



CAFÉ FLEURUS

39 Avenue Kléber • 75116 Paris • France • 01.71.24.92.71



* **Cuisine française
gourmande de tradition** *

**La maison est ouverte
7/7 de 8h à 2h**

Semainier à l'ardoise

HAPPY HOUR

17h30 à 20h30

MOSCOW MULE 10€ • LONDON MULE 10€
GIN BASIL 10€ • SPRITZ 10€
VIRGIN SPRITZ 7€ • VIRGIN MOJITO 7€
1664 BLONDE 50cl 9€ • CHARDONNAY 12cl 4,5€
CHINON 12cl 4,5€ • BOMPUYS 12cl 4,5€

LES VINS AU VERRE

BLANCS	White wines	VERRE 12cl	VERRE 20cl
CHARDONNAY MILLEBUIIS		6,2€	11,8€
MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE		7,5€	12€
PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY		9€	13,6€
POUILLY DE LADOUCKETTE		13€	21€

ROSÉS	Rosé wines	VERRE 12cl	VERRE 20cl
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE		6,2€	11,5€
CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE		8,5€	13€

ROUGES	Red wines	VERRE 12cl	VERRE 20cl
BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES		6,2€	11,8€
HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL		7,8€	12,7€
PINOT NOIR MILLEBUIIS		7,2€	12€
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL		9,5€	15,2€
BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU		11,9€	18€

Eaux

Water	50cl	100cl
VITTEL	7€	9€
SAN PELLEGRINO	7€	9€

GLACES Ice Cream

2 BOULES scoops 11€ • **3 BOULES** scoops 13,5€
Chocolat, Vanille, Framboise, Caramel beurre salé,
Pistache, Citron
*Chocolate, Vanilla, Raspberry, Salted butter caramel,
Pistachio, Lemon*

Café liégeois 15€

Boule de glace café et vanille, coulis caramel
et chantilly, amandes effilées

*Scoop of coffee and vanilla ice cream, caramel coulis and
whipped cream, flaked almonds*

Chocolat liégeois 15€

Boule de glace chocolat et vanille,
coulis de chocolat et chantilly, amandes effilées

*Scoop of chocolate and vanilla ice cream, chocolate coulis and
whipped cream, flaked almonds*



À Partager *To share*

- **STRACCIATELLA FOCACCIA**
Stracciatella focaccia 12€
- **GUACAMOLE, CHIPS DE MAÏS**
Guacamole, corn chips 11€
- **ARTICHAUTS CROUSTILLANTS SAUCE YAOURT**
Crispy artichokes with yogurt sauce 12€
- **CROUSTILLANTS CHÈVRE MIEL**
Goat cheese and honey in a crispy phyllo shell 12€
- **TARAMA À LA TRUFFE**
Tarama with truffle 14€
- **PLANCHE DE CHARCUTERIE**
Charcuterie platter 18€
- **CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE**
Fried calamari with tartar sauce 14€
- **PLANCHE MIXTE**
Mixed platter of charcuterie and cheese 19€
- **PLANCHE DE FROMAGES** *Cheese platter* 16€

PIZZAS ET SANDWICHES

- **CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON**
Cheeseburger with or without bacon 21€ / 22€
- **CROQUE-MONSIEUR OU MADAME À LA TRUFFE**
Croque-monsieur or Croque Madame with truffle 17€ / 18€
- **PIZZA MARGHERITA** 17€
- **PIZZA FUNGHI** 18€
- **PIZZA REGINA** 19€

ENTRÉES *Starters*



- **ŒUFS MAYO** *Eggs mayonnaise* 8€
- **TARTARE DE SAUMON AVOCAT**
Salmon avocado tartare 15€
- **OS À MOELLE** *Marrow bones* 12€
- **CHAMPIGNONS POÊLÉS ŒUF PARFAIT**
Pan-fried mushrooms with egg parfait 14€
- **AVOCAT VINAIGRETTE**
Avocado with vinaigrette 9€
- **ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6**
Burgundy Snails x6 14€
- **SOUPE À L'OIGNON**
French onion soup 10€

SALADES *Salad*

- **SALADE THAÏ** *Thai Salad* 19€
- **SALADE CAESAR** *Caesar salad* 18€

VIANDES *Meats*

- **CORDON BLEU MAISON** *Homemade Cordon Bleu* 21€
- **TARTARE BRASSERIE** *Steak tartare* 21€
- **PIÈCE DU BOUCHER** *Butcher's piece* 21€
- **COCOTTE DE POULET AUX MORILLES**
Chicken casserole with morels 28€
- **STEACK HACHÉ ŒUF À CHEVAL**
Ground steak with egg on top 19€
- **ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME CHAMPIGNONS**
Veal escalope with cream and mushrooms 25€

ACCOMPAGNEMENT INCLUS - CHAMPIGNONS PERSILLÉS +3€
With sides - Parsley mushrooms+2€

ACCOMPAGNEMENTS *Sides*

Frites maison, purée, haricots verts,
sucrine, riz parfumé 6€

Homemade fries, mash, green beans, little gem lettuce, flavoured rice

Champignons persillés Parsley Mushrooms 10€

VÉGÉTARIEN

- **AUBERGINE PARMIGIANA**
Eggplant parmigiana 18€
- **OMELETTE AU COMTÉ** *Comté cheese omelette* 17€
- **OMELETTE MIXTE** *Comté cheese and ham omelette* 19€

PÂTES *Pasta*

- **COQUILLETES JAMBON TRUFFÉ**
Elbow pasta with truffled ham 21€
- **RAVIOLES DE ROYAN GRATINÉES**
Royan ravioli gratinated 19€
- **PENNE SAUCE TOMATE BASILIC**
Penne with tomato basil sauce 18€

POISSONS *Fish*

- **SAUMON BEURRE BLANC**
Salmon with white butter sauce 27€
- **FILET DE BAR, SAUCE VIERGE**
Bass fillet with virgin sauce 25€

SAUCE AU CHOIX : béarnaise ou poivre
Sauce of your choice : béarnaise or pepper

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSIETTE DE 2 FROMAGES *Two cheese plate* 11€

- **CAFÉ GOURMAND** *Gourmet coffee* 9€
- **TARTE DU JOUR** *Tart of the day* 11€
- **ECLAIR GÉANT POUR UN OU DEUX**
Giant éclair for one or two 9€ / 16€
- **MILLE-FEUILLE TRADITION** *Traditional mille-feuille* 11€
- **PARIS-BREST** *Paris-Brest* 11€
- **CRÈME BRÛLÉE** *Crème brûlée* 9€
- **TARTE CITRON MERINGUÉE**
Lemon meringue tart 11€

LES CRÊPES

- **LA GOURMANDE** 10,5€
Boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Crepe with a scoop of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
- **CRÊPE AU SUCRE** 8€
Crepe with sugar
- **CRÊPE CHOCOLAT BANANE** 9,5€
Crepe with chocolate and banana

Supplément miel (honey) ou confiture (jam) +2€ supplément chantilly (whipped cream) +2€

Prix nets en euros, taxes et service compris - Carte bancaire, minimum 10 euros. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération
Liste des allergènes disponible auprès de votre serveur

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 14€
Vodka, café, liqueur de café

MARGARITA 12€
Tequila, Cointreau, citron vert pressé

PORN STAR MARTINI 15€
Vodka, purée de passion, sirop de vanille, shot de champagne

MOSCOW MULE 13€
Vodka, Ginger beer, citron vert

LONDON MULE 14€
Gin, Ginger beer, citron vert

GIN BASIL 13€
Gin, basilic, citron vert

MOJITO CLASSIC 12€
Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda

MOJITO PASSION 13€
Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda, purée de passion

CAÏPIRINHA 12€
Cachaça, citron pressé, sucre de canne

CAÏPIROSKA 13€
Vodka, citron vert pressé, sucre de canne

COSMOPOLITAN 13€
Vodka, cointreau, cranberry

DAÏQUIRI 12€
Rhum, citron vert, sucre de canne

WHISKY SOUR 13€
Whisky, citron vert, sucre, blanc d'œuf

VODKA SOUR 13€
Vodka, citron vert

AMARETTO SOUR 13€
Amaretto, citron vert, blanc d'œuf



Mimosa 16cl • 16€
Champagne, jus d'orange

Les Spritz

SPRITZ CLASSIC 12€
Apérol, prosecco, soda

SAINT-GERMAIN SPRITZ 12€
Liqueur Saint-Germain, prosecco, soda

SOUTH SPRITZ 12€
Lillet blanc, prosecco, fleur de sureau

BIÈRES

PRESSION	BOUTEILLE
Brooklyn IPA..... 25cl 6€... 50cl 12€	Corona... 33cl 9€
1664 Blonde..... 25cl 6€... 50cl 12€	Bud..... 33cl 9€
Grimbergen..... 25cl 6,5€... 50cl 13€	
1664 Blanche..... 25cl 6,5€... 50cl 13€	

DIGESTIFS & LIQUEURS



COGNAC CAMUS 4cl 12€ • COGNAC BOURGOIN 4cl 17€ •
ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE 4cl 11€
• CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 4cl 11€ • VIEILLE PRUNE, MIRABELLE, POIRE 4cl 12€ • LIMONCELLO 4cl 9€ • GET 27, GET 31 4cl 10€ • FERNET-BRANCA 4cl 9€ • AMARETTO 9€ • BAILEYS 9€ • CHARTREUSE 11€ • TROU NORMAND 11€ •

RHUM : HAVANA ESPECIAL 4cl 12€ • DIPLOMATICO MANTUANO 4cl 14€ • DON PAPA 4cl 18€ • ZACAPA CENTENARIO 23 AÑOS 4cl 25€

VODKA : WYBOROWA 4cl 10€ • BELVEDERE 4cl 16€

GIN : DOB'SON 4cl 10€ • HENDRICK'S 4cl 12€ • CITADELLE GIN DE FRANCE 4cl 14€

TEQUILA : SAN LUIS 4cl 10€ • JOSE CUERVO REPOSADO 4cl 12€ • DON JULIO BLANCO 4cl 16€

WHISKY : BALLANTINES 4cl 10€ • MARKER'S MARK 4cl 16€ • NIKKA FROM THE BARREL 4cl 18€ •



CAFÉTERIE

• EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 3€ • NOISETTE 3,5€ •
• CAFÉ ALLONGÉ 3,5€ • DOUBLE EXPRESSO 6€
• GRAND CRÈME 6€ • CAPPUCCINO 6€ •
• CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS 7€ •
• CAFÉ FRAPPÉ 6,5€ • LAIT CHAUD MIEL OU VANILLÉ 5€ •
• CITRON PRESSÉ CHAUD 8,5€ • GROG AU RHUM 11€ •
SUPPLÉMENT LAIT +0,5€ • SUPPLÉMENT MIEL +1€

THÉS ET INFUSIONS

Mariage Frères

EARL GREY 6€
Darjeeling de printemps parfum à la bergamote

NOIR MARCO POLO 6€
Mélange secret de la maison Mariage Frères

VERT FUJI YAMA 6€
Cultivé sur les pentes du Fuji Yama

DARJEELING 6€
Grand thé noir de l'Inde pour l'après-midi

MENTHE FRAÎCHE
INFUSION CITRON GINGEMBRE MIEL 6€
CAMOMILLE FLEUR DE CAMOMILLE SAUVAGE 6€
VERVEINE FEUILLES DE VERVEINE 6€



BOISSONS FRAÎCHES

Jus détox « minute » 25cl • 9€

Energisant
carotte, orange, gingembre
carrot, orange, ginger

Green Doctor
pomme, concombre, menthe, citron
apple, cucumber, mint, lemon

COCA-COLA, ZÉRO 33cl 6€

PERRIER 25cl 6€

ORANGINA 25cl,
SCHWEPPE TONIC 25cl 6€

ICE TEA 20cl 6€

THÉ GLACÉ MAISON

Homemade iced tea 7€

GINGER BEER 20cl 6€

¼ VITTEL 25cl 6€

FRUITS PRESSÉS 25cl

Orange, pamplemousse, citron 7€

Squizzed fruits : orange, grapefruit, lemon

MIX DE FRUITS PRESSÉS 40cl 10€

Mixed squizzed fruits

JUS DE FRUITS PAMPYRL 25cl 6€

Orange, ananas, tomate, pomme, abricot

Fruit juice orange, pineapple, tomato, apple, apricot

LAIT AROMATISÉ 25cl Flavored milk 5€

CAFÉ FRAPPÉ Iced coffee 6,5€

SUPP SIROP +0,5€

(menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat)

(mint, strawberry, grenadine, peach, lemon, orgeat)

VINS

VINS ROUGES *Red wines*

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
CHINON AOP GILLES DE BEAUVEAU	5,5€	10,2€	21,3€	29€
BORDEAUX AOP MOULIN DE LABORDES.....				27€
LANGUEDOC AOP JEFF CARREL «LES DARONS»				30€
BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES	6,2€	11,8€	23,6€	33€
BORDEAUX CÔTES DE BOURG AOP CHÂTEAU ESCALETTE.....				34€
BOURGUEIL AOP FRANÇOIS XAVIER BARC «LA GRANDE PIÈCE».....				35€
HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL	7,8€	12,7€	29,2€	42€
PINOT NOIR MILLEBUIIS	7,2€	12€	23,6€	39€
VAL DE LOIRE CHINON AOP DOMAINE JOURDAN «LES GRAVINIÈRES».....				44€
BORDEAUX LALANDE DE POMEROL AOP CHÂTEAU TOUR CANON				48€
BEAUJOLAIS MOULIN À VENT AOP DOMAINE DE CHÊNEPIERRE PUR GRANIT.....				52€
BORDEAUX SAINT EMILION AOP CHÂTEAU ROBIN DES MOINES.....				54€
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL	9,5€	15,2€	33,5€	55€
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE BILLARD PÈRE & FILS.....				58€
BORDEAUX N°2 DE MAUCAÏLOU	11,9€	18€	45,2€	64€
SAINT-JOSEPH E.GUIGAL				78€
SANTENAY VINCENT GIRARDIN				80€
CHOREY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES DOMINIQUE LAURENT				85€
SAINT-JULIEN CHÂTEAU SARGET DE GRUAUD-LAROSE				98€
MARGAUX BARON DE BRANE				105€
ALOXE CORTON RÉGNARD				120€
NUITS-SAINT-GEORGES RÉGNARD				145€

VINS BLANCS *White wines*

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
CHARDONNAY MILLEBUIIS	6,2€	11,8€	23,6€	33€
MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE	7,5€	12€	28€	38€
PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY	9€	13,6€	34€	49€
SANCERRE PASCAL JOLIVET				55€
SAINT-VÉRAN LE PAVILLON RÉGNARD				62€
POUILLY DE LADOUCÈTE.....	13€	21€	42€	58€
SANTENAY SOUS LA ROCHE MAISON RÉGNARD				78€
CHABLIS IER CRU MONTÉE DE TONNERRE RÉGNARD				98€
MEURSAULT VINCENT BOUZEREAU				115€

VINS ROSÉS *Rosé wines*

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE	6,2€	11,5€	23,6€	33€
CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE.....	8,5€	13€	32,3€	46€

CHAMPAGNES

	COUPE 12cl	PISCINE 20cl	BTL 75CL
BOUCHARD PÈRE & FILS	15€	22€	100€
LANSON BRUT			110€
LANSON ROSÉ			130€
LANSON BLANC DE BLANCS			170€
VEUVE CLIQUOT BRUT			130€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ			160€

VINS CASHER SUR DEMANDE