Le Café Saint-Médard

Le Saint-Médard vous informe que, dans un souci de qualité et pour satisfaire le plus grand nombre d'entre vous, tous nos plats sont «faits maison» et sont créés par notre chef.
La terrine de campagne et nos desserts sont réalisés de manière artisanale dans notre propre atelier, également situé dans le 5ème arrondissement.

BOISSONS CHAUDES

Expresso	2.5
Décaféiné	2.5
Café crème	4.9
Double expresso	4.8
Cappuccino	6.5
Chocolat chaud à l'ancienne	5.8
Chocolat ou café viennois	6.8
Café ou Café Crème Frappé	6.8
Latte aromatisé vanille, spéculoos ou noisette	6.8
Chocolat chaud vanille, spéculoos ou noisette	6.8
Irish coffee au Jameson	10
French Coffee au Cognac VS	10

THES ET INFUSIONS 4.9

Thé Noir Breakfast B.O.P BIO
Thé noir nature corsé

Grand Earl Grey
Thé Noir bergamote

Thé Rose Litchi
Thé blanc, pétales de roses et notes de litchi

Thé vert Sencha BIO
Thé vert de Chine, notes végétales et iodées

Thé vert à la menthe BIO
Thé Vert à l'orientale

Thé vert Detox BIO
Thé vert et maté, notes de menthe et citron

Thé Rooïbos aux épices sans théine
Thé rouge, écorces d'orange, cannelle, gingembre

Tisanes Tilleul ou Verveine

Tisane Jardin Clos BIO
écorce de citron, citronnelle et gingembre

PETITS DEJEUNERS

French Breakfast 10

Café, crème, chocolat ou thé
*
Orange pressée
*
Viennoiserie
*
Tartines beurrées et
confiture maison

English breakfast 13.9

Café, crème, chocolat ou thé
*
Orange pressée
*
Viennoiserie
*
Tartines beurrées et confiture maison
***
2 oeufs au plat ou omelette
(jambon et/ou fromage)

*Supplément Cappuccino +1.50€
**Supplément Double Expresso +0.80€

	V.14cl	V.21cl	46cl	Btl. 75cl
	6	9	20	30
	5.8	8.5	19	29
	8.5	12.5	27	45
	6.5	9.4	19.5	32
	6.5	9.4	19.5	32
	5.5	8.2	17	28
	8	11	-	37
	8.5	12.5	27	45
	5.9	8.5	20	30
	7.8	10.8	24	37
	9.2	13.8	29.2	46
	5.8	8.5	19	29
	6.5	9.4	19.5	32
	6.9	9.8	22.5	35.5
	5.8	8.5	19	29
	8.5	12.5	27	45
	6.2	9	19.4	30
	6.2	9	19.4	30
	7.8	10.8	24	37
	9.2	13.8	29.2	46

Planche de charcuteries
sélection de charcuteries

jambon de pays, saucisse sêche, saucisson, terrine maison et rillettes

18.5

Planche du Saint-Médard
assortiment de tapas et de tartinettes

16.9

Apéritifs 5cl - Anis 2cl - Wiskies 4cl - Champagnes 12 cl - Digestifs 4cl

CARTE DES VINS

Les coups de coeur du Saint-Médard

Vins blancs

Pays d'Oc IGP, Le sudiste, Chardonnay
Viognier & Sauvignon VDF, Duo des Mers
Chablis AOC, Domaine Heimbourger
Côtes de Thau IGP, L'or de L'ange (moelleux)
Venezzia DOC, Pinot Grigio Pinot gris BIO
Pays d'Oc IGP, Saint Clair, Sauvignon
Prosecco AOC, De Angeli
Sancerre AOP, Domaine Vincent Doucet

Vins rosés

Ile de Beauté IGP, Domaine Casanova VEGAN
Coteaux d'Aix en Provence AOP, L'Envol de Julien les Vignes BIO
Côtes de Provence AOP, Pétale de Rose, Château la Tour l'Évêque BIO

Vins rouges

Chinon AOP, Gilles de Beauvau
Côtes du Rhône AOP, Les Trois Garçons BIO
Brouilly AOP, Fernand Laroche
Pinot Noir, Pays d'Oc IGP, Le Versant VEGAN
Pic Saint Loup AOP, Altitude 192
Bourgogne AOC, Domaine Heimbourger
Bordeaux AOP, Moulin de Labordes
Puglia IGT, Due di Due, Lupo VEGAN
Crozes Hermitage AOP, Domaine de la Ville Rouge, Inspiration BIO

CHAMPAGNES

	La coupe 12cl	Btl. 75cl
Champagne Charles Mignon brut	12	60

Planche Epicurienne
sélection de fromages fermiers
et de charcuteries
19

Planche de Fromages de Laurent Valette
fromages fermiers
Bleu d'Auvergne, Cantal,
Saint-Nectaire et Tomme de vache, Crottin de chèvre frais
19

: plats adaptés à un régime végétarien

CB à partir de 15 euros - Prix Nets en euros - Contenance de la verrerie :

BOISSONS FRAÎCHES

Thé Glacé 25cl Citron, Framboise, Passion, Pêche ou Fraise	6.2
Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl	5.6
Perrier 33cl	5.6
Vittel 25cl	5
Orangina, Schweppes Agrum' & Tonic 25cl	5.6
Fuze Tea pêche, Sprite, Fanta 25cl	5.6
Limonade pression 25cl	5.6
Orange pressée 20cl, Citron pressé 8cl	6

Les Jus de fruits 25cl Granini 5.6

Nectar d'ananas (à base de jus concentré)
Nectar d'abricot (à base de purée)
Jus de tomate BIO (jus concentré)
Jus de pomme (à base de jus concentré)
Jus d'orange (à base de jus concentré)

BIERES

Pression	25cl	50cl
Kanterbräu Village	4.9	9
1664 blanche	5.6	10
Grimbergen	5.6	10
Bière du mois	5.6	10
Picon bière	6.5	11.5

Bouteille 33cl	
Brooklyn Special Effects sans alcool	6.8
Desperados	7.5
Chouffe blonde 8%	8
Duvel blonde 8.5%	8

CIDRES

Poiré 33cl 7.6
Poiré «Made in Normandie» Sassy
100% jus de poire artisanal (finesse et légèreté)

Cidre brut 33cl 7.6
BIO - VEGAN - SANS GLUTEN
Fils de pomme, cuvée «le Sauvage»

PAUSE GOURMANDE

Crèpes Nutella, sucre ou confiture 7.5

Le Café Gourmand
assortiment de mini desserts 9

Thé, Crème ou Chocolat Gourmand
assortiment de mini desserts 10

APERITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4.8
Muscat 5cl	5.9
Martini, Campari, Salers 5cl	5.9
Kir au Sauvignon, Pays d'Oc IGP 14cl (crème de mûre, cassis, framboise, ou pêche)	6.5
Champagne Charles Mignon 12cl	12
Prosecco De Angeli 14cl	8
Lillet Blanc 5cl	5.9
Porto 5cl	5.9
Américano Maison 9cl	9.5
Kir Royal, Champagne Charles Mignon 12cl (crème de mûre, framboise, griotte, ou pêche)	12.5

WHISKIES 4cl

Jameson (Irish whisky)	9
Aberlour (10 years old Highland single malt scotch whisky)	9.5
J&B (blended scotch whisky)	8.5
Four Roses (bourbon whisky)	9.5
Glenmorangie (10 years old Highland single malt scocth whisky)	9.5
Jack Daniel's (sour mash Tennessee whisky)	9.5
Nikka from the Barrel (Japanese whisky)	12
Lagavulin 16 ans (Islay single malt scotch whisky)	12

ALCOOLS DIGESTIFS

Cognac VS 4cl, Armagnac 4cl	9
Cognac VSOP 4cl, Bas Armagnac XO 4cl	12
Calvados VS 4cl	9
Poire Williams 4cl, Vieille Prune 4cl	9
Grand Marnier 5cl, Manzana 5cl	9
Cointreau 5cl	9
Get 27 ou 31 5cl, Limoncello 5cl	9
Rhum Diplomatico (Réserve Exclusive) 4cl	11
Rhum Don Papa (7 ans) 4cl	11
Rhum Agricole Brun Clément VO 4cl	11
Marie Brizard 4cl	9
Vodka, Rhum 4cl	9
Gin Bio Français Anaë 4cl	11
Baileys 5cl	9
Supplément Soda	2.5

CB à partir de 15 euros

La Carte des Vins

du Café Saint-Médard

DESSERTS

Crèpes Nutella, sucre ou confiture maison 7.5

Moelleux au chocolat boule de glace vanille de la maison Pédone 9.5

Crème Brûlée à la vanille de Madagascar 9.5

Profiterole sauce chocolat, glace vanille, amandes effilées 9.5

Tartelette citron meringuée 9.5

Soupe de fraises 11
Glace au yaourt et tuile aux amandes

Tiramisu Nutella 9

Trifle aux framboises 9.5
mousse de mascarpone, crumble et framboises fraîches

Brioche façon pain perdu 9
caramel beurre salé, glace vanille Pédone, brisures de speculos

Le Café Gourmand assortiment de mini desserts 9

Thé, chocolat ou crème Gourmand 10
assortiment de mini desserts

Les fromages fermiers de Laurent Valette

1 part de Fromage	7
L'assiette de 3 fromages	13

GLACES artisanales de la maison PEDONE (Maître GLACIER depuis 1959)

Chocolat liégeois
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud et Chantilly) 9.5

Café liégeois (1 boule vanille, 1 boule café, café expresso et Chantilly) 9.5

Dame Blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et Chantilly) 9.5

La Saint Barth (1 boule chocolat, 1 boule banane, coco râpée, Chantilly et pot de sauce au chocolat) 9.5

Ile de Bréhat (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, brisures de speculoos, Chantilly) 9.5

Coupe Colonel (2 boules citron vert, 4cl de vodka) 12

Coupe 2 boules parfums au choix 8

Coupe 2 boules et Chantilly parfums au choix 9

Parfums des glaces: chocolat, café, vanille, pistache, yaourt, caramel beurre salé
Parfums des sorbets: poire, fraise, citron vert, mangue, banane

COCKTAILS

Paloma 13
Tequila, citron, sirop de piment, soda au pamplemousse

Pornstar Martini 13
Vodka, passion, vanille, citron, prosecco

30&40 Daïquiri 13
Rhum blanc, double jus, sirop de cannelle, citron

Gin Bio Tonic 13
Gin Bio français Anaë, Tonic La French

Cosmopolitan 9cl 12
vodka, cointreau, jus de cranberry, citron

Moscow Mule 15cl 12
vodka, ginger beer, citron vert

Expresso Martini 14cl 12
Vodka, Baileys, liqueur de café, sucre de canne et expresso

Passion Spirit 16cl 12
Bourbon, purée de passion, citron et Angostura

Apérol Spritz 14cl 12
Apérol, Prosecco, orange et eau pétillante

Limone Spritz 12
limoncello, prosecco, eau pétillante

Ugo 15cl 12
liqueur de sureau, Prosecco, eau pétillante, menthe fraîche

Mojito 28cl 12
rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre cassonade, eau pétillante
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Caïpirinha 10cl 12
cachaça, citron vert, sucre cassonade

Pina Colada 15cl 12
jus d'ananas, purée de coconut et rhum

Pisco Sour 14cl 12
Pisco, citron, blanc d'oeuf et sucre de canne

Margarita 16cl 12
Tequila, jus de citron et Cointreau

MOCKTAILS

Virgin Mojito 28cl 9
menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Dolce Aperitivo 25cl 9
Martini rouge sans alcool (Vibrante),jus d'orange,sirop de sucre de canne

Virgin Colada 15cl 9
jus d'ananas, purée de coconut

Pink Lemonade 15cl 9
limonade, jus de cranberry, citron vert

Virgin Spritz 14cl 9
sirop orange spritz, limonade et tranche d'orange

GRIGNOTAGES ET EN-CAS

Croque Monsieur Old School 14,8
pain de mie toasté, jambon, emmental, frites maison et panaché de salades

Croque Madame Old School 15,8
pain de mie toasté, jambon, emmental, oeuf au plat, frites maison, salades

Focaccia Salmon Avocado toast 18.9
pain foccacia, saumon fumé, avocat, crème de Savora aux herbes, tomates séchées, panaché de salade et copeaux de Parmesan

Oeuf Bénédict
muffin, oeuf pôché, sauce hollandaise, guacamole,
frites fraîches maison et panaché de salades
au bacon 16.5
au saumon fumé 18.5

PINSA ROMAINE À PARTAGER 19
Sauce Arrabiata, Stracciatella, Fior di Latte, roquette

Planche du Saint-Médard
assortiment de tapas et de tartinettes
16.9

Planche Epicurienne
sélection de fromages fermiers
et de charcuteries
19

ENTREES

Soupe à l'oignon 10

Gaspacho selon Dame Nature 8.8

Calamari Fritti Mayonnaise épicée 13

Rémoulade de Tourteau 11
céleri, mayonnaise au yaourt grec, pomme

Gavlax de saumon façon hareng fumé 12

Burrata IGP (125gr) 12.5
Artichauts frits, vierge de tomates

Planche de Fromages de Laurent Valette
Bleu d'Auvergne, Cantal,Saint-Nectaire et
Tomme de vache,Crottin de chèvre frais
19

Planche de charcuteries
sélection de charcuteries
jambon de pays, saucisse sêche, saucisson,
terrine maison et rillettes
18.5

CB à partir de 15 euros - Prix Nets en euros

SALADES
: plats adaptés à un régime végétarien

Poke Bowl Saumon 17.5
riz basmati, mangue, avocat, concombre, saumon sauce Teriyaki maison, edamame

Caesar 16.5
filets de poulet croustillants, salade romaine, tomates,
copeaux de Parmesan, sauce caesar (avec anchois et câpres) et croûtons

Véritable Salade Grecque 17.5
Tomates, féta, concombre, olives Taggiasche, oignons, graines torréfiées

L'Italienne façon Panzanella 17.5
Croûtons de foccacia, tomates, burrata IGP, jambon de pays, salade romaine

PLATS VEGETARIENS

Risotto Verde edamame, féta, graines torréfiées, pesto verde 17.5

Rigatoni Arrabiata stracciatella et aubergines frites 17

Courgettes Rôties yaourt grec, parmesan râpé, vierge de tomates 16

Burger Végétarien 17.5
galette de légumes confits, mayonnaise au paprika fumé et ciboulette,
Cheddar, frites fraîches maison et panaché de salades

Eaux Minérales 7.8
Vittel et San Pellegrino 75cl
les eaux minérales sont uniquement servies en restauration

PLATS

Poulpe Snacké courgette rôtie, vierge de tomates 24

Ceviche de Saumon avocat, sauce Teriyaki maison, riz basmati 22.5

Carpaccio de Boeuf sauce Venitienne frites maison 18

Paillard de Veau Mariné purée maison 23

Tartare de boeuf préparé 17.5
frites fraîches maison et panaché de salades

Wok de poulet caramélisé sauce sweet chili, 17
orange, gingembre, citronnelle, légumes rôtis et nouilles udon

Bavette Paris Bangkok 19
pommes de terre grenailles, condiment et herbes Thaï, salade

Croustillant de cabillaud basilic, sauce tartare, frites, salades 18.9

Bacon Cheese Burger (pain artisanal) boeuf, sauce Médard, tomates 17.5
Cheddar, bacon, oignons, frites fraîches maison et panaché de salades

Chicken Burger filet de poulet croustillant, sauce tartare, tomate, 17.5
cheddar, oignons, frites fraîches maison et panaché de salade

CB à partir de 15 euros - Prix Nets en euros