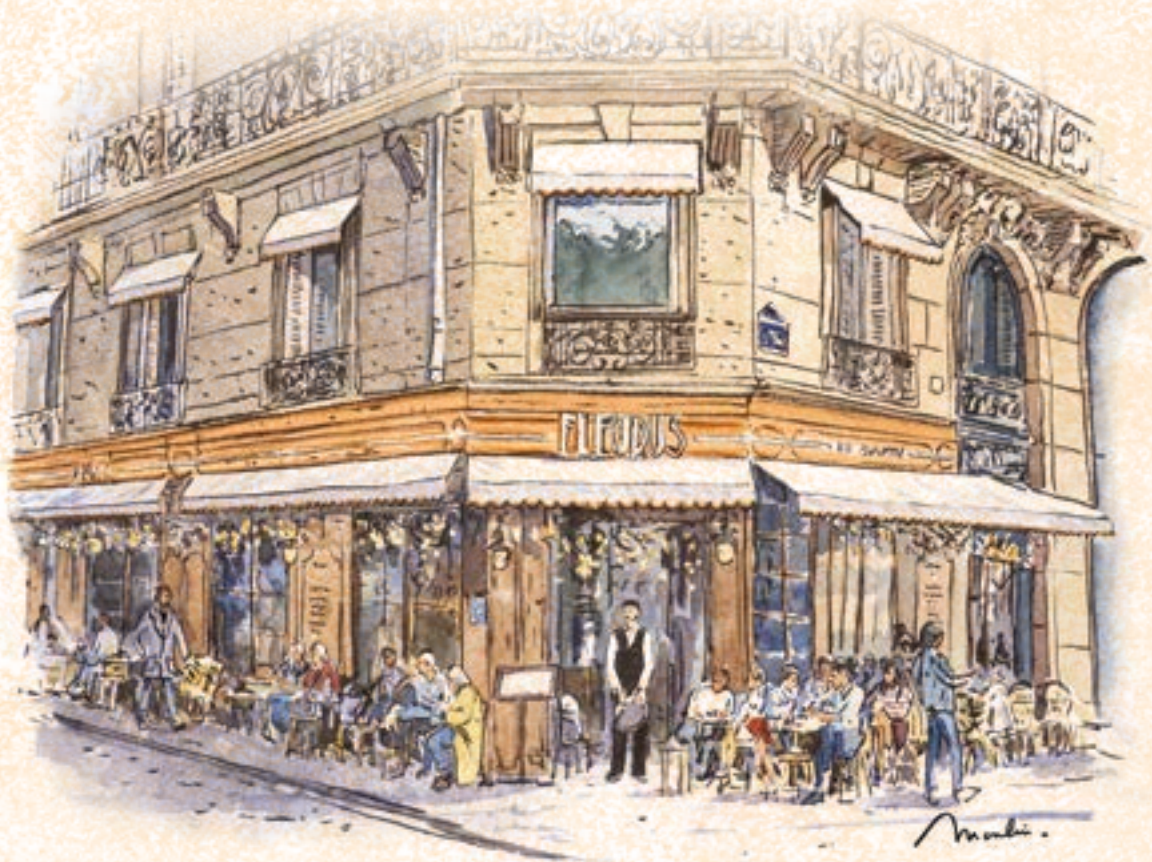




CAFÉ FLEURUS



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

HENDRICK'S TONIC 14€



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

Les Spritz

SPRITZ CLASSIC 12€

Cinzano, prosecco, soda

HUGO SPRITZ 12€

Liqueur de fleur de sureaux, prosecco, soda

SOUTH SPRITZ 12€

Lillet blanc, prosecco, fleur de sureau

CHAMPAGNES

	COUPE 12cl	PISCINE 20cl	BTL 75cl
DANGIN PÈRE & FILS	15€	22€	100€
VEUVE CLIQUOT BRUT			130€
VEUVE CLIQUOT ROSÉ			160€
RUINART BLANC DE BLANCS			210€

LES VINS AU VERRE



BLANCS *White wines*

CHARDONNAY MILLEBUI 7,2€ VERRE 12cl 12,8€ VERRE 20cl

MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE 8,5€ 13€

PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY 10€ 14,6€

POUILLY DE LADOUCETTE 14€ 21€

ROSÉS *Rosé wines*

BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE 7,2€ 12,5€

CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE 9,5€ 14€

ROUGES *Red wines*

BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES 7,2€ 12,8€

PINOT NOIR MILLEBUI 8,2€ 13€

HAUT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL 8,8€ 13,7€

CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL 10,5€ 16,2€

BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU 12,9€ 19€

BIÈRES

Pression

Brooklyn IPA..... 25d 6€ 50d 12€

1664 Blonde..... 25d 6€ 50d 12€

Grimbergen 25d 6,5€ 50d 13€

1664 Blanche 25d 6,5€ 50d 13€

Bouteille

Corona 33d 9€

Bud 33d 9€



À Partager

TO SHARE

● STRACCIATELLA FOCACCIA

Stracciatella focaccia 13€

● 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 19€

● PLANCHE MIXTE

Mixed platter of charcuterie

and cheese 23€

● PLANCHE DE FROMAGES

Cheese platter 20€

● CALAMARS FRITS, SAUCE TARTARE

Fried calamari with tartar sauce 15€

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 33d 6€

PERRIER 25d 6€

ORANGINA 25d

SCHWEPPE TONIC, AGRUMES 25d 6€

FUZE TEA 20d 6€

THÉ GLACÉ MAISON

Homemade iced tea 7€

GINGER BEER 20d 6€

REDBULL 33d 6€ / REDBULL ZÉRO 33d 6€

REDBULL PASTÈQUE 33d 6€

¼ VITTEL 25d 6€

FRUITS PRESSÉS 25d 7€

Orange, pamplemousse, citron

Squizzed fruits : orange, grapefruit, lemon

MIX DE FRUITS PRESSÉS 40d 10€

Mixed squizzed fruits

JUS DE FRUITS 25d 6€

Orange, ananas, tomate, pomme, abricot

Fruit juice orange, pineapple,

tomato, apple, apricot

LAIT AROMATISÉ 25cl

Flavored milk 5€

CAFÉ FRAPPÉ Iced coffee 6€

SUPP SIROP +0,5€

(menthe, fraise, grenadine, pêche, citron, orgeat)
 mint, strawberry, grenadine, peach, lemon, orgeat

ENTRÉES

STARTERS

- VAPEUR DE CREVETTES X6
Shrimp dumplings 13€
- ŒUFS MAYO Eggs mayonnaise 9€
- TARTARE DE SAUMON AVOCAT / GRAND
Salmon avocado tartare 16€ / 25€
- CHAMPIGNONS POÊLÉS ŒUF PARFAIT
Pan-fried mushrooms with egg parfait 14€



- AVOCAT VINAIGRETTE
Avocado with vinaigrette 9€
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6
Burgundy Snails x6 16€
- SOUPE À L'OIGNON
French onion soup 12€

SALADES

Salad

- SALADE THAÏ Thai Salad 20€
- SALADE CAESAR Caesar salad 19€
- SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Warm goat cheese salad 19€

VIANDES

MEATS

- TARTARE BRASSERIE Steak tartare 22€
- PAILLARD DE POULET, SAUCE CITRONNÉE
Chicken paillard with lemon sauce 23€
- MAGRET SAUCE AU MIEL 24€
- STEACK HACHÉ ŒUF À CHEVAL
Ground steak with egg on top 19€
- SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE
Lamb shank 29€
- NOIX D'ENTRECÔTE 300G
300g rib-eye steak 32€
- SUPRÊME SAUCE GIROLLE
Supreme with chanterelle sauce 25€



Accompagnement inclus - Champignons persillés +3€
With sides - Parsley mushrooms+2€

Accompagnements Sides
Frites maison, purée, haricots verts, sucrose, riz parfumé 6
Homemade fries, mash, green beans, little gem lettuce, flavoured rice
Champignons persillés Parsley Mushrooms 10€

VÉGÉTARIEN

- AUBERGINE PARMIGIANA
Eggplant parmigiana 19€
- OMELETTE AU COMTÉ
Comté cheese omelette 17€

PÂTES

PASTA

- RISOTTO GAMBAS Prawn Risotto 23€
- COQUILLETTES JAMBON TRUFFÉ
Elbow pasta with truffled ham 21€
- RAVIOLES DE ROYAN GRATINÉES
Royan ravioli gratinated 20€
- PENNE SAUCE TOMATE BASILIC
Penne with tomato basil sauce 18€

POISSONS

FISH

- SAUMON BEURRE BLANC
Salmon with white butter sauce 26€
- POULPE AU CHORIZO 27€
Octopus with chorizo
- FILET DE BAR, SAUCE VIERGE
Bass fillet with virgin sauce 26€

PIZZAS ET SANDWICHS

- CHEESEBURGER AVEC OU SANS BACON
Cheeseburger with or without bacon 22€ / 23€
- CROQUE-MONSIEUR OU MADAME À LA TRUFFE
Croque-monsieur or Croque Madame with truffle 17€ / 18€
- PIZZA MARGHERITA 18€
- PIZZA FUNGHI 19€
- PIZZA REGINA 20€

GLACES Berthillon® 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 LIÉGOIS 14€
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 LIÉGOIS 14€
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

DESSERTS & PÂTISSERIES

ASSIETTE DE 2 FROMAGES Two cheese plate 11€

- MOELLEUX MAISON, BOULE VANILLE
Chocolate molten cake with vanilla ice cream 10€
- CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee 9€
- TARTE DU JOUR Tart of the day 13€
- ÉCLAIR GÉANT POUR UN OU DEUX
Giant éclair for one or two 10€ / 17€

- BRIOCHE PERDUE CARAMEL BEURRE SALÉ
French toast brioche with salted butter caramel 11€
- PARIS-BREST Paris-Brest 12€
- CRÈME BRÛLÉE Creme brulee 9€
- TARTE CITRON MERINGUÉE Lemon meringue tart 12€

LES CRÊPES

LA GOURMANDE 10,5€
Boule de glace vanille, sauce chocolat et chantilly
Crepes with a scoop of vanilla ice cream,
chocolate sauce, whipped cream

CRÊPE AU SUCRE 8€
Crepes with sugar

CRÊPE CHOCOLAT BANANE 9,5€
Crepes with chocolate and banana

CAFÉTERIE

- EXPRESSO, DÉCAFÉINÉ 2,5€
 - NOISETTE 3€
 - CAFÉ ALLONGÉ 3€
 - DOUBLE EXPRESSO 5€
 - GRAND CRÈME 6€
 - CAPPUCCINO 6€
 - CAFÉ VIENNOIS, CHOCOLAT VIENNOIS 7€
 - CAFÉ FRAPPÉ 6€
 - 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

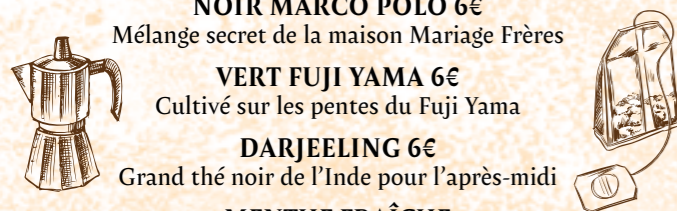
VERT FUJI YAMA 6€
Cultivé sur les pentes du Fuji Yama

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€



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€
 - MONKEY SHOULDER 15€ ● SECHA DE LA SILVA 18€

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 16€**
- **NIKKA FROM THE BARREL 4cl 18€** ●
- **TALISKER PORT RUIGHE 4cl 20€** ●

Accompagnement soda +2,5€

Accompagnement red bull +3€



VINS

VINS ROUGES RED WINES

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
BROUILLY CHÂTEAU DE CORCELLES	7,2€	12,8€	23,6€	36€
PINOT NOIR MILLEBUIS	8,2€	13€	23,6€	42€
HAÛT-MÉDOC CHÂTEAU LE BOURDIEU VERTHEUIL	8,8€	13,7€	29,2€	45€
BORDEAUX LALANDE DE POMEROL AOP CHÂTEAU TOUR CANON				51€
CROZES-HERMITAGE E.GUIGAL	10,5€	16,2€	33,5€	58€
BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE DOMAINE BILLARD PÈRE & FILS				61€
BORDEAUX N°2 DE MAUCAILLOU	12,9€	19€	45,2€	67€
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 MILLEBUIS	7,2€	12,8€	24,6€	36€
MENETOU-SALON DOMAINE DE LOYE	8,5€	13€	29€	41€
PETIT CHABLIS FAMILLE SAVARY	10€	14,6€	35€	52€
SANCERRE PASCAL JOLIVET				58€
POUILLY DE LADOUCETTE	14€	21€	43€	61€
SAINT-VÉРАН LE PAVILLON RÉGNARD				65€
SANTENAY SOUS LA ROCHE MAISON RÉGNARD				81€
CHABLIS IER CRU MONTÉE DE TONNERRE RÉGNARD				101€
MEURSAULT VINCENT BOUZEREAU				118€

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

	VERRE 12cl	VERRE 20cl	CARAFE 50cl	BTL 75CL
BOMPUYS, IGP MÉDITERRANÉE	7,2€	12,5€	24,6€	36€
CHÂTEAU BEL-AIR, MÉDITERRANÉE	9,5€	14€	33,3€	49€



CAFÉ FLEURUS

*Ouvert tous les jours, de 7h à 1h
Service continu de midi à minuit*

CONTACT

39 Avenue Kléber • 75116 Paris • France

Téléphone : 01.71.24.92.71

contact@cafefleurus.com

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 serveurur

