

CAFÉ Jacques

BRANLY

DÉJEUNER JACQUES

DE 12H00 À 15H00

LUNCH - FROM NOON TO 3 P.M

	FORMULE
DÉJEUNER	28
SALADE (S) + PLAT DU JOUR OU PLAT DU JOUR + DESSERT	
AVEC 1 VERRE DE VIN	32

M	E	N	U
ENFANT	JUSQU'À 12 ANS		10
Filet de volaille rôti, écrasée de pommes de terre ou Légumes de saison			
Glace ou Cookie			
Jus de pomme bio 25cl ou Sirop à l'eau			

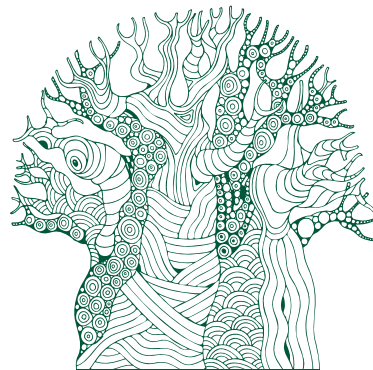
CLASSIQUES

PARISIENS


Pain brioché, jambon de Paris et beurre composé aux herbes	15
Croque-monsieur Café-Jacques	18
Tartine de gravlax de bœuf, Savora et miel	18
Œufs au plat à la florentine, oignon rouge et chorizo	15
Œufs brouillés à l'estragon, asperges vertes, jus de volaille	16
Tartare de saumon mariné, concombre, Granny Smith et wasabi	18
Gaspacho, croûtons dorés	14

SALADES

	S	XL
César, volaille rôtie, laitue, Parmesan, croûtons, sauce César	12	23
Taboulé avocat / crevettes / pomelos	13	24



PLATS

Pêche du jour, primeurs rôtis et cresson	24	Poitrine de cochon confite, petit épeautre aux légumes et fruits du moment	22
 Poulet «DG» du Café Jacques,★ patate douce, banane plantin, riz, boulgour, manioc, gombos, aubergine	21	Polpettes végétales, condiment tzaziki, jeunes pousses et légumes en fins copeaux	19
Pièce du boucher, brocoli et oignons nouveaux	23		

DESSERTS AU VERSO

CAFÉ Jacques

BRANLY

PÂTISSERIES JACQUES À TOUTE HEURE DESSERT - ALL DAY LONG

VANILLE

CAFÉ

CHOCOLAT & CO

Flan pâtissier	10
Eclair chocolat	10
Paris-Brest	12
Millefeuille classique	12
Chou cacahuète	12
Barre gourmande gianduja	12
Tiramisù classique	10
Baba au rhum, crème vanillée	10

FRUITS

Tarte aux fruits de saison	12
Tartelette au citron meringuée	12
Composition mangue / ananas / coco ★	9

GLACES

2 parfums au choix

Caramel beurre salé	10
Chocolat Pérou* ganache	10
Pistache* praliné pistache	10
Trois vanilles	10

SORBETS

2 parfums au choix

Citron	10
Fraise* fraise fermentée	10

★ Plats spécialement conçus pour l'exposition
« Sur la route des chefferies du Cameroun »
du 5 avril au 17 juillet 2022

*Issus de la Manufacture Alain Ducasse à Paris



Certains de nos produits contiennent des allergènes. Si vous le souhaitez, vous pouvez en consulter la liste auprès de l'équipe.
329 815 914 RCS NANTERRE. Prix nets en euros TTC. Printemps 2022



CAFÉ Jacques

BRANLY

PÂTISSERIES JACQUES

À TOUTE HEURE

DESSERT - ALL DAY LONG

VANILLA COFFEE

CHOCOLATE & CO

Parisian flan	10
Eclair chocolate	10
Paris-Brest	12
Traditional millefeuille	12
Peanut chou	12
Gianduja caramel bar	12
Classic tiramisù	10
Rum baba, vanilla cream	10

FRUITS

Seasonal fruit tart	12
Lemon meringue tartlet	12
Mango, pineapple and coconut composition ★	9

GELATO

2 flavors to choose from

Salted butter caramel	10
Peruvian chocolate * ganache	10
Pistachio * pistachio praline	10
Three vanilla	10

SORBETS

2 flavors to choose from

Lemon	10
Strawberry * fermented strawberry	10

★ Dishes specially created for the exhibition:
« On the road to the chiefdoms of cameroon »
from 5 april to 17 july 2022



For any information regarding the allergens' presence in our recipes, please contact our sales staff members to consult the list
329 815 914 RCS NANTERRE. Net prices in euros. Spring 2022

