COUR DES VOSGES

PARIS

MENU BREAKFAST
CARTE PETIT-DÉJEUNER

HOURS 8 - 11AM HORAIRES 8H - 11H

THE PARISIAN / LE PARISIEN

11€

Choice of hot beverage
Boisson chaude au choix

Pastries or toasted tartines butter, jam and honey
Viennoiseries ou tartines beurre, confitures et miel

COUR DES VOSGES

45€

Choice of hot beverage
Boisson chaude au choix

Selection of fresh-squeezed juices
Sélection de jus de fruits pressés

Selection of plain or fruit yogurts
Sélection de yaourts nature ou aux fruits

Basket of bread and pastries, butter, jam and honey
Corbeille de pain et viennoiseries, beurre, confitures et miel

Organic eggs with choice of side dishes
Choix d'œufs bio servis avec garnitures au choix

Stick Collagène von Combeau: Collagen powder that acts on the signs of aging, improves radiance, and preserves skin moisture
Stick collagène by combeau : Poudre de collagène qui agit sur les signes de l'âge, améliore l'éclat du teint et préserve l'hydratation de la peau

À LA CARTE

EGGS ŒUFS

Organic eggs Choix d'œufs bio 12
2 fried eggs or soft-boiled 2 œufs au plat ou à la coque,
3 scrambled eggs or in an omelette 3 œufs brouillés ou en omelette classique
(or egg white omelette) (ou aux blancs d'œufs)

Eggs with truffle Œufs a la truffe d'été 29
3 scrambled eggs or omelette with truffle d'été
3 œufs brouillés ou omelette à la truffe d'été

Eggs benedictine Œufs benedictines 20
Brioche bread bun Pain brioché
2 poached eggs, hollandaise sauce 2 œufs pochés, sauce hollandaise

SIDE DISHES GARNITURES

Crispy bacon Bacon croustillant 5
Chicken sausages Saucisses de volaille 5
Confit tomatoes Tomates confites 5
Sautéed mushrooms Champignons sautés 5
New potatoes confit Pommes grenailles confites 5
Flash-sautéed spinach Épinards sautés minute 5
Sliced avocado Avocat tranché 5
Mesclun salad Salade de mesclun 5
Crunchy vegetables, dill cream Légumes croquants, crème aneth 5

OTHERS AUTRES

Avocado toast, cottage cheese and pomegranate (suppl. poached egg +3€) 17
Tartine d'avocat, cottage cheese et grenade (Suppl. œuf poché +3€)

À LA CARTE

CHARCUTERIE AND SMOKED FISH CHARCUTERIE ET POISSON FUMÉ

Iberian pata negra ham	Pata negra	16
Smoked salmon	Saumon fumé	16
Ham	Jambon blanc	12

DAIRIES LAITAGES

Plain yogurt	Yaourt nature	4
Fruit yogurt	Yaourt aux fruits	4
Sheep's milk yogurt	Yaourt au lait de brebis	4

BAKED GOODS PAINS

Croissant		4
Pain au chocolat		4
Pain suisse		4
White toasts or whole wheat toasts	Toasts blancs ou toasts bruns	3
Basket of bread & pastry	Corbeille de pain et viennoiseries	10
Maison Chambelland bread	Pain sans gluten Chambelland	8

CEREALS CÉRÉALES

Muesli, cereals, granola	Muesli, céréales, granola	7

FRESH FRUITS FRUITS FRAIS

Plate of diced fresh seasonal fruit	Assiette de fruits frais de saison	20

JUICES JUS

Orange juice	Jus d'orange	12
Lemon juice	Jus de citron	12
Carrot juice	Jus de carotte	12
Grapefruit juice	Jus de pamplemousse	12

À LA CARTE

HOMEMADE JUICES 20 CL JUS SIGNATURE 20 CL

BIG GREEN 14
Spinach, avocado, apple, parsley, ginger, celery stick
Épinard, avocat, pomme, persil, gingembre, céleri branche

LE ROUGE 14
Blackcurrant, lychee, red berries, ginger
Cassis, litchi, fruits rouges, gingembre

VIVIFIANT 14
Banana, orange, strawberry Banane, orange, fraise

HOT BEVERAGES BOISSONS CHAUDES

Espresso or Decaf espresso	Expresso, décaféiné	5,5
Americano	Café allongé	7,5
Double espresso		8,5
Pot of coffee, caffe latte, cappuccino	Pot de café, café latte, capuccino	8,5
Hot chocolate	Chocolat chaud	8,5

TEAS & INFUSIONS THÉS & INFUSIONS

Black / Noirs : **Royal Ceylan, English, Breakfast, Earl grey** 8
Green / Verts : **Jasmine, Sencha, Genmaïcha**
Infusions: rooibos, camomile, mint, verberna
Infusions : rooibos, camomille, menthe, verveine
Thé Glacé Iced Tea 9

RESTAURANT MENU
CARTE RESTAURANT

STARTERS ENTRÉES

Avocado toast, cottage cheese and pomegranate (suppl. poached egg) 17
Tartine d'avocat, cottage cheese et grenade (Suppl. œuf poché +3€)

Smoked salmon, dill cream and blinis platter 22
Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth, blinis

Cinco Jotas ham plate (30gr) 32
Assiette de jambon Ibérique, tranché 30gr

SALADS SALADES

Cour des Vosges Caesar salad, poultry, parmesan cheese (suppl.oeuf +3€) 23
Salade César Cour des Vosges, volaille, parmesan (suppl. œuf +3€)

Niçoise salade with tataki tuna 26
Salade niçoise au thon tataki

Traditional greek salad 23
Traditionelle salade grecques

Tomatoes, burrata and pesto 19
Tomates multicolores, burrata et pesto

MAIN COURSES PLATS

Croque-monsieur ham and comté cheese 23
Croque-monsieur jambon blanc et vieux comté

Charolais beef tartar, baby potatoes 23
Tartare de bœuf « race Charolaise » au couteau, pommes grenailles

Club sandwich with poultry, eggs, tomatoes and cheddar 22
Club Sandwich de volaille, oeufs, tomates et cheddar

Beef carpaccio, baby potatoes 20
Carpaccio de bœuf, pomme de terre grenailles

SIDES ACCOMPAGNEMENTS

Baby potatoes Pommes grenailles 8
Pilaf rice Riz pilaf 7
Seasonal vegetables Légumes de saison 8
Little gem lettuce Salade de sucrine 7

TO SHARE A PARTAGER

Tarama, served with blinis 18
Tarama nature, blinis
Selection of cheeses 18
Planche de fromages
Matured Charcuterie board 22
Planche de charcuteries
30 g. Caviar Casparian 120
Caviar Casparian 30 g.

DESSERTS

Pastry 13
Pâtisserie
Seasonal fruit plate 20
Assiette de fruits de saison

DRINKS MENU
CARTES DES BOISSONS

COCKTAILS 17

LE MULE (18 cl.)

Vodka, Ginger Beer, lime juice
Vodka, Ginger Beer, jus de citron

VERDE SPRITZ (17 cl.)

Gin, cucumber, mint, sparkling water, Prosecco
Gin, concombre, menthe, eau gazeuse, Prosecco

LA PALOMA (17 cl.)

Tequila, lime, Tonic Pink Grapefruit, Elderflower
Tequila, citron vert, Tonic pamplemousse rose, fleur de Sureau

FRENCH SPRITZ (17 cl.)

Elderflower liqueur, sparkling water, Prosecco
Liqueur fleur de sureau, eau gazeuse, Prosecco

CARAÎBAN MULE (15 cl.)

Rum, lemon juice, vanilla syrup, pineapple juice, French Bloom extra brut 0.0%
Rhum, jus de citron, sirop de vanille , jus d'ananas, French Bloom extra brut 0.0%

MOCKTAILS 13

DAUPHINE (15 cl.)

Apple juice, sparkling water, peach nectar, lemon, ginger beer
Jus de pomme, eau gazeuse, nectar de pêche de vigne, citron, ginger beer

VOSGES (13 cl.)

Nolow Botanic, cucumber, mint, peach sirup, tonic
Nolow Botanic, concombre, menthe, sirop pêche, tonic

VENDOME (15 cl.)

Sancha green tea, cranberry juice, French Bloom extra brut 0.0%
Thé vert sancha, jus de cranberry, French Bloom extra brut 0.0%

VICTOIRE (18 cl.)

Pink grapefruit juice, yuzu, orgeat syrup
Jus de pamplemousse rose, yuzu, sirop d'orgeat

AU VERRE (14 cl.)

2023	Brouilly, Patrice Lathuilière	11
2024	Bourgogne Pinot Noir, Domaine Perraud	13
2023	Chablis, Domaine Charly Nicolle	14
2024	IGP Pays d'Oc Viognier, Domaine Gayda	11
2024	Chateau Minuty « Rose et Or », Côte de provence	14
	Champagne Deutz Brut Classic	22

CHAMPAGNES (75 cl.)

	Deutz Brut Classic	129
	Krug Grande Cuvée	699
	Ruinart Blanc de blancs	279
	Deutz Brut Rosé	169
2013	Dom Perignon Vintage	599
2013	Amour de Deutz Blanc de Blancs	325

BULLE FRANÇAISE SANS ALCOOL

Blanc de Blancs Extra Brut French Bloom 0.0%	16 /59

VINS ROUGES (75 cl.)

2022	Sancerre, Domaine Fournier	69
2024	Bourgogne Pinot Noir, Famille Gueguen	60
2023	Brouilly, Patrice Lathuilière	50
2023	Côtes du Rhône, Domaine de Christia (Bio)	55
2023	Bordeaux, Tempo d'Angélus	100
2023	IGP Pays de l'Hérault, Les Creisses	70

VINS BLANCS (75 cl.)

2017	Saint-Joseph, Stephane Montez	75
2017	Condrieu « Invitare », Domaine Chapoutier	139
2021	Moscato d'Asti Prunotto	68
2023	Chablis, Domaine Charly Nicolle	72
2024	Pouilly-Fumé, Nicolas Gaudry	69

VINS ROSÉ (75 cl.)

2024	Chateau Minuty « Rose et Or », Côte de provence	69

WHISKIES (5 cl.)

Glenmorangie 12 ans	15
Nikka From The Barrel	19

VODKAS (5 cl.)

Guillotine Originale	15
Guillotine Heritage	22

GINS (5 cl.)

Anae	14
Hendrick's	17

RHUMS (5 cl.)

Eminente Ambar Claro 3 ans	14
Eminente Reserva 7 ans	17
Santa Teresa 1796	20
Zacapa Royal	78
Zacapa 23 Solera	25
Millonario XO	28

TEQUILAS (5 cl.)

Volcan Blanco	15
Patron Silver	21
Don Julio Reposado	20
Patron Anejo	25
Clase Azul Plata	40

DIGESTIFS (5 cl.)

Cognac Deau XO	32
Cognac Rémy Martin XO	66
Pastis Bardouin	12
Dolin Rouge	9
Dolin Blanc	9

ALCOOLS (33 cl.)

Bières La Parisienne Blonde	9,5
Bières La Parisienne Blanche	9,5
Bières La Parisienne IPA	9,5

WATERS EAUX

Vittel (50 cl.)	9
San Pellegrino	9
Perrier (33 cl.)	6,5

SOFTS 8

Coca Cola (33 cl.)
Coca Cola Zéro (33 cl.)
Orangina (25 cl.)
Limonade (33 cl.)
Jus « Joyce » (25 cl.)
Fever Tree Tonic (20 cl.)
Fever Tree Ginger Beer (20 cl.)

RATES IN EUROS. ALL TAXES AND SERVICE INCLUDED. CHECKS ARE NOT ACCEPTED.
Tarifs en Euros. Toutes taxes et service inclus. Les chèques ne sont pas acceptés.

The Cour des Vosges tearoom offers some half-portion dishes on request. In accordance with the ministerial decree of 24 August 2011, breathalysers are available upon request. Register of allergens and meat sources available. If you suffer from an allergy or food intolerance, please inform a member of the restaurant team upon placing your order. Prices include tax and service charge. Please note we cannot accept payment by cheque. Tape water is served free of charge upon request.

Le Salon de thé Cour des Vosges propose certains plats en demi-portion sur demande. Conformément à l'arrêté ministériel du 24 août 2011, des éthylotests sont à votre disposition. Registre des allergènes et provenance des viandes à disposition. Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. Prix nets en Euros, taxes et services compris. Veuillez noter que la maison n'accepte pas les chèques. De l'eau potable en carafe est servie gratuitement sur demande.