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	4.8
Double expresso	4.8
Cappuccino	6.3
Chocolat chaud à l'ancienne	5.5
Chocolat ou café viennois	5.8
Latte aromatisé vanille, spéculoos ou noisette	5.8
Chocolat chaud vanille, spéculoos ou noisette	5.8
Irish coffee au Jameson	8.5
French Coffee au Cognac VS	8.5

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 13.5

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

	V.14cl	V.21cl	46cl	Btl. 75cl
	5.8	8	19	29.5
	5.2	7.5	17	28
	8	12	25	40
	6.2	9	19.4	30
	5.8	8	19	29.5
	4.9	7.2	16	27
	7.3	10.2	-	36
	5.8	8	19	29.5
	7.3	10.2	24	36
	8.9	13.3	29.2	46
	5.2	7.5	17	28
	6.2	9	19.4	30
	6.2	9	19.4	30
	5.8	8	19	29.5
	7.8	10.8	24	37
	6.2	9	19.4	30
	6.2	9	19.4	30
	5.8	8	19	29.5
	8.5	12.5	27	45
	7.8	10.8	24	37

Planche de charcuteries
sélection de charcuteries

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

17.5

Planche du Saint-Médard
assortiment de tapas et de tartinettes

15.9

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 Gascogne IGP, Domaine de Maouries, les fruits (moelleux)
Venezzia DOC, Pinot Grigio Pinot gris BIO
Pays d'Oc IGP, Saint Clair, Sauvignon
Prosecco AOC, Rocca Dei Forti

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 AOC, Maison Lafond
Pinot Noir, Pays d'Oc IGP, Le Versant VEGAN
Pic Saint Loup AOP, Altitude 192
Bourgogne AOC, Domaine Heimbourger
Bordeaux AOP, Moulin de Labordes
Gaillac AOP, Château de Saurs, La Constance BIO
Crozes Hermitage AOP, Domaine de la Ville Rouge, Inspiration BIO
Argentin Bodega Piedra Negra, Malbec BIO

CHAMPAGNES	La coupe 12cl	Btl. 75cl
Champagne Palmer	11	60

Planche Epicurienne
sélection de fromages fermiers
et de charcuteries
18.5

Planche de Fromages de Laurent Valette
fromages fermiers
Bleu d'Auvergne, Cantal,
Saint-Nectaire et Tomme de vache, Crottin de chèvre frais
17.5

: plats adaptés à un régime végétarien

Prix Nets en euros - Contenance de la verrerie

BOISSONS FRAÎCHES

Thé Glacé 25cl	5.9
Citron, Framboise, Passion, Pêche ou Fraise	
Coca-Cola, Zéro 33cl	5.2
Perrier 33cl	5.2
Vittel 25cl	4.8
Orangina, Schweppes Agrum' & Tonic 25cl	5.2
Fuze Tea pêche, Sprite, Fanta 25cl	5.2
Limonade pression 25cl	5.2
Orange pressée 14cl, Citron pressé 8cl	5.8

Les Jus de fruits 25cl Granini 5.2

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
Silver	4.9	9
1664 blanche	5.2	10
Grimbergen	5.2	10
Bière du mois	5.2	10
Picon bière	5.9	11.5

Bouteille

Brooklyn Special Effects sans alcool 33cl	6.5
Desperados 33cl	6.8
Chouffe blonde 8% 33cl	7.8
Duvel blonde 8.5% 33cl	7.8

CIDRES

Poiré 33cl 7.3
Poiré «Made in Normandie» Sassy
100% jus de poire artisanal (finesse et légèreté)

Cidre brut 33cl 7.3
BIO - VEGAN - SANS GLUTEN
Fils de pomme, cuvée «le Sauvage»

PAUSE GOURMANDE

Crèpes Nutella, sucre ou confiture 7

Le Café Gourmand
assortiment de mini desserts 9

Thé, Crème ou Chocolat Gourmand
assortiment de mini desserts 10

APERITIFS

Ricard, Pastis 2cl	4.5
Muscat 5cl	4.9
Martini, Campari, Salers 5cl	4.9
Kir au Sauvignon, Pays d'Oc IGP 14cl (crème de mûre, cassis, griotte, ou pêche)	6.5
Champagne Palmer 12cl	11
Prosecco Rocca Dei Forti 14cl	7
Lillet Blanc 5cl	4.9
Porto 5cl	4.9
Américano 9cl	8.5
Kir Royal, Champagne Palmer 12cl (crème de mûre, cassis, griotte, ou pêche)	11.5

WHISKIES 4cl

Jameson (Irish whisky)	8
Aberlour (10 years old Highland single malt scotch whisky)	9.2
J&B (blended scotch whisky)	8
Four Roses (bourbon whisky)	9.2
Glenmorangie (10 years old Highland single malt scocth whisky)	9.2
Jack Daniel's (sour mash Tennessee whisky)	9.2
Nikka from the Barrel (Japanese whisky)	10.5
Lagavulin 16 ans (Islay single malt scotch whisky)	10.5

ALCOOLS DIGESTIFS

Cognac VS 4cl, Armagnac 4cl	8.2
Cognac VSOP 4cl, Bas Armagnac XO 4cl	10.8
Calvados VS 4cl	8.2
Poire Williams 4cl, Vieille Prune 4cl	8.2
Grand Marnier 5cl, Manzana 5cl	8.2
Cointreau 5cl	8.2
Get 27 ou 31 5cl, Limoncello 5cl	8.2
Rhum Diplomatico (Réserve Exclusive) 4cl	10.8
Rhum Coro Coro (4 ans rhum cacao Guatemala) 4cl	8.8
Rhum Agricole Brun Clément 4cl	10.8
Marie Brizard 4cl	8.2
Gin, Vodka, Rhum 4cl	8.2
Bombay Sapphire 4cl	10.8
Baileys 5cl	8.2
Supplément Soda	2.5

La Carte des Vins

du Café Saint-Médard

DESSERTS

Crèpes Nutella, sucre ou confiture maison 7

Moelleux au chocolat boule de glace vanille de la maison Pédone 9

Soupe de fraise glace yoghourt, tuiles aux amandes 9

Tiramisu Nutella 8

Cheesecake coulis de mangue 9

Trifle aux framboises 9
mousse de mascarpone, crumble et framboises fraîches

Brioche façon pain perdu 8.5
caramel beurre salé, glace vanille Pédone, brisures de speculos

Tartelette citron basilic et meringue 9

Nougat glacé coulis de fruits rouges 9

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 6
L'assiette de 3 fromages 12

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

Chocolat liégeois 8
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat chaud et Chantilly)

Café liégeois (1 boule vanille, 1 boule café, café expresso et Chantilly) 8

Dame Blanche (2 boules vanille, chocolat chaud et Chantilly) 8

La Saint Barth (1 boule chocolat, 1 boule banane, coco râpée, Chantilly et pot de sauce au chocolat) 8

Ile de Bréhat (1 boule caramel beurre salé, 1 boule vanille, brisures de speculoos, Chantilly) 8

Coupe Colonel (2 boules citron vert, 4cl de vodka) 11

Coupe 2 boules parfums au choix 6

Coupe 2 boules et Chantilly parfums au choix 7

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

COCKTAILS

SUMMER

Gin Basil Smash 11
basilic frais, citron, gin, sirop de sucre

Limone Spritz 11
limoncello, prosecco, eau pétillante

Cosmopolitan 9cl 11
vodka, cointreau, jus de cranberry, citron

Moscow Mule 15cl 11
vodka, ginger beer, citron vert

Expresso Martini 14cl 11
Vodka, liqueur de café, sucre de canne et expresso

Passion Spirit 16cl 11
Bourbon, purée de passion, citron et Angostura

Ugo 15cl 11
liqueur de sureau, Prosecco,
eau pétillante, menthe fraîche

Mojito 28cl 11
rhum blanc, citron vert, menthe fraîche,
sucre cassonade, eau pétillante
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Caïpirinha 10cl 11
cachaça, citron vert, sucre cassonade

Pina Colada 15cl 11
jus d'ananas, purée de coconut et rhum

Strawberry Collins 28cl 11
vodka, nectar de fraise, citron et eau pétillante

Pisco Sour 14cl 11
Pisco, citron, blanc d'oeuf et sucre de canne

Margarita 16cl 11
Tequila, jus de citron et Cointreau

Apérol Spritz 14cl 11
Apérol, Prosecco, orange et eau pétillante

Premium Sapphire 15cl 11
Bombay Sapphire, liqueur de sureau,
citron vert, eau gazeuse et framboises

COCKTAILS SANS ALCOOL

Virgin Mojito 28cl 8
menthe fraîche, citron vert, sucre cassonade
Aromatisez-le Passion, Framboise ou Fraise !

Virgin Colada 15cl 8
jus d'ananas, purée de coconut

Pink Lemonade 15cl 8
limonade, jus de cranberry, citron vert

Sunshine 25cl 8
jus de pomme, nectar de fraise et jus d'orange

Virgin Spritz 14cl 8
sirop orange spritz, limonade et tranche d'orange

GRIGNOTAGES ET EN-CAS

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

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

Focaccia Salmon Avocado toast 16.9
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 15.9
au saumon fumé 17.9

Houmous de pois chiche 9.80
épices Sumac, pain de campagne toasté

Planche du Saint-Médard
assortiment de tapas et de tartinettes
15.9

Planche Epicurienne
sélection de fromages fermiers
et de charcuteries
18.5

ENTREES

Soupe à l'oignon 9.8

Gaspacho selon Dame Nature 8.5

Belle tranche de Terrine Maison 9.5
foies de volaille (et porc) et noisettes, chutney d'oignons et cornichons

Stracciatella crémeuse huile d'olive vierge, focaccia 10.8

Aubergine rôtie yoghourt grec tahini, tartare de tomates vertes 11

Mozzarella di Bufala (125gr) 11.5
méli-mélo de tomates cerises, basilic

Planche de Fromages de Laurent Valette
Bleu d'Auvergne, Cantal,Saint-Nectaire et
Tomme de vache,Crottin de chèvre frais 17.5

Planche de charcuteries
sélection de charcuteries
jambon de pays, saucisse sêche, saucisson,
terrine maison et rillettes 17.5

Prix Nets en euros

SALADES

: plats adaptés à un régime végétarien

Salade Santorin 16.1
poulpe grillé, concombre, tomates, cébettes, halloumi grillé, salade, olives

Caesar filets de poulet croustillants, salade romaine, tomates, 15.5
copeaux de Parmesan, sauce caesar (avec anchois et câpres) et croûtons

La Caprese 16.1
tarte fine à la tomate, mozzarella di Bufala, jambon Serrano, copeaux de parmesan, panaché de salade, crème de balsamique et pistou

La chèvre 15
crottin de chèvre, miel, aubergines grillées, romarin, salade, tomates

La Saine végé 14.9
panaché de salade croquante, légumes rôtis aux épices douces, shiitaké

PLATS VEGETARIENS

Linguine Alle Vongole palourdes, beurre persillé 17.5

Risotto crémeux courgettes et tomates confites 15.5

Chou fleur rôti aux épices douces yoghourt grec à la menthe 15

Burger Végétarien 16.2
galette de légumes confits, mayonnaise au paprika fumé et ciboulette,
Cheddar, frites fraîches maison et panaché de salades

PLATS

Ceviche de dorade leche de tigre, riz basmati 15.9

Tartare de boeuf préparé 16.2
frites fraîches maison et panaché de salades

Poulpe snacké aubergines rôties, tomates et pistou 22

Côtelettes d'agneau grillées purée et ail confit 25

Vitello Tonnato câpres et frites fraîches maison 19

Wok de poulet caramélisé sauce sweet chili, 15.9
orange, gingembre, citronnelle, légumes rôtis et nouilles udon

Bavette Chimichurri 18.5
sauce chimichurri, frites fraîches maison, panaché de salade

Croustillant de cabillaud basilic, sauce tartare, frites, salades 17.2

Bacon Cheese Burger (pain artisanal) boeuf, sauce Médard, tomates 16.2
Cheddar, bacon, oignons, frites fraîches maison et panaché de salades

Chicken Burger filet de poulet croustillant, sauce tartare, tomate, 16.2
cheddar, oignons, frites fraîches maison et panaché de salade

Eaux Minérales
Vittel et San Pellegrino 75cl 6.5
les eaux minérales sont uniquement servies en restauration

Prix Nets en euros