

CAFE — RESTAURANT

SAINT AUGUSTIN

OUVERT TOUS LES JOURS

SERVICE CONTINU 10H / 23H

114, BOULEVARD HAUSSMANN - 75008 PARIS
01 43 87 40 55

ENTRÉES STARTERS

Entrée du jour Voir ardoise	---
Starter of the day, check the blackboard	
Avocat aux crevettes et saumon fumé sauce cocktail	9.9
Avocado with shrimps and smoked salmon in cocktail sauce	
Tomates & burrata	9.8
Tomatoes & burrata	
Saumon fumé crème de ciboulette & toast	18.5
Smoked salmon with chive cream & toast	
Œufs bio mayonnaise	6.5
Organic hard-boiled eggs with mayonnaise	
Calamars à la Romaine citron & sauce tartare	8.8
Roman-style squid with lemon & tartar sauce	
Escargots de Bourgogne 6 pièces	9.2
Burgundy snails (6 pieces)	

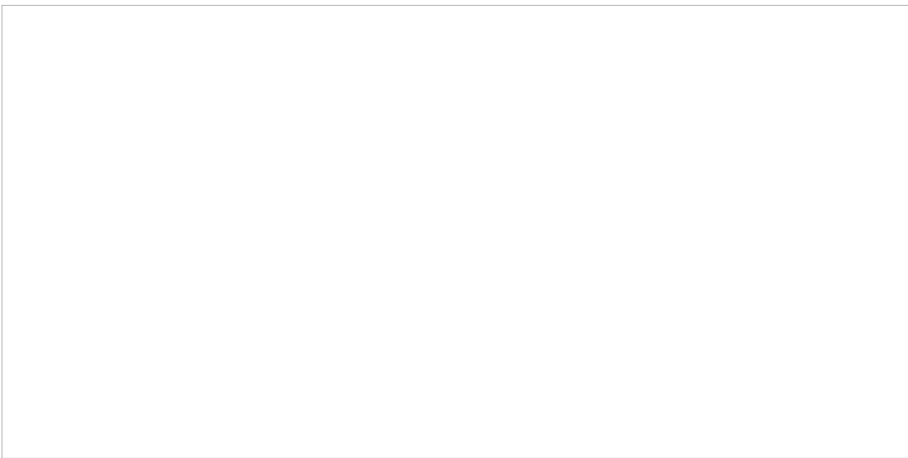
GRANDES SALADES & POKE BOWL
GOURMET SALADS & POKE BOWL

César cœur de romaine, filet de poulet, tomates, radis, œuf dur bio, parmesan & sauce César	16.9
Cos lettuce heart, chicken fillet, tomatoes, radish, organic hard-boiled egg, parmesan & caesar dressing	
Biquette salade, chèvre chaud, tomates, radis & pignons de pin	16.9
Salad, hot goat's cheese, tomatoes, radish & pine nuts	
Niçoise salade, thon, œuf dur bio, tomates, anchois, poivrons, haricots verts, olives noires	16.9
Salad, tuna, organic hard-boiled egg, tomatoes, anchovy, sweet pepper, green beans, black olives	
Norvégienne salade, saumon fumé, crevettes, avocat, concombre, tomates, radis	17.9
Salad , smoked salmon, shrimps, avocado, cucumber, tomatoes, radish	
Végétarienne salade, tomates, avocat, carottes rapées, champignons de Paris, haricots verts & radis	16.9
Salad , tomatoes, avocado, grated carrots, white mushrooms, green beans & radish	
Poke Bowl Saumon saumon Gravlax, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja et sésame	16.9
Gravlax salmon, avocado, broad bean, soya beans sprout, grated carrots, mango, rice, soy and sesame sauce	
Poke Bowl Poulet filet de poulet, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja et sésame	16.9
Chicken fillet, avocado, broad bean, soya beans sprout, grated carrots, mango, rice, soy and sesame sauce	

SNACK

Francfort frites	14.8
Frankfurter sausages with french fries	
Croque-Monsieur pommes allumettes et salade	14.8
Toasted ham and cheese sandwich with matchstick fries and salad	
Croque-Madame œuf bio, pommes allumettes et salade	14.8
Toasted ham and cheese sandwich with a fried organic egg, matchstick fries and salad	
Omelette œufs bio au choix : nature, jambon, fromage ou mixte, servis avec salade	14.8
You choice of organic eggs omelette: plain, ham, cheese or mixed, served with salad	

ARDOISE DU JOUR TODAY'S SUGGESTIONS



MENU PETITS ROIS KID MENU 11€90

moins de 12 ans children under 12 years old

Steak haché pommes allumettes ou Spaghetti Napolitaine ou Sausisse pommes allumettes
+ Glace 2 boules ou Tarte aux pommes ou Crêpe au Nutella

Minced steak with matchstick fries or Napolitan spaghetti or Sausages with matchstick fries + 2 Scoops of ice cream or Apple tart or Crepe with Nutella

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 ckecks.

PLATS MAIN COURSES

Plat du jour Voir ardoise Today's special, check the blackboard	---
Poulet fermier Label Rouge  rôti pommes grenailles Roasted french red label free-range chicken, baby potatoes	19.5
Tartare de bœuf  préparé ou non roquette & pommes allumettes French beef steak tartare seasoned or not, rocket salad & matchstick fries	19.8
Bavette d'ailoyau  pommes allumettes European sirloin skirt steak, matchstick fries	19.8
Andouillette A.A.A.A.A.  pommes allumettes European chitterling sausage (tripes sausage), matchstick fries	19.8
Côte de Bœuf  (env. 400g) gratin dauphinois European prime rib (400gm), potatoes gratin	29.9



PÂTES & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Spaghetti Carbonara ou Napolitaine Spaghetti pasta with a Carbonara sauce (meat and cream) or Neapolitan-style sauce	16.2
Risotto aux crevettes & champignons de Paris Shrimps risotto with white mushrooms	21.8

BURGERS BURGERS

SERVIS AVEC POMMES ALLUMETTES / SERVED WITH MATCHSTICK FRIES

Cheeseburger bœuf haché  cheddar, salade Iceberg, tomate, cornichon, compotée d'oignons & champignons de Paris French minced steak, cheddar, iceberg salad, tomato, pickle, stewed onions & white mushrooms	19.5
Chicken burger filet de poulet  , cheddar, salade Iceberg, tomate, cornichon & champignons de Paris European chicken fillet, cheddar, iceberg salad, tomato, pickle & white mushrooms	19.5
Burger Végétarien steak végétal, cheddar, tomate, cornichon, compotée d'oignons & champignons de Paris Vegetable steak, cheddar, tomato, pickle, stewed onions & white mushrooms	19.5

FORMULE 29€80 DÉJEUNER OU DÎNER

PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX + CAFÉ OU THÉ [Supplément 10€ Côte de Bœuf]
DISH OF YOUR CHOICE + DESSERT OF YOUR CHOICE + COFFEE OR TEA (extra 10€ Prime rib)

POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SHELLFISH

Pavé de saumon au pistou léger , poêlée de légumes provençale Thick salmon steak with light pesto, pan-fried provence-style vegetables	22.5
Filet de Bar à la plancha sauce vierge à l'huile d'avocat, brunoise de courgettes et tomates cerises Fillet of bass a la plancha, virgin sauce with avocado oil, diced of zucchini and cherry tomatoes	20.8
Risotto aux crevettes & champignons de Paris Shrimps risotto & white mushrooms	21.8

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Planche de fromages (à partager) 14.0 Cantal, Camembert, Roquefort, Emmental & Chèvre Cheese platter (to share) cantal, camembert, roquefort, emmental & goat's cheese	Tarte aux pommes 8.5 Apple tart
Café Gourmand 9.3 Coffee with gourmet desserts	Crêpes maison 8.5 Sucre, Chocolat, Confiture, Nutella ou Crème de marron Sugar, chocolate, jam, nutella or chestnut cream
Tartelette Framboises crème pâtissière à la vanille 9.2 Raspberry tart with vanilla pastry cream	Glaces ou Sorbets de Fabrication Artisanale 3 boules au choix 8.8 vanille, chocolat, café, rhum-raisins, pistache, cassis, caramel au beurre salé, citron vert, fraise ou framboise Your choice of 3 scoops of ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, coffee, rum-raisins, pistachio, blackcurrant, salted butter caramel, lime, strawberry or raspberry
Crème brûlée 9.2 Crème brûlée (caramelized custard cream)	Café ou Chocolat liégeois 12.8 Coffee or Chocolate ice cream with whipped cream
Tarte Tatin glace vanille 9.2 Tatin tart, vanilla ice cream	Coupe Colonel sorbet citron vert et vodka 12.8 Lime sorbet and vodka
Moelleux au chocolat crème chantilly 9.2 Chocolate lava-cake with whipped cream	
Salade de fruits frais maison 9.0 Homemade fresh fruit salad	

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.

APÉRITIFS APERITIFS

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
Cocktail jus de fruits sans alcool	25cl	9.5
Champagne aoc la coupe	12cl	13
Moët & Chandon Brut Impérial		
Prosecco Spumante doc la coupe	12cl	8
Martini		

KIRS KIRS

CRÈME DE CASSIS, MÔRE OU PÊCHE		
Touraine aoc	12cl	6
Sauvignon, Les Roches		
Royal au Champagne aoc	12cl	13
Moët & Chandon, brut imperial		
Royal au Prosecco Spumante doc	12cl	8
Martini		

WHISKIES WHISKIES

J&B	blended	8.5
Johnnie Walker Red Label	blended	8.5
Cardhu	single malt	11
Jameson	irish	9.5
Lagavulin 16 ans	malt	14
Glenmorangie 10 ans	malt	12.5
Talisker Port Ruighe	malt	11
Nikka Coffey Grain	japon	12
Bulleit	bourbon	10
Jack Daniel's	bourbon	9.5

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel	50cl	4.8
Perrier Fines Bulles	50cl	4.8
San Pellegrino	50cl	4.8
Vittel, Perrier Fines Bulles	100cl	6.9

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Gourmand	9.3
Expresso RICHARD - Perle Noire	3.1
100% Arabica	
Expresso RICHARD - Costa Rica	4.1
Café de Spécialité	
Décaféiné	3.1
Lungo aromatisé noisette ou caramel	4.1
Cappuccino	7.2
Thé ou Tisane	5.5

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 cchecks.

CARTE DES VINS WINE LIST

ROUGES RED WINES

	Verre 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btlle 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune aoc Domaine Berger-Rive <i>Soyeux et gourmand, nez de cerise.</i>	8	13.2	24.5	38
Brouilly aoc Réserve de Beauvoisie <i>Souple et frais, au nez de fruits rouges.</i>	6.1	9.8	18	-
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir <i>Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise.</i>	6.4	10.5	19	29
Bordeaux aoc Château Gantonnet <i>Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur.</i>	6.1	9.8	18	28
Graves aoc Château Maderot <i>Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un fond de fruits mûrs.</i>	7.5	12.5	23	33
Pic Saint-Loup aoc Mas de l'Oncle Bio <i>Plein, riche et velouté, nez de fruits noirs, gelée de cassis et torréfaction.</i>	8.8	13.8	25	39
Côtes du Rhône aoc Les 3 Garçons Bio <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.</i>	5.6	8.8	16.5	27
Brouilly aoc Château des Tours <i>Souple, un joli grain de tannins soyeux, nez de myrtille et de cerise.</i>	-	-	-	33
Saint-Estèphe aoc Château Haut-Baradieu <i>Boisé marqué, bien intégré. Tannins enrobés et charnus.</i>	-	-	-	50
Crozes-Hermitage aoc Dne de la Ville Rouge, Inspiration Bio <i>Charnu, ample et plein, nez de cerise noire, de poivre, petite note lardée.</i>	-	-	-	39

BLANCS WHITE WINES

Touraine aoc Sauvignon, Les Roches Fleuries <i>Sec et nerveux, nez de buis.</i>	5.5	8.5	15.5	27
Bourgogne Aligoté aoc Les Planchants <i>Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pomme.</i>	6.8	11	19	31
Sancerre aoc Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	9.2	14.5	26	41
Pouilly-Fumé aoc Les Clairières <i>Bien sec et très frais, silex et agrumes.</i>	9	14	25	40
Petit Chablis aoc Isabelle & Denis Pommier Bio <i>Notes de fleurs blanches, tilleul. Belle fraîcheur de fruits blancs.</i>	9.2	14.5	26	41
Monbazillac aoc Château Beautrand, Vieilles Vignes <i>Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs.</i>	8.5	12.8	22	31
Chardonnay, Laroche IGP Pays d'Oc Bio <i>Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment.</i>	5.6	8.8	15.8	27
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc Vegan <i>Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger.</i>	6.2	10	18	28

ROSÉS ROSE WINES

Sables de Camargue IGP Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont Bio <i>Frais et caressant, nez de fruits blancs.</i>	5.8	9.5	17	26
Côtes de Provence aop Minuty, Côté Presqu'île <i>Souple, rond et frais, un classique par l'équipe de Minuty.</i>	7.2	12	21	33
Bandol aoc Mas de la Rouvière Bio <i>Onctueux, plein et charnu, nez d'agrumes confits.</i>	-	-	-	45

BULLES BUBBLES

Champagne aoc Mercier Brut "Blanc de Noirs"	75cl	60
Champagne aoc Moët & Chandon Brut Impérial	75cl	80
Prosecco Spumante doc Martini	75cl	32

SPIRITUEUX & LIQUEURS ALCOHOLS

4cl

Cognac Hennessy VS	8.5	Vodka Smirnoff	10
Cognac Hennessy XO (on the rocks)	25	Gin Tonic Tanqueray	11
Bas-Armagnac Château Laubade	8.5	Tequila Olmeca	9
Calvados Trou Normand Fine	8.5	Mexique	
Poire Williams Grande Réserve Miclo	12.5	Armaretto	8.5
Rhum Zacapa 23 ans	14	Get 27	8.5
Rhum brun Captain Morgan	8.5	Bailey's	8.5
Rhum blanc agricole	8.5	Cointreau	8.5
"Trois Rivières"		Grand-Marnier Cordon Rouge	8.5