

ENTRÉES

Starters

-  **Soupe à l'oignon gratinée** *French onion soup* 11€
Escargots de Bourgogne en persilladex6 : 9€ / x12 : 17€
Burgundy snails in garlic parsley butter
- Os à moelle, pain toasté à l'ail** *Marrow bone with toasted garlic bread* 9€
-  **Velouté de légumes du moment** *Seasonal vegetable soup* 9€
-  **Avocado toast** *Avocado toast* 12€
-  **Œuf dur mayonnaise, moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons** 9€
Hard-boiled egg with mayonnaise, whole-grain mustard, pickled onions
- Carpaccio de poulpe, avocat, miel** *Octopus carpaccio with avocado and honey*..... 11€

SALADES

- César** (croûtons, parmesan, poulet pané, sauce César maison, bacon, œuf dur, tomates, salade)..... 17€
Caesar salad with croutons, parmesan, breaded chicken, homemade Caesar sauce, bacon, hard-boiled egg, tomatoes, lettuce
- Fermière** (tomates, poulet, lardons, pommes sautées, salade, crème de maïs) 16€
Farmhouse salad with tomatoes, chicken, bacon, sautéed potatoes, lettuce, corn cream
- Bergère** (chèvre chaud, miel, sésame, jambon de pays, toast, salade) 17€
Warm goat cheese salad with honey, sesame, cured ham, toast, lettuce
-  **Végèt'** (aubergines, poivrons, tomates confites, courgettes, œuf mollet, parmesan, salade)..... 16€
Vegetarian salad with eggplant, peppers, candied tomatoes, zucchini, soft-boiled egg, parmesan shavings, lettuce
- Bufflonne** (burrata, jambon de pays, tomates cerises, salade) 19€
Buffalo burrata with cured ham, cherry tomatoes, lettuce

BOWLS ET WOKS

- Pokébowl** 19€
(saumon mariné, riz japonais vinaigré, mangue, avocat, edamame, radis, pousses, oignons frits, grenade, sésame torréfié) / *Marinated salmon, vinegared Japanese rice, mango, avocado, edamame, radish, sprouts, fried onions, pomegranate, toasted sesame*
-  **Veggiebowl**..... 18€
(quinoa, fèves de soja, artichauts, patates douces, avocat, coriandre, grenade)
Quinoa, soybeans, artichokes, sweet potatoes, avocado, coriander, pomegranate
- Wok de bœuf aux larmes du tigre** 19€
(bœuf mariné, légumes croquants, sésame, marinade thaï, nouilles)
Marinated beef with crunchy vegetables, sesame, Thai marinade, noodles

 **Végétarien**

MENU ENFANT

KID'S MENU

12€ - Jusqu'à 12 ans Up to 12 years old

Steak haché ou nuggets, frites + boule de glace ou crêpe + boisson

*Minced beef steak or chicken nuggets, French fries
+ ice cream scoop or crêpe + drink*

VIANDES & VOLAILLES

Meat

- Pièce de bœuf**, sauce poivre ou béarnaise, frites, salade..... 22€
Beef steak with pepper or Béarnaise sauce, French fries, salad
- Bœuf bourguignon traditionnel**, pommes vapeur *Traditional beef bourguignon with steamed potatoes* 20€
- Magret de canard**, purée de patates douces, sauce à l'abricot..... 21€
Roasted duck breast with sweet potato purée and apricot sauce
- Tartare de bœuf au couteau** (cru ou aller-retour), sauce maison, frites 19€
Beef tartare (raw or lightly seared), homemade sauce, French fries
- Confit de canard**, pommes sarladaises *Duck confit with Sarlat-style potatoes*..... 20€
- Suprême de poulet**, crème de champignons et risotto *Chicken breast with mushroom cream and risotto* 18€
- Tataki de bœuf**, légumes sautés marinés *Beef tataki with marinated stir-fried vegetables* 20€
- Escalope de poulet à la milanaise**, tagliatelles *Milanese-style chicken cutlet with tagliatelle*..... 18€
- Ribs de porc caramélisés**, riz basmati, sauce barbecue 20€
Caramelized pork ribs with basmati rice and barbecue sauce

POISSONS

Fish

- Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes**, purée de patates douces, crème de poivrons 22€
Herb-crusted roasted cod fillet with sweet potato purée and bell pepper cream
- Pavé de saumon à la plancha**, risotto crémeux aux petits pois, sauce armoricaine 21€
Grilled salmon steak with creamy pea risotto and Armorican sauce
- Fish and chips**, sauce tartare, frites, salade *Fish and chips with tartar sauce, French fries, salad*..... 20€
- Tartare de saumon et ses fines herbes**, riz basmati *Salmon tartare with fresh herbs and basmati rice* ... 22€
- Poulpe à la méditerranéenne**, légumes grillés, sauce à la tomate 24€
Mediterranean octopus with grilled vegetables and tomato sauce

PÂTES ET RISOTTO

Pasta & risotto

- Coquillettes au jambon de Paris, emmental râpé (+ truffe +2€)**..... 17€
Paris ham coquillettes with grated emmental cheese (+ truffle +2€)
- Penne tomate basilic** *Penne with tomato and basil* 17€
- Risotto à la truffe et poêlée de champignons** *Truffle risotto with sautéed mushrooms*..... 19€
- Penne 4 fromages** *Penne with four cheeses* 17€
- Penne au pesto, jambon cru, parmesan, tomates confites, burrata** 19€
Penne with pesto, cured ham, parmesan shavings, candied tomatoes, burrata

BURGERS

- Burger Adélaïde** (steak, bacon, pickles de choux rouges, omate fraîche, cheddar, frites, salade).... 20€
Adélaïde burger with beef steak, bacon, pickled red cabbage, fresh tomato, cheddar, French fries, salad
- Burger fermier** (escalope de poulet, pickles de choux rouges, tomate fraîche, emmental, 19€
crème de moutarde à l'ancienne, guacamole, frites, salade) / *Farmhouse burger with chicken cutlet, pickled red cabbage, fresh tomato, emmental, whole-grain mustard cream, guacamole, French fries, salad*
-  **Veggie burger** (steak végétal, cheddar, guacamole, légumes croquants, tomate fraîche, 19€
frites, salade) / *Veggie burger with plant-based steak, cheddar, guacamole, crunchy vegetables, fresh tomato, French fries, salad*

SNACKING

- Croque Monsieur**, mesclun *Croque Monsieur, mixed salad* 15€
- Croque Madame**, mesclun *Croque Madame, mixed salad* 16€
-  **Croque Végétarien**, mesclun (chèvre, tomates, avocat, pesto) 17€
Croque Vegetarien, mixed salad (goat cheese, tomato, avocado, pesto)
- Omelette nature**, mesclun *Plain omelet, mixed salad* 13€
- Omelette jambon ou fromage**, mesclun *Ham or cheese omelet, mixed salad* 14€
- Omelette mixte** (jambon et fromage), mesclun *Mixed omelet (ham and cheese), mixed salad* 15€

LES DESSERTS

Crumble pomme-ramboise, crème fraîche ou glace vanille	10€
<i>Apple and raspberry crumble with crème fraîche or vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin, crème fraîche ou glace vanille	10€
<i>Tarte Tatin with crème fraîche or vanilla ice cream</i>	
Moelleux chocolat cœur framboise, coulis, fruits rouges	11€
<i>Chocolate fondant with raspberry center, coulis, and red fruits</i>	
Crème brûlée cassonade & vanille bourbon	9€
<i>Crème brûlée with brown sugar and Bourbon vanilla</i>	
Profiteroles d'Adélaïde, sauce chocolat chaud maison	11€
<i>Adélaïde's Profiteroles with warm homemade chocolate sauce</i>	
Cheesecake maison <i>Homemade cheesecake</i>	11€
Brioche perdue, glace caramel beurre salé	10€
<i>French toast brioche with salted caramel ice cream</i>	
Mousse au chocolat, chantilly <i>Chocolate mousse with whipped cream</i>	10€
Café gourmand <i>Gourmet coffee (espresso with a selection of mini desserts)</i>	11€
Thé ou chocolat gourmand <i>Gourmet tea or hot chocolate with mini desserts</i>	12€
Champagne gourmand <i>Gourmet champagne (glass of champagne with mini desserts)</i>	19€

Assiette de 3 fromages, sélection du chef *Plate of 3 cheeses, chef's selection* • 13€

LES CRÊPES

Crêpes sucrées • 8€

Crêpes confiture ou Nutella • 9€

Crêpes flambées au Grand-Marnier • 12€

LES GLACES

Ice Cream

Parfum : vanille *Vanilla*, chocolat, fraise *Strawberry*,
caramel beurre salé, café *Coffee*, citron *Lemon*

2 boules • 7€ / 3 boules • 10€

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Coca-Cola</i> , <i>Coca-Cola</i> SANS SUCRE	33cl 6€	50cl 8,5€
fuzetea. PÊCHE INTENSE, Ice Tea	6€	
Perrier	6€	8,5€
Orangina, Limonade 25cl	6€	
FANTA. Orange 25cl	6€	
Vittel 25cl	5€	
Jus de fruits Granini 25cl	5,5€	
<i>(orange, pomme, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry)</i>		
Fruits pressés minute (orange, citron)	6,3€	
Ginger Beer, Tonic water 20cl	6€	
Café frappé (supp. lait+1€)	6,5€	
Ice Tea 25cl	6€	
Red Bull 25cl	6€	
Badoit verte	50cl 6,5€	1L 8€
Evian (repas)	50cl 8€	1L 8€

CAFÉTERIE

Café Espresso BIO	2,5€
Café allongé	2,5€
Noisette	2,7€
Double espresso BIO	5€
Café Américain BIO	5€
Café décaféiné	2,5€
Café crème	5,5€
Chocolat à l'ancienne	5,5€
Cappuccino	6,5€
Chocolat ou Café Viennois	6,5€
Vin chaud cannelle	6€
Irish ou French coffee	9,5€
Citron chaud	5,5€
Matcha Latte	6,5€
Thés Comptoirs Richard	6€
<i>(Earl Grey, Darjeeling, Gold Breakfast,</i>	
<i>Vert à la menthe, Vert au Jasmin, Vert Nature,</i>	
<i>Vert Sencha, Caramel, Fruits rouges, Rooibos)</i>	
Infusions Comptoirs Richard	6€
<i>(Verveine-menthe, Verveine, Camomille)</i>	
Supplément lait d'avoine	+1€

LES VINS

ROUGES

	Verre 14cl	Verre 28cl	Pichet 50cl*	Btle 75cl
Bordeaux AOC	6,5€	11€	21,5€	32€
Réserve James Deschartrons				
Côtes du Rhône AOC	7€	11,5€	22,5€	33€
Château Cheval Brun AOC	9€	14,5€	28€	46€
Grand cru Saint-Émilien				
Vacqueyras AOC Domaine des ondines BIO	7,5€	12€	23,5€	34€
Saint-Nicolas de Bourgueil BIO AOC	6,5€	11€	21€	31€
La Tour de mon Père				
Brouilly AOC Maison Lafond	7€	11,5€	22,5€	33€
Chinon AOC Domaine Gouron	6,5€	11€	21€	31€
Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois	8€	13,5€	27,5€	41€
Château Le Bourdieu-Vertheuil				
Sancerre AOC	10€	16€	32,5€	48€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit BIO	10€	16€	32,5€	48€
Domaine Patrick Hudelot				

BLANCS

Chardonnay IGP Pays d'Oc	7€	11€	22€	32€
Côtes de Gascogne Blanc IGP	6€	10,5€	21€	31€
Sancerre AOC	10€	16€	32,5€	48€
Bourgogne Aligoté AOC	8€	13,5€	27,5€	41€
Pouilly Fumé AOC	8,5€	14€	28,5€	45€
Monbazillac	7,5€	13€	26€	36€
Petit Chablis	-	-	-	44€

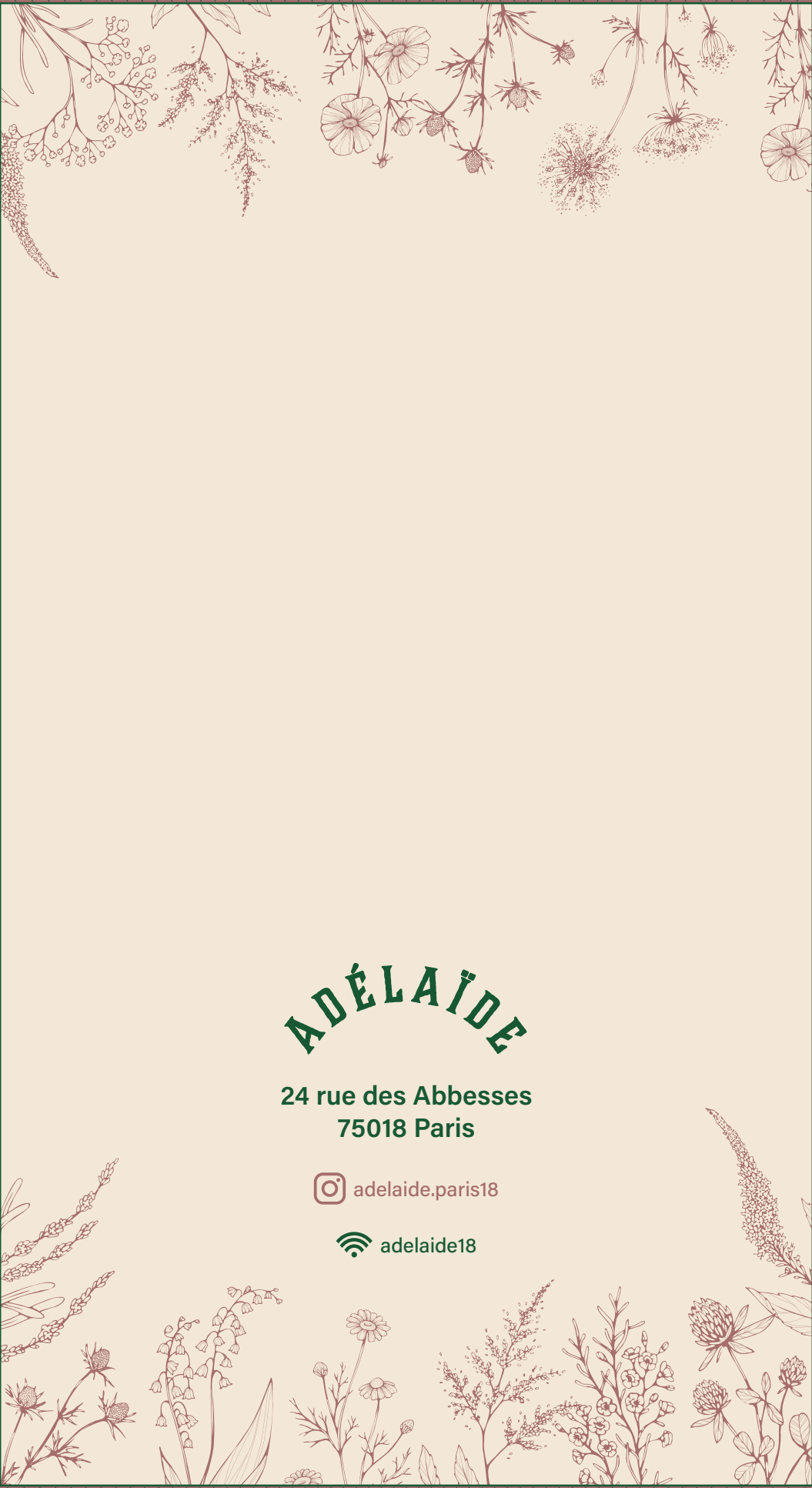
ROSÉS

Rosé des Alpilles IGP	6€	10,5€	20,5€	-
« M » by Sophie Sumeire Denante	-	-	-	31€
Vin de pays de Méditerranée				
Magnum « M » by Sophie Sumeire Denante	-	-	(150cl)	59€
Côtes de Provence AOP	6,5€	11€	21,5€	32€
Côtes de Provence Minuty Prestige	8,5€	14€	28,5€	45€

CHAMPAGNES

	Coupe 13cl	Btle 75cl
Moët & Chandon	13,5€	90€
Kir Royal	13,5€	
Veuve Clicquot	15,5€	110€

*Uniquement en restauration



ADÉLAÏDE

24 rue des Abbesses
75018 Paris

 [adelaide.paris18](https://www.instagram.com/adelaide.paris18)

 [adelaide18](https://www.wifi.com/adelaide18)