

CAFÉ
Jacques
BRANLY

**DÉCOUVREZ NOTRE
CARTE**
DISCOVER OUR MENU

DÉJEUNER 12H00 À 15H00

LUNCH FROM NOON TO 3 P.M

APRÈS-MIDI JACQUES DE 15H À 17H AFTERNOON - FROM 3 P.M TO 5 P.M

CAFÉ Jacques

BRANLY

DÉJEUNER 12H00 À 15H00

LUNCH FROM 12:00 TO 3 P.M

FORMULE DÉJEUNER

28

SALADE (S) + PLAT DU JOUR

OU PLAT DU JOUR + DESSERT

AVEC 1 VERRE DE VIN

32

LUNCH FORMULA

28

SALAD (S) + MAIN DISH

OR MAIN DISH + DESSERT

WITH 1 GLASS OF WINE

32

MENU ENFANT

10

CHILDREN MENU

JUSQU'À 12 ANS

UP TO 12 YEARS OLD

Filet de volaille rôti, écrasée de pommes de terre ou Légumes de saison

Roasted poultry fillet, mashed potatoes **or** Seasonal vegetable

Glace ou Cookie | Ice cream **or** Cookie

Jus de pomme bio 25cl ou Sirop à l'eau | Organic apple juice 25cl **or** Water syrup

CAFÉ Jacques

BRANLY

SALADES SALADS

César, volaille rôtie, laitue, Parmesan, croûtons, sauce César
Roasted chicken, lettuce, Parmesan, croutons, Caesar sauce

S XL
12 23

Taboulé avocat / crevettes / pomelos

13 24

Avocado, shrimp and pomelos tabouleh

PLATS MAIN

Pêche du jour, primeurs rôtis et cresson

Catch of the day, roasted early vegetables and watercress

24

**Poulet croustillant Black Indians,
riz noir et condiment courgette lacté/acidulé**

Crispy Black Indians chicken, black rice and dairy/sour zucchini condiment

24

Pièce du boucher, brocoli et oignons nouveaux

Piece of beef, broccoli and spring onions

23

Poitrine de cochon confite, petit épeautre aux légumes et fruits du moment

Confit belly of pork, small spelt, seasonal vegetables and fruit

22

Polpettes végétales, condiment tzaziki, jeunes pousses, légumes en fins copeaux

Vegetable «Polpette» balls, Tzaziki condiment, baby salad leaves

19

CLASSIQUES PARISIENS PARISIAN CLASSICS

Pain brioché, jambon de Paris et beurre composé

Brioche bread, Paris ham and butter

15

Croque-monsieur Café-Jacques

Café Jacques croque-monsieur

18

Tartine de gravlax de bœuf, Savora et miel

Beef gravlax tartine, Savora and honey

18

Œufs brouillés à l'estragon, asperges vertes, jus de volaille

Scrambled eggs with tarragon, green asparagus, poultry juice

15

Œufs au plat à la florentine, oignon rouge et chorizo

Florentine-style eggs, red onion and chorizo

16

Tartare de saumon mariné, concombre, Granny Smith et wasabi

Marinated salmon tartare, cucumber, Granny Smith and wasabi

18

Gaspacho, croûtons dorés

Gaspacho, croutons

14

GLACES ET SORBETS
GELATO AND SORBET

Caramel beurre salé Salted butter caramel	10
Chocolat Pérou* ganache Peruvian chocolate * ganache	10
Pistache* praliné pistache Pistachio * pistachio praline	10
Trois vanilles Three vanilla	10

Sorbet citron Lemon	10
Sorbet fraise* fraise fermentée Strawberry * fermented strawberry	10

2 parfums au choix | 2 flavors to choose from

FRUITS

Tarte aux fruits de saison Seasonal fruit tart	12
Tartelette au citron meringuée Lemon meringue tartlet	12

VANILLE CAFÉ CHOCOLAT & CO
VANILLA COFFEE CHOCOLATE &
CO

Flan pâtissier Parisian flan	10
Éclair chocolat Eclair chocolate	10
Baba au rhum, crème vanillée Rum baba, vanilla cream	10
Tiramisù classique Classic tiramisù	10
Paris-Brest	12
Millefeuille classique Traditional millefeuille	12
Chou cacahuète Peanut chou	12
Barre gourmande gianduja Gianduja caramel bar	12