



UN DIMANCHE À PARIS

L'ART DE VIVRE AUTOUR DE LA CUISINE
PÂTISSERIE ET CHOCOLAT

SALON DE THÉ

CHOCOLAT CHAUD

Chocolat à l'ancienne 'Un Dimanche à Paris' 8,00 €
Old-fashioned hot chocolate

Carte des THÉS premium 6,50 à 8 €

20 références, carte au verso
20 references, our selection on the back

Carte des CAFÉS premium (Maison Malongo)

Equitables / servis avec un Carré de chocolat

Sustainable coffees (with a chocolate square)

Expresso ou allongé	3,80 €
Pur Brésil 'Sul de Minas'	4,50 €
Pur moka 'Sidamo' d'Ethiopie	4,50 €
Pur Jamaïque 'Blue Mountain'	9 €
Décaféiné	3,80 €
Café noisette	4,50 €
Capuccino	5,50 €
Café crème	5,50 €
Double expresso	5,50 €

BIERES / BEERS

Sabètz blonde (bière occitane) 33 cl	8,50 €
1664 blanche ou blonde 33 cl	6,50 €
Pelforth brune 33 cl	6,50 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Limonade artisanale "La Délicieuse" 27 cl	6,50 €
Perrier 33 cl	5,50 €
Coca Cola Zéro 33 cl	6,50 €
Schweppes Tonic ou Agrumes 25 cl	6,50 €

Jus de fruits et Nectars 'Alain Milliat' 33 cl 8,50 €

EAUX FILTRÉES ECO-RESPONSABLES

Aqua Chiara plate (plain) 75 cl	4,50 €
Aqua Chiara gazeuse (sparkling) 75 cl	4,50 €

EAUX MINÉRALES

Evian 100 cl	7 €
Chateldon 75 cl	7 €

PÂTISSERIES / PASTRIES

Elaborées sur place par nos pâtisseries /

Home-made by our pastry team

Flan Caramel au beurre salé / <i>Salted butter caramel flan</i>	7 €
Eclair au Chocolat / <i>Chocolate éclair</i>	7,50 €
Tartelette au Citron meringuée / <i>Lemon meringue tart</i>	9 €
Paris-Brest	10 €
Tartelette du mois aux Fruits / <i>Fruit tart of the month</i>	10 €
Tartelette au Chocolat / <i>Chocolate tart</i>	10 €
Gourmand (4 Mini-pâtisseries)	10 €
Macaron au choix	3,30 €
Financier nature, noisettes ou citron	2,55 €
Cookie	3 €

FORMULES GOURMANDES

4 Mini-pâtisseries et une boisson

4 Mini-pastries and a drink

Café	11 €
Thé (carte au verso / <i>selection on the back</i>)	13 €
Jus de fruits et Nectars 'Alain Milliat' 33 cl	14,50 €
Capuccino ou Café crème	14,50 €
Chocolat chaud	14,50 €
Cocktail café/chocolat sans alcool	15,50 €
Cocktail café/chocolat avec alcool	17,50 €

COCKTAILS CHAUDS / HOT COCKTAILS 9 €

Italian Spirit : sirop d'amaretto, expresso, mousse de lait

Crème brûlée latté : sirop de crème brûlée, expresso, mousse de lait

Café Brownie : sirop chocolat cookie, expresso, mousse de lait

Tiramisu Viennois : sirop macadamia,
chocolat chaud 'Un Dimanche à Paris', lait, mousse de lait

CHAMPAGNES

Flûte 14cl

Kir Crémant cacao (spécialité)	12 €
Kir Champagne cacao (spécialité)	16 €
Ayala brut nature (Maison Bollinger)	16 €

VINS BLANCS / WHITE WINES

Verre 14cl

Viognier 'L'Ile' (Languedoc-Roussillon)	5 €
Chablais 'Le Bien-Nommé' (Bourgogne)	7 €
Sancerre 'Château Thauvenay' (Vallée de la Loire)	9 €

VINS ROSÉS / ROSÉS WINES

Côte de Provence 'Elégance' (Provence)	5 €
--	-----

VINS ROUGES / RED WINES

Pinot noir 'Les Mûriers' (Languedoc-Roussillon)	5 €
Saumur Champigny 'Langlois Château' (Loire)	5 €
St Emilion Grand Cru 'Château Haut Veyrac' (Bordeaux)	9 €

Références et millésimes selon disponibilités. Prix nets TVA et service compris - Chèques non acceptés.

References and vintages according to availabilities. Net prices including VAT and service - Chèques non accepted.

'Un Dimanche à Paris' à Dubaï : www.un-dimanche-a-paris.ae