

# La Paillette

CAFÉ DE PARIS



CAFEDEPARISLUX



CAFEDEPARISLUX

16 PLACE D'ARMES, L-1136, LUXEMBOURG  
+352 26 20 37 70

# MENU



## A PARTAGER OU PAS

|                                                 |     |
|-------------------------------------------------|-----|
| <b>HOUMOUS</b> 5.8.11                           |     |
| Pois Chiches - Huile de Sésame - Coriandre      | 11€ |
| <b>JOLS</b> 1.4.5.8.10.12                       |     |
| Friture de Poisson - Persillade - Sauce Tartare | 11€ |
| <b>GASPACHO</b> 5.8.9.12                        |     |
| Légumes crus - Olive                            | 12€ |
| <b>CAVIAR D'AUBERGINE</b> 1.5.7.8.12            |     |
| Feta - Croûtons de Pain - Persil                | 14€ |
| <b>POIVRON AU FOUR</b> 1.5.8                    |     |
| Huile d'Olive - Ail - Basilic                   | 15€ |
| <b>FRITO CALAMARES</b> 1.4.5.8.14               |     |
| Calamares - Persillade                          | 17€ |
| <b>AVOCADO</b> 1.5.8                            |     |
| Citron vert - Oignon rouge - Coriandre          | 17€ |

## CÔTÉ JARDIN

|                                               |     |
|-----------------------------------------------|-----|
| <b>MELON</b> 5.8.12                           | 19€ |
| Jambon cru - Basilic                          |     |
| <b>CESAR SALADE</b> 1.3.4.5.7.8               | 21€ |
| Romaine - Poulet - Sauce César - Œuf - Bacon  |     |
| <b>TOMATE BURRATA</b> 1.5.7.8.12              | 23€ |
| Tomate - Mozzarella - Basilic - Huile d'Olive |     |

## LES PÂTES

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| <b>RAVIOLIS</b> 1.5.7.8                    | 26€ |
| Fondue de Tomate - Grana Padano - Burrata  |     |
| <b>PÂTES FRAICHES - FRUITS DE MER</b>      | 28€ |
| Tagliatelles vertes - Palourde - Calamares |     |
| 1.2.3.4.5.7.8.12                           |     |

## ENTRE VOS MAINS

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>CLUB SANDWICH</b> 1.3.5.7.8    | 19€ |
| Bacon - Poulet - Romaine - Tomate |     |
| <b>BACON BURGER</b> 1.5.7.8.11    | 20€ |
| Bacon - Cheddar - Sauce Cocktail  |     |

## AUJOURD'HUI

|                        |     |
|------------------------|-----|
| <b>PLAT DU JOUR</b>    | 20€ |
| Uniquement au déjeuner |     |

## LA MER

|                                      |     |                                                  |     |
|--------------------------------------|-----|--------------------------------------------------|-----|
| <b>TARTARE DE BAR</b> 4.5.8          | 24€ | <b>BROCHETTE DE POISSON</b> 4.5.7.8.14           | 29€ |
| Citron vert - Anis - Tomate - Salade |     | Curry - Gingembre - Citron - Légumes de Provence |     |
| <b>DORADE ROYALE CUITE AU PLAT</b>   | 26€ | <b>POULPE FRIT</b> 4.5.8.14                      | 31€ |
| Soupe de Poisson - Tomate - Gnocchis |     | Fondue de Tomate - Pomme de terre Grenaille      |     |
| 1.3.4.5.8.12                         |     |                                                  |     |

## GRILL ET PLANCHA

|                                              |     |                                               |     |
|----------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------|-----|
| <b>STEAK TARTARE - FRITES</b> 1.3.5.8.10     | 22€ | <b>BŒUF A LA PLANCHA</b> 1.5.6.7.8.9.12       | 26€ |
| Échalote - Cornichon - Worcester Sauce - Œuf |     | Sauce Café de Paris - Sucrine garnie - Frites |     |
| <b>COTELETTES D'AGNEAU</b> 5.7.8             | 25€ | <b>BROCHETTE DE VIANDE</b> 5.7.8              | 27€ |
| Artichaut - Roquette                         |     | Tandoori - Yaourt - Légumes de Provence       |     |

## LA TABLE DE LA PAILLOTTE - 45€ PAR PERSONNE

1ER SERVICE Houmous – Melon Jambon – Gaspacho – Caviar d'Aubergine – Friture de Jols

2E SERVICE Raviolis – Tartare de Bœuf – Brochette de Poulet – Poulpe – Calamares

## DESSERTS

Pour 1 Pour 4/6

|                                                                                      |       |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| COUPE DE FRAISES 1.3.7.8                                                             | 7€    |     |
| Chantilly - Fruits rouges - Sorbet Yaourt                                            |       |     |
| DAME BLANCHE 1.3.7.8                                                                 | 8.50€ |     |
| Streusel Chocolat - Glace Vanille - Chantilly                                        |       |     |
| PAVLOVA FRUITS ROUGES 1.3.7.8                                                        | 8€    | 30€ |
| Meringue - Fruits rouges - Pistache                                                  |       |     |
| COOKIES PRALINÉ 1.3.7.8                                                              | 8€    | 24€ |
| Ganache Caramélia - Noisette - Caramel<br>Glace Chocolat ou Vanille                  |       |     |
| PROFITEROLES 1.3.7.8                                                                 | 8€    | 24€ |
| Sauce Chocolat - Chantilly - Glace Vanille<br>Tuiles Amande - Choux                  |       |     |
| ILE FLOTTANTE ROSE-PISTACHE 1.3.7.8                                                  | 8€    | 30€ |
| Crème Anglaise Vanille - Crumble Pistache<br>Pistache Caramélisée - Praliné Pistache |       |     |

## CHARIOT À GLACES

MARCELLO BY GOERES



## LES BAMBINS !

PENNE POULET

ou

STEAK HACHÉ, FRITES

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

12€

## EAUX MINÉRALES

|                                   | 25cl | 50cl  |
|-----------------------------------|------|-------|
| LODYSS GAZEUSE                    | 4€   | 5.50€ |
| LODYSS PLATE                      | 4€   | 5.50€ |
| SUPPLÉMENT SIROP 1€               |      |       |
| Citron, fraise, grenadine, menthe |      |       |

## CHAUD

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| EXPRESSO                     | 3.20€ |
| NOISETTE                     | 3.60€ |
| DOUBLE EXPRESSO              | 5€    |
| CAFÉ AU LAIT                 | 4€    |
| CHOCOLAT CHAUD               | 4.50€ |
| Chantilly                    |       |
| CAPPUCCINO                   | 4.50€ |
| Italien                      |       |
| CAPPUCCINO                   | 5€    |
| Chantilly                    |       |
| LATTE MACCHIATO              | 5€    |
| THÉ                          | 4€    |
| SUPPLÉMENT 1€                |       |
| caramel, Chocolat ou Vanille |       |

## FRAIS

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| CAFÉ FRAPPÉ                                                                            | 6€    |
| COCA COLA, COCA ZÉRO<br>FANTA, ICE TEA, SPRITE                                         | 4.20€ |
| LONDON ESSENCE TONIC                                                                   |       |
| Ginger ale - Elderflower tonic<br>Ginger beer - Pink pepper<br>Peach jasmin - Rosemary | 5.50€ |
| APFELSCHORLE                                                                           | 5.50€ |
| JUS/NECTAR DE FRUITS «Granini»                                                         | 5€    |
| Orange - Fraise - Banane - Ace - Ananas<br>Pêche - Pomme - Tomate - Mangue             |       |
| JUS DE POMME BIO                                                                       | 6.50€ |
| Abbaye de Clervaux                                                                     |       |
| FRUITS PRESSÉS                                                                         | 6€    |
| Orange ou citron                                                                       |       |
| THÉ GLACÉ MAISON                                                                       | 6.50€ |

Allergènes : 1.Gluten 2.Crustacés 3.Oeufs 4.Poissons 5.Arachides 6.Soja 7.Lait 8.Fruits à coque 9.Céleri  
10.Moutarde 11.Sésame 12.Sulfites 13.Lupins 14.Mollusques

# COCKTAILS



## GINs ADDICTS

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>DEL PROFESSORE</b>                                                           | 14€ |
| Gin Hendrick's - Rosemary Tonic - Concombre<br>Baie de Genièvre                 |     |
| <b>FLORA ADORA</b>                                                              | 14€ |
| Gin Tanqueray - Pomelo Pink Pepper Tonic<br>Citron Vert - Poivre Rouge          |     |
| <b>BELLES RIVES</b>                                                             | 14€ |
| Gin Monkey 47 - Peach Jasmin Soda Tonic<br>Rondelle d'orange                    |     |
| <b>LONDON MULE</b>                                                              | 14€ |
| Gin Beefeater - Ginger Beer - Sucre de canne<br>Feuille de menthe - Citron vert |     |
| <b>N° 44</b>                                                                    | 14€ |
| Gin Bombay Sapphire - Elderflower Tonic -<br>Liqueur de sureau - Gingembre      |     |

## CLASSIQUES

|                                           |     |
|-------------------------------------------|-----|
| <b>MOJITO</b>                             | 13€ |
| Classique - Fraise - Framboise ou Passion |     |
| <b>PINA COLADA</b>                        | 13€ |
| Rhum blanc - Jus d'ananas - Purée de coco |     |
| <b>CAIPIRINHA</b>                         | 13€ |
| Classique ou Passion                      |     |
| <b>EXPRESSO MARTINI</b>                   | 13€ |
| <b>NEGRONI</b>                            | 13€ |
| <b>MOSCOW MULE</b>                        | 13€ |

## MOCKTAILS

|                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>VIRGIN MOJITO</b>                                                               | 10€ |
| Classique - Fraise - Framboise ou Passion                                          |     |
| <b>VIRGIN PINA COLADA</b>                                                          | 10€ |
| Citron Vert - Jus d'ananas - Purée de coco                                         |     |
| <b>LE JARDIN</b>                                                                   | 10€ |
| Concombre - Sucre de Canne - Jus de citron<br>Eau pétillante - Feuilles de basilic |     |

## SPRITZ

|                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>APEROL SPRITZ</b>                                                                   | 13€ |
| Apérol - Prosecco - Perrier                                                            |     |
| <b>CAMPARI SPRITZ</b>                                                                  | 13€ |
| Campari - Prosecco - Perrier                                                           |     |
| <b>HUGO</b>                                                                            | 13€ |
| Fleur de sureau - Menthe - Citron Vert -<br>Prosecco - Perrier                         |     |
| <b>ITALICUS by PARIS</b>                                                               | 14€ |
| Bergamote Italicus - Crème de pêche de vigne<br>Liqueur de sureau - Prosecco - Perrier |     |
| <b>LILLET BY PARIS</b>                                                                 | 14€ |
| Lillet - fleur de sureau - Purée de fraises<br>Prosecco - Perrier                      |     |

## CRÉATIONS

|                                                                                                     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>LE PAILLOTTE (Le Fourniol)</b>                                                                   | 14€ |
| Liqueur de Cédrat - Jus de Pamplemousse<br>Tonic - Perrier                                          |     |
| <b>PERSA SPRITZ</b>                                                                                 | 14€ |
| Fraise - Porto rouge - Campari - Origan<br>Prosecco - Perrier                                       |     |
| <b>SALVIA MOJITO</b>                                                                                | 14€ |
| Sauge - Gin Beefeater - Lavande<br>Liqueur de Cédrat - Sucre de Canne - Citron Vert                 |     |
| <b>ROI MARIN</b>                                                                                    | 14€ |
| Romarin - Noilly Prat - Jus de pomme<br>Artisanal de l'Abbaye de Clervaux - Ricard<br>Gin Beefeater |     |
| <b>TIMO</b>                                                                                         | 14€ |
| Rinquinquin - Citron - Gin Tanqueray<br>Thym citronné - Tonic                                       |     |
| <b>WHO KILL'S</b>                                                                                   | 14€ |
| Vodka - Purée de fraise - Sirop de Vanille<br>Prosecco - Sweet Sour                                 |     |
| <b>AU VIEUX NICE</b>                                                                                | 14€ |
| Concombre - Gin Hendrick's - Italicus<br>Bergamote Citron Vert - Blanc d'œuf<br>Angostura Bitter    |     |

## HAPPY HOUR

TOUS LES JOURS DE 17H - 19H

### Bières (demandez nos nouveautés !)

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Pinte de bière                            | 5€ |
| Sirop - Monaco - Panaché (50cl)           |    |
| Pinte de bière du moment - fruitée (50cl) | 5€ |

### Verres de vin

|                |    |
|----------------|----|
| Blanc (12.5cl) | 5€ |
| Rouge (12.5cl) | 5€ |

# CÔTÉ CAVE



## LES PÉPITES DE GRÉGORY

### BLANCS

|                                                      | Verre | Bouteille |
|------------------------------------------------------|-------|-----------|
| Chablis, Domaine Venon, 2022                         | 12€   | 58€       |
| Luxembourg, Clos des Rochers, Groärd, Riesling, 2019 |       | 65€       |

### ROUGES

|                                   |     |     |
|-----------------------------------|-----|-----|
| Rioja Vina Ilusion, 2019          |     | 39€ |
| Argentine, Malbec, Zuccardi, 2021 | 11€ | 52€ |

### ROSÉ

|                                                                |     |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Whispering Angel", 2021 | 12€ | 55€ |
|----------------------------------------------------------------|-----|-----|

### CHAMPAGNE

|                                                   |  |     |
|---------------------------------------------------|--|-----|
| Champagne Etienne Lefèvre Brut Réserve Carte d'Or |  | 65€ |
|---------------------------------------------------|--|-----|

## ROUGES

### LUXEMBOURG

|                                   | 12cl | 75cl |
|-----------------------------------|------|------|
| Domaine L&R Kox, Pinot Noir, 2019 |      | 62€  |

### FRANCE

|                                                         |     |      |
|---------------------------------------------------------|-----|------|
| Côtes du Rhône, Les Amouriers, 2020                     | 7€  | 34€  |
| Minervois, L'O de la Vie, 2021                          |     | 42€  |
| Chinon, Bernard Baudry, 2019                            |     | 48€  |
| Bordeaux, Côtes de Castillon, Château La Gasparde, 2016 |     | 48€  |
| Côtes du Rhône Villages, "César", 2017                  |     | 58€  |
| Savigny-lès-Beaune, Girard, 2020                        |     | 63€  |
| Ladoix, Jean-Pierre Maldant, "Les Buis", 2021           |     | 76€  |
| Saint-Emilion Grand Cru, Château Haut-Ferrandat, 2018   | 14€ | 78€  |
| Saint-Emilion Grand Cru, Cantenac, 2019                 |     | 89€  |
| Saint-Joseph Rouge, "Pierres Sèches", 2021              |     | 92€  |
| Saint-Estèphe, Cossieu Coutelin, 2016                   |     | 95€  |
| Margaux, La Bastide Dauzac, 2019                        |     | 102€ |
| Pauillac, Haut Carras, "Cuvée Bénédict", 2016           |     | 111€ |
| Saint-Julien, Château Capdet, 2012                      |     | 112€ |
| Châteauneuf-du-Pape, Réserve Lucile Avril, 2019         |     | 116€ |
| Pommard "Les Vaumuriens Haut", Henri Delagrangé, 2021   |     | 152€ |

### MONDE

|                                                       |     |      |
|-------------------------------------------------------|-----|------|
| Italie, Montepulciano d'Abruzzo, "Colle Maggio", 2021 |     | 37€  |
| Espagne, Priorat, MIN, 2019                           | 8€  | 38€  |
| Rioja Vina Ilusion, 2019                              |     | 39€  |
| Argentine, Mendoza, Malbec, 2021                      | 11€ | 52€  |
| Italie, Langhe Nebbiolo, Rocche Costamagne, 2020      |     | 54€  |
| Espagne, Ribera del Duero, PSI, 2020                  |     | 68€  |
| Chianti, Giacomo Mori, 2018                           |     | 75€  |
| Barolo, Alessandria Fratelli, 2018                    |     | 152€ |

## CHAMPAGNES

### BLANCS

|                                                   | 12cl | 75cl | 150cl |
|---------------------------------------------------|------|------|-------|
| Crémant de Luxembourg, Mathes Prestige            | 10€  | 47€  |       |
| Champagne Etienne Lefèvre Brut Réserve Carte d'Or |      | 65€  |       |
| Champagne Domaine Collet, "Nord Sud"              | 15€  | 68€  |       |
| Champagne Deutz, « Brut Classic »                 |      | 110€ | 228€  |
| Champagne Deutz, "Amour de Deutz", 2011           |      | 180€ |       |
| Champagne Ruinart, "Blanc de Blancs"              |      | 210€ |       |

### ROSÉ

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Champagne Deutz, Brut Rosé | 140€ |
|----------------------------|------|

## ROSÉS

|                                                                | 12cl | 75cl | 150cl |
|----------------------------------------------------------------|------|------|-------|
| Côtes de Provence, La Courtade, 2021                           |      | 42€  |       |
| Côtes de Provence, l'Olivette, 2021                            | 9€   | 42€  |       |
| Côtes de Provence, Château d'Esclans, "Whispering Angel", 2021 | 12€  | 55€  | 127€  |
| Côtes de Provence, M de Minuty, 2022                           |      | 60€  |       |

## BLANCS

### LUXEMBOURG

|                                               | 12cl | 75cl |
|-----------------------------------------------|------|------|
| Vins Moselle, Pinot Blanc, Herrenberg         |      | 31€  |
| Jeff Konsbrück, Rivaner "Sponty", 2021        | 8€   | 36€  |
| Henri Ruppert, Pinot Gris, Sélection 12, 2020 | 9€   | 42€  |
| Henri Ruppert, Riesling, Sélection 12, 2021   |      | 42€  |
| L&R Kox, Auxerrois, Privilège, 2021           |      | 60€  |
| Clos des Rochers, Groärd, Riesling, 2019      |      | 65€  |

### FRANCE

|                                                       |     |      |
|-------------------------------------------------------|-----|------|
| Ventoux, Rhonea, Passe Colline, 2022                  |     | 25€  |
| Limoux, Martinolles Chardonnay, Vieilles Vignes, 2021 |     | 41€  |
| Saint-Bris, Verret, 2022                              |     | 45€  |
| Chablis, Venon, 2022                                  | 12€ | 58€  |
| Viré Clessé, Brenot Béranger, 2021                    |     | 58€  |
| Anjou, Patrick Baudoin, 2018                          |     | 75€  |
| Saint-Joseph Blanc, Gauthier "Pierres Sèches" 2021    |     | 92€  |
| Pouilly-Fuissé, Les 2 Roches, 2021                    |     | 92€  |
| Puligny-Montrachet, Caire Deveze, 2020                |     | 152€ |

### MOELLEUX

|                                    |    |     |
|------------------------------------|----|-----|
| IGP Côtes de Gascogne, Laval, 2021 | 9€ | 40€ |
|------------------------------------|----|-----|

### MONDE

|                                                |    |     |
|------------------------------------------------|----|-----|
| Autriche, Chardonnay, Wieninger, 2021          | 7€ | 34€ |
| Italie, Vermentino di Sardegna, Saraja, 2021   |    | 46€ |
| Italie, Langhe Arneis, Rocche Costamagna, 2021 |    | 48€ |
| Allemagne, Mosel, Fritz Haag, Riesling, 2019   |    | 51€ |
| Italie, Soave Classico Batistella, 2018        |    | 54€ |
| Italie, Langhe Chardonnay, Cortese, 2020       |    | 74€ |
| Autriche, Schloss Gobelsburg, Grüner-Veltliner |    | 74€ |

# ALCOOLS



## APÉRITIFS

|                      |     |
|----------------------|-----|
| KIR CRÉMANT          | 9€  |
| KIR ROYAL            | 15€ |
| KIR VIN BLANC        | 9€  |
| KIR VIN ROUGE        | 9€  |
| PINEAU DES CHARENTES | 7€  |
| AVERNA               | 7€  |
| MARTINI              | 7€  |
| RICARD               | 6€  |
| CAMPARI              | 8€  |
| BAILEY'S             | 7€  |
| CYNAR                | 8€  |
| PORTO                | 8€  |
| Rouge ou Blanc       |     |

## GIN

|                 |     |
|-----------------|-----|
| BEEFEATER       | 9€  |
| BOMBAY SAPPHIRE | 12€ |
| MONKEY 47       | 12€ |
| TANQUERAY TEN   | 10€ |
| HENDRICK'S      | 10€ |

## RHUM

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA | 13€ |
| HAVANA CLUB ESPECIAL          | 10€ |
| HAVANA CLUB 3Y                | 9€  |
| SUPPLÉMENT SOFT               | 4€  |

## WHISKY

|                     |     |
|---------------------|-----|
| FOUR ROSES BOURBON  | 9€  |
| JAMESON IRISH       | 11€ |
| J. WALKER RED LABEL | 10€ |
| CHIVAS REGAL 12 ANS | 12€ |
| SUPPLÉMENT SOFT     | 4€  |

## BIÈRES PRESSIONS

|                          | 33cl  | 50cl  |
|--------------------------|-------|-------|
| BATTIN GAMBRINUS         | 5€    | 7.50€ |
| BATTIN BLANCHE / FRUITÉE | 5.90€ | 8.90€ |
| PANACHÉ OU MONACO        | 6€    | 8.50€ |
| PICON BIÈRE              | 6€    | 8.50€ |

## BIÈRES BOUTEILLES

|                  | 33cl  |
|------------------|-------|
| CHIMAY BLEUE     | 7€    |
| CHOUFFE BLONDE   | 7€    |
| LEFFE BLONDE     | 7€    |
| LEFFE BRUNE      | 7€    |
| ORVAL            | 7€    |
| JUPILER          | 6.50€ |
| WESTMALLE TRIPLE | 7€    |
| CIDRE RAMBORN    | 6€    |
| CLAUSTHALER HERB | 6€    |
| Sans alcool      |       |

## VODKA

|                 |     |
|-----------------|-----|
| BELVÉDÈRE       | 11€ |
| ABSOLUT BLUE    | 9€  |
| SUPPLÉMENT SOFT | 4€  |

## TEQUILA

|               |    |
|---------------|----|
| OLMECA BLANCO | 8€ |
|---------------|----|

## DIGESTIFS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| IRISH COFFEE                          | 12€ |
| ITALIAN COFFEE                        | 12€ |
| GET27                                 | 8€  |
| GRAND MARNIER                         | 9€  |
| AMARETTO DISARONNO                    | 8€  |
| SAMBUCA RAMAZZOTTI                    | 8€  |
| LIMONCELLO CASONI II LEMONE           | 8€  |
| GRAPPA ANTICA                         | 9€  |
| CALVADOS PÈRE MAGLOIRE                | 10€ |
| COGNAC RÉMY MARTIN                    | 15€ |
| EAU DE VIE LUXEMBOURG                 | 9€  |
| Framboise, mirabelle, poire, quetsche |     |