



COCKTAILS 20cl 9

MOJITO OU FRAISE

Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert, limonade

CAÏPIRINHA-ROSKA, TI'PUNCH

Aguacana, Poliakov ou 3 Rivières citron vert, sucre

PINA COLADA

Rhum Bacardi, jus d'ananas, coco

SEX ON THE BEACH

Poliakov, crème de pêche, jus d'ananas, grenadine

MOSCOW / CARIBBEAN MULE

Poliakov / Bacardi Cuatro, jus de citron vert, ginger beer

TEQUILA SUNRISE

Jose Cuervo, jus d'orange, sirop de fraise

JÄGER BOMB

Jägermeister, energy drink

COSMOPOLITAN

Poliakov, Triple sec, citron vert, jus de Cranberry

SANS ALCOOL 20cl 8

FLOREALE SPRITZ

Martini Floreale sans alcool, tonic, citron

POT A EPICES

Limonade, gingembre frais, citron jaune, menthe fraîche, sirop de fraise

MOJITO SANS ALCOOL

Limonade, menthe fraîche, citron vert

SEXY ON THE BEACH

Jus d'ananas, d'orange et de cranberry, grenadine

SPRITZERS 20cl

SPRITZ CHATELET

9

Martini Fiero, Prosecco, Perrier, orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ

10

Liqueur Saint-Germain, Prosecco, Perrier

WHISKY 4cl

JACK DANIEL'S

9.5

J&B

8.5

NIKKA DAYS / FROM THE BARREL

10 / 11

VODKA 4cl

POLIAKOV SILVER

8.5

GREY GOOSE

12

+ ENERGY DRINK

+2

TEQUILA 4cl

JOSE CUERVO SILVER BLUE AGAVE

8.5

PATRON SILVER

15

RHUM 4cl

BACARDI CARTA BLANCA

8.5

3 RIVIERES

9.5

DIPLOMATICO / DON PAPA

11

SANTA TERESA 1796

15

GIN 4cl

BOMBAY SAPPHIRE

9

HENDRICK'S

12

VIN ROSE

IGP OC LANGUEDOC GRIS BLANC GERARD BERTRAND

14cl 25cl 50cl 75cl

5.5 10 19 29

IGP MEDITERRANEE M BY FAMILLE SUMEIRE

4.5 8 15.5 23

AOP COTES DE PROVENCE CHATEAU VALENTINES - BIO

6.5 12.5 24 36

VIN ROUGE

AOP COTE DE BROUILLY DOMAINE DES CORINDONS

5.5 10 19.5 29

IGP OC PINOT NOIR DOMAINE DE BACHELLERY

4.5 8 15.5 23

AOP BORDEAUX GRAND BATEAU PAR BEYCHEVELLE

5 9 17.5 26

AOP FITOU CHATEAU DE LA GRANGE - BIO

6 11 21.5 32

AOC SAINT EMILION GRAND CRU CHÂTEAU LE CROS

6.5 12.5 24 36

AOP CÔTE DU RHÔNE CHEVALIER D'ANTHELME

4 7.5 14 22

VIN BLANC

IGP OC LANGUEDOC EXTRA BLANC GERARD BERTRAND

5.5 10 19.5 29

IGP COTES GASCOGNE TARIQUET - 1ERES GRIVES

5 9 17.5 26

IGP OC CHARDONNAY CAMAS

4.5 8 15.5 23

AOP CHABLIS VIGNOBLE ANGST

6.5 12.5 24 36

IGP SAUVIGNON DOMAINE DU FEYNARD

4 7.5 14 22

RÉSERVATION AU 01.40.26.83.60



BOISSONS CHAUDES		APERITIFS - DIGESTIFS			
CAFE, DECA	2.5	RICARD, PASTIS 2cl			4
NOISETTE, ALLONGE	2.7	KIR CASSIS OU PECHE 14cl			4.5
DOUBLE CAFE, CAFE CREME	4.5	KIR ROYAL CHAMPAGNE 12cl			11
CHOCOLAT CHAUD	5	MARTINI ROSSO, BIANCO 6cl			6
LAIT CHAUD	4	AMERICANO MAISON 12cl			8
CAPPUCCINO, CAFÉ VIENNOIS		KIR ROYAL 12cl			12
OU CHOCOLAT VIENNOIS	6.5	COGNAC 4cl			9
ROOIBOS	5	REMY MARTIN VSOP 4cl			15
THE NOIR CEYLAN, EARL GREY	4.5	CALVADOS 4cl			7
THE VERT NATURE, MENTHE	4.5	BAILEYS, GET 27, GET 31 6cl			8
INFUSION VERVEINE, CAMOMILLE	4.5	AMARETTO 6cl			8
THE AU LAIT	5	PORTO 5cl			5
VIN CHAUD, GROG AU RHUM 15CL	8	PROSECCO 12cl 6 75cl			24
IRISH COFFEE 15CL	9				
SOFTS		CHAMPAGNE			
LIMONADE OU DIABOLO 25cl	4.5	COLLET 12cl	10	75cl	60
MENTHE, FRAISE, GRENADINE, CITRON, PECHE, COCO		COLLET BLANC DE BLANC		75cl	85
COCA-COLA ROUGE, LIGHT, ZERO 33cl	4.6	SHOOTERS			
FUZE TEA PECHE 25cl	4.5	2CL SAUF ALCOOL SUPERIEUR			
SPRITE, FANTA ORANGE 25CL	4.5	X1	5		
TROPICO TROPICAL 25cl	4.5	X5	20		
ORANGINA, SCHWEPPEs TONIC 25cl	4.5	X10	30		
LA FRENCH GINGER BEER BIO 25cl	4.5	X20	50		
REDBULL 25cl	5	BIERES BOUTEILLES			
CAFÉ FRAPPÉ 20CL	6	CIDRE LA MORDUE 25cl			5
JUS DE RÊVE BIO 25cl	4.8	DESPERADOS / CORONA 33cl			6
ORANGE, POMME, ABRICOT, ANANAS, TOMATE		HEINEKEN ZERO 25cl			5
FRUIT PRESSÉ ORANGE, CITRON 20cl	6	PELFORTH BRUNE 25cl			6
EVIAN 33cl 4 75cl 6		BIERES PRESSIONS			
BADOIT ROUGE 33cl 4.6 75cl 7					
		25cl	50cl	1L	1L50
BIERE DE CHÂTELET	4.6	4.6	8.5	15.9	23
MAREDSOUS	4.9	4.9	9	16.9	24
GINETTE BIO BLANCHE	4.9	4.9	9	16.9	24
HEINEKEN	4.9	4.9	9	16.9	24
CARLSBERG ELEPHANT	4.9	4.9	9	16.9	24
DUVEL 666	5	5	9.5	17.9	25
SUPP PICON	+1	+1	+2	+3	+4

CB à partir de 10€ - Pas de chèque - TR accepté - Service compris

WWW.CAFEDUCHATELET.FR

RÉSERVATION AU 01.40.26.83.60

ENTRÉES

MOZZARELLA DI BUFALA tomates cerises, roquette, basilic, pesto	6.5
TEMPURAS DE CREVETTES Sweet chili sauce	6.5
NEMS AU POULET Sauce Nuoc mam	5.5
PLANCHE MIXTE	15
Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, Jambon de Parme 24 mois d'affinage, jambon Prince de Paris, chorizo ibérique, cornichons, beurre et mesclun	
MIX TAPAS	15
Nems au poulet, tempuras de crevette, nachos chili cheddar et oignon frit, frites	

SALADES

SALADE CAESAR	13
Poulet pané, romaine, tomate cerises, croûtons, œuf mollet, copeaux de Parmesan	
SALADE DU CAFE DU CHÂTELET	14
Romaine, épinard, roquette, tomates cerises, mozzarella di Bufala, jambon de Parme 24 mois d'affinage, artichaut, pignon de pin	

PIZZAS Farine typo 00, Mozzarella Fior di Latte

VEGGIE Salsa di pomodoro, artichaut, poivrons marinés, épinard, Parmesan	13
PRINCE DE PARIS	12
Salsa di pomodoro, Jambon Prince de Paris, champignon de Paris, olive noire, basilic	
3 FROMAGES Bleu d'Auvergne, Mozzarella di Bufala, Parmesan, olive noire	14
MARGHERITA Salsa di pomodoro, mozzarella Fior di Latte, basilic	10
CHATELET	15
Salsa di pomodoro, jambon de Parme 18 mois d'affinage, artichaut, poivrons, oignon rouge, olive noire	
SAUMON FUME salsa di pomodoro, épinard	15
POULET MARINÉ salsa di pomodoro, poivrons marinés, champignons	13

PLATS

FISH&CHIPS Sauce tartare	12
TRAVERS DE PORC Caramélisé, frites	12
ENTRECÔTE Sauce poivre et pommes grenailles au four	15.5
TARTARE DE BOEUF	14
Préparé, cornichons, câpres, oignon rouge, sauce Châtelet, copeaux de Parmesan, roquette, frites	
CORDON BLEU « CAFE DU CHÂTELET »	14
Filet de poulet pané avec bacon et sauce cheddar, Frites	
PENNE CARBONARA lardons, oignons, jaune d'œuf	10
PENNE SAUMON FUMÉ Crème citronnée, copeaux de Parmesan	13

ALLERGENES : Demandez au serveur ou à la serveuse
Salle intérieure climatisée, prix nets service compris

BURGERS

BEEF BURGER

13

Avec du pain brioché, bœuf VBF, cheddar, romaine, tomate, compotée d'oignon, frites
Sauce Châtelet ou sauce poivre à la demande

DOUBLE STEAK +4€ CHEDDAR FONDU ou BACON ou OIGNON FRIT +1€

CHICKEN BURGER

14

Avec du pain brioché, poulet pané, cheddar, romaine, tomate, oignon frit,
mayonnaise, frites

FRITES MAISON	4.5
FRITES AU CHEDDAR	6.5
FRITES AU CHEDDAR & CRISPY ONION	6.9
FRITES AU CHEDDAR & CRISPY BACON	7.5
FRITES AU CHEDDAR CRISPY BACON & ONION	7.9
NACHOS chili Cheddar et oignon frit	6

MENU ENFANT (-12 ans)

9

STEAK HACHÉ FRITES ou JAMBON FRITES ou POULET PANÉ FRITES + VERRE DE SODA

DESSERTS MAISON

CAFE GOURMAND

7

CRÈME CARAMEL

4.5

CHEESECAKE du « Café du Châtelet »

6

MI-CUIT CHOCOLAT VALRHONA (70% CACAO GUANAJA)

6.5

Glace vanille Bourbon de Madagascar

MOUSSE AU CHOCOLAT VALRHONA (70% CACAO GUANAJA)

4.5

DUO DE FROMAGES Gorgonzola à la louche, Brie de Meaux

7

CRÊPES sucre, Nutella, coulis chocolat ou caramel

5

BOULE DE GLACE ARTISANALE MON PETIT GLACIER

GLACE vanille, chocolat, café / SORBET pêche de vigne, fraise, cassis ou citron vert

x1 — 2.5

x2 — 5

x3 — 7

MOCHIS GLACÉS SANS GLUTEN Boule de glace enrobée de pâte de riz :

Fruit de la passion, thé vert ou fleur de cerisier

x1 — 3

x2 — 6

x3 — 8.5

ALLERGENES : Demandez au serveur ou à la serveuse
Salle intérieure climatisée, prix nets service compris