with whipped cream	9.2
Salade de fruits frais maison homemade fresh fruit salad	9.0
Tarte aux pommes apple tart	8.5

CRÊPES MAISON

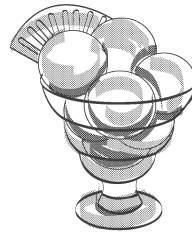
Sucre ou Confiture ou Chocolat ou Nutella ou Crème de marrons crepes with sugar or jam or chocolate or nutella or chestnut cream	8.5
Crêpes flambées au Grand-Marnier crepes flamed with grand-marnier	12.0

GLACES & SORBETS

FABRICATION ARTISANALE

HANDCRAFTED ICE CREAMS & SORBETS

Coupe 3 boules au choix vanille, chocolat, café, rhum-raisins, pistache, caramel au beurre salé, cassis, citron vert, fraise ou framboise 3 scoops of ice cream or sorbet vanilla, chocolate, coffee, rum-raisin, pistachio, salted butter caramel, blackcurrant, lime, strawberry or raspberry	8.8
Café ou Chocolat Liégeois coffee or chocolate ice cream with whipped cream	12.8
Coupe Colonel sorbet citron vert et vodka lime sorbet and vodka	12.8
Supplément Chantilly ou 1 Boule de glace extra charge whipped cream or 1 scoop of ice cream	3.3



**DEMANDEZ NOTRE CARTE DE RESTAURANT
SERVICE CONTINU**

ASK US OUR MENU LIST - CONTINU SERVICE

HAPPY HOURS 17H-20H30

Cocktails 4cl d'alcool **8€50** / **Cocktail de jus de fruits** 20cl **7€00**
1664, Grimbergen, Carlsberg, La Chouffe, Brooklyn IPA 50cl **7€90**
Coupe de Champagne aoc Moët & Chandon Brut 12cl **10€50**

Tulipe de Vin 25cl **6€50**

Rouge - Pinot Noir, IGP Pays d'Oc, Le Versant Foncalieu **Bio**

Blanc - Chardonnay, Laroche, IGP Pays d'Oc **Bio**

Rosé - IGP Sables de Camargue, Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont **Bio**

APÉRITIFS

Pastis 51, Ricard 2cl	5.9
Martini rosso, bianco 5cl	5.9
Campari, Lillet blanc, Suze 5cl	5.9
Porto Sagrès rouge 5cl	5.9
Muscat de Beaumes de Venise 5cl	5.9
Pineau des Charentes 5cl	5.9
Américano maison 12cl	11.0
Cocktail jus de fruits sans alcool 25cl	9.5
Coupe de Champagne 12cl Moët & Chandon, Brut Impérial	13.0
Coupe de Prosecco 12cl Prosecco Spumante doc Martini	8.0

WHISKIES 4CL

BLENDED

J&B	8.5
Johnnie Walker Black Label	10.0

IRISH

Jameson	9.5
Paddy	9.5

BOURBON

Bulleit Kentucky, Etats-Unis	10.0
Jack Daniel's Tennessee, Etats-Unis	9.5
Four Roses	10.5

MALT

Lagavulin 16 ans, Islay Ecosse	14.0
Talisker Port Ruighe, Sky Ecosse	11.0
Cardhu 11 ans, Speyside Ecosse	11.0
Glenmorangie 10 ans Highlands Ecosse	12.5
Aberlour 10 ans, Speyside Ecosse	10.5

JAPON

Nikka Coffey Grain	12.0
---------------------------	-------------

KIRS

CRÈME DE CASSIS, MÛRE OU PÊCHE

Touraine aoc 15cl Sauvignon, Les Roches	6.0
Royal au Champagne aoc 12cl Moët & Chandon, Brut Impérial	13.0
Royal au Prosecco doc 12cl Prosecco Spumante doc Martini	8.0



SPIRITUEUX & LIQUEURS 4CL

SPIRITUEUX

Cognac Hennessy VS	8.5
Cognac Hennessy XO (on the rocks)	25.0
Bas-Armagnac Château Laubade	8.5
Calvados Trou Normand Fine	8.5
Poire William Grande Réserve Miclo	12.5
Rhum Zacapa 23 ans	14.0
Rhum brun Captain Morgan	8.5
Rhum blanc agricole "Trois Rivières"	8.5
Vodka Smirnoff	10.0
Gin Tonic Tanqueray	11.0
Tequila Olmeca Mexique	9.0

LIQUEURS

Amaretto , Get 27	8.5
Bailey's , Cointreau	8.5
Grand-Marnier Cordon Rouge	8.5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
 CB acceptée à partir de 10€. Chèques non acceptés.

COCKTAILS

minimum 4cl d'alcool



Mojito rhum Havana Club, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, Perrier, Angostura	11.5
Mojito Fruits Rouges rhum Havana Club, citron vert, feuilles de menthe, sucre de canne, coulis de fruits rouges	11.5
Spritz Aperol, Prosecco, orange, Perrier	11.5
Saint-Germain Spritz liqueur Saint-Germain, Prosecco, citron jaune, Perrier	11.5
Piña Colada rhum Havana Club, jus d'ananas, lait de coco	11.5
Mai Tai rhum Havana Club, Grand-Marnier, sirop d'orgeat, citron vert	11.5
Caïpirinha Cachaça, citron vert	11.5
Gin Fizz gin Tanqueray, jus de citron, sirop de sucre de canne, Perrier	11.5
Gin Tonic gin Tanqueray, tonic, citron	11.5
London Mule gin Tanqueray, Ginger Beer, citron vert	11.5
Moscow Mule vodka Absolut, Ginger Beer, citron vert	11.5
Tequila Sunrise tequila Olmeca, jus d'orange, sirop de grenadine	11.5
Negroni Campari, Vermouth rouge, gin Tanqueray	11.5
Americano Maison Vermouth rouge, Campari, Perrier	11.5

COCKTAILS SANS ALCOOL COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

Cocktail de Fruits 20cl jus d'orange, jus d'ananas, jus de citron, sirop de grenadine	9.5
Virgin Mojito 20cl citron vert, feuilles de menthe, jus de pomme, eau gazeuse	9.5

BIÈRES

PRESSION DRAUGHT

	25CL	50CL
1664	5.6	9.5
Carlsberg	6.1	9.9
Grimbergen blonde / blanche	6.1	9.9
La Chouffe	6.1	9.9
Brooklyn IPA	6.1	9.9
Picon Bière	7.5	11.0
Monaco	5.6	9.5

BOUTEILLE BOTTLED

Desperados 33cl	7.9
Corona 35,5cl	7.9
Heineken 33cl	6.9
Pelforth brune 33cl	6.9
1664 sans alcool 25cl	6.9

LES BULLES ! BUBBLES

Champagne aoc Mercier Brut "Blanc de Noirs" 75cl	60.0
Champagne aoc Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	80.0
Prosecco Spumante doc Martini 75cl	32.0

Net prices in euros, taxes and service included.
Credit cards accepted from 10€. No checks.

CARTE DES VINS

ROUGES RED WINES

	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btlle 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune aoc Domaine Berger-Rive Soyeux et gourmand, nez de cerise.	8.0	13.2	24.5	38.0
Brouilly aoc Réserve de Beauvoisie Souple et frais, au nez de fruits rouges.	6.1	9.8	18.0	-
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise.	6.4	10.5	19.0	29.0
Bordeaux aoc Château Gantonnet Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur.	6.1	9.8	18.0	28.0
Graves aoc Château Maderot Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un fond de fruits mûrs.	7.5	12.5	23.0	33.0
Pic Saint-Loup aoc Mas de l'Oncle Bio Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction.	8.8	13.8	25.0	39.0
Côtes du Rhône aoc Les 3 Garçons Bio Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.	5.6	8.8	16.5	27.0
Brouilly aoc Château des Tours Souple, un joli grain de tannins soyeux, nez de myrtille et de cerise.	-	-	-	33.0
Saint-Estèphe aoc Château Haut-Baradiéu Boisé marqué, bien intégré. Tannins enrobés et charnus.	-	-	-	50.0
Crozes Hermitage aoc Domaine de la Ville Rouge, Inspiration Bio Charnu, ample et plein, nez de cerise noire, de poivre, petite note lardée.	-	-	-	39.0

BLANCS WHITE WINES

Touraine aoc Sauvignon, Les Roches Fleuries Sec et nerveux, nez de buis.	5.5	8.5	15.5	27.0
Bourgogne Aligoté aoc Les Planchants Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pomme.	6.8	11.0	19.0	31.0
Sancerre aoc Les Broux Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.	9.2	14.5	26.0	41.0
Pouilly-Fumé aoc Les Clairières Bien sec et très frais, silex et agrumes.	9.0	14.0	25.0	40.0
Petit Chablis aoc Isabelle & Denis Pommier Bio Notes de fleurs blanches, tilleul. Belle fraîcheur de fruits blancs.	9.2	14.5	26.0	41.0
Monbazillac aoc Château Beautrand, Vieilles Vignes Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs.	8.5	12.8	22.0	31.0
Chardonnay, Laroche IGP Pays d'Oc Bio Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment.	5.6	8.8	15.8	27.0
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc Vegan Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger.	6.2	10.0	18.0	28.0

ROSÉS ROSE WINES

Sables de Camargue IGP Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont Bio Frais et caressant, nez de fruits blancs.	5.8	9.5	17.0	26.0
Côtes de Provence aop Minuty, Côté Presqu'île Souple, rond et frais, un classique par l'équipe de Minuty.	7.2	12.0	21.0	33.0
Bandol aoc Mas de la Rouvière Bio Onctueux, plein et charnu, nez d'agrumes confits	-	-	-	45.0

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB acceptée à partir de 10€. Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 10€. No checks.