

APÉRITIFS

Coupe de champagne		Muscat de Rivesaltes 5cl	6,5€
Moët & Chandon 13cl	14,5€	Porto Rouge, Blanc 5cl	6,5€
Kir Royal 13cl	14,5€	Campari, Aperol 5cl	6,5€
Coupe de champagne		Martini Rosso, Bianco 5cl	5,5€
Veuve Clicquot 13cl	16,5€	Americano 8cl	10€
Kir 14cl	6€	Piscine de Minuty 20cl	12,5€
Pastis 51, Ricard 3cl	5€	Aperol Spritz	11,5€
Suze 5cl	5,5€	Spritz Parisien	12€

ALCOOLS DE LA MAISON 4cl

BOURBONS / WHISKYS

J&B (Ecosse), Jameson (Irlande),	
Four Roses (Bourbon - USA)	9€
Jack Daniel's (USA)	11€
Jack Daniel's Single Barrel (USA)	13€
Moon Harbour Premium (France)	13€
Nikka (Japon)	13€
Twelve (France)	15€
Lagavulin 16 ans (Islay, Ecosse)	17€

GINs

Nouaison Gin by G'Vine (France)	13€
Bulldog Gin (Angleterre)	11€
Hendrick's (Ecosse)	13€
Gin Mare (Espagne)	13€
Citadelle Réserve (France)	14€
Lord of Barbès (France)	17€

TEQUILAS

José Cuervo Reposado (Mexique)	9€
Tequila Patron Silver	16€
100% agave (Mexique)	

VODKAS

Smirnoff (Russie)	9€
Stolichnaya (Russie)	10€
Belvedere (Pologne)	13€
Grey Goose (France)	13€
Quinoa Vodka Fair (France)	14€

RHUMS

Havana 7 ans (Cuba)	11€
Cachaça Thoquino (Brésil)	9€
Don Papa (Philippines)	13€
Diplomatico (Venezuela)	14€
Zacapa 23 ans (Guatemala)	19€

DIGESTIFS

Cognac Rémy Martin VSOP	11,5€
Armagnac VSOP	13€
Calvados vieux	12€
Get 27, Get 31, Limoncello,	
Jägermeister	10€
Grand Marnier, Baileys, Amaretto	10€
Hennessy XO	23€

COCKTAILS

13,5€

LONG DRINK

Mojito
Mojito Love
Bloody Mary
Tequila Sunrise
Gin Fizz
Pina Colada
Jagerbomb

SHORT DRINK

Caïpirinha
Cosmopolitan
Black or White Russian
Margarita
Moscow Mule (London, Caribbean)
Whisky Sour
Amaretto Sour
Expresso Martini
Porn Star Martini

SANS ALCOOL - 10,5€

Virgin Mojito
Afterglow

GIN & TONIC

13,5€

Bulldog Gin & Tonic
Accompagné de ses baies de genièvre et fleurs de lavande
Nouaison Gin & Tonic
Accompagné de ses raisins secs et d'un bâton de cannelle
Mare Gin & Tonic
Accompagné d'une tige de romarin frais

BIÈRES

Beers

PRESSION Draft

	25cl	50cl
La Cadette Blonde	6€	9,5€
La Jade blanche	6,5€	11€
La Cadette IPA - Tropical Blast	7,5€	12,5€
Picon Bière	7,5€	11,5€

BOUTEILLE 33cl Bottle

Duvel	8,5€
Chimay bleue	9,5€
Tripel Karmeliet	8,5€
Guinness	8,5€
Desperados	8,5€
Corona	8,5€
Bière sans alcool	8,5€
Cidre 27,5cl	6,5€



ENTRÉES

Starters

 Soupe à l'oignon gratinée <i>French onion soup</i>	12€
Escargots de Bourgogne en persillade	x6 : 10€ / x12 : 18€
<i>Burgundy snails in garlic parsley butter</i>	
Os à moelle, pain toasté à l'ail <i>Marrow bone with toasted garlic bread</i>	10€
 Velouté de légumes du moment <i>Seasonal vegetable soup</i>	10€
 Avocado toast <i>Avocado toast</i>	13€
 Œuf dur mayonnaise, moutarde à l'ancienne, pickles d'oignons	10€
<i>Hard-boiled egg with mayonnaise, whole-grain mustard, pickled onions</i>	
Carpaccio de poulpe, avocat, miel <i>Octopus carpaccio with avocado and honey</i>	12€

À PARTAGER



Planche de charcuteries *Plate of charcuterie* • 18,5€

Planche de fromages *Plate of cheese* • 18,5€

Planche mixte *Plate of charcuterie and cheese* • 20,5€

Planche croque (monsieur ou végétarien au choix) • 17€

Croque Platter (choice of croque-monsieur or vegetarian)

L'incontournable, camembert rôti au four, miel, thym, fruits secs • 16,5€

Oven-baked Camembert with Honey, Thyme & Dried Fruits

Bloc de foie gras, confiture de figue, pain toasté *Foie Gras with Fig Jam & Toasted Bread* • 20€

Belles tranches de saumon fumé et sa crème d'aneth *Smoked Salmon with Dill Cream* • 18€

Véritable Burrata, tomates cerises *Burrata with Cherry Tomatoes* • 18,5€

Stracciatella et ses aubergines rôties *Stracciatella and its roasted eggplants* • 19€

SALADES

César	18€	Bergère (chèvre chaud, miel, sésame, jambon de pays, toast, salade)	18€
(croûtons, parmesan, poulet pané, sauce César maison, bacon, œuf dur, tomates, salade)		<i>Warm goat cheese salad with honey, sesame, cured ham, toast, lettuce</i>	
<i>Caesar salad with croutons, parmesan, breaded chicken, homemade Caesar sauce, bacon, hard-boiled egg, tomatoes, lettuce</i>		 Végèt' (aubergines, poivrons, tomates confites, courgettes, œuf mollet, parmesan, salade)	17€
Fermière (tomates, poulet, lardons, pommes sautées, salade, crème de maïs)	17€	<i>Vegetarian salad with eggplant, peppers, candied tomatoes, zucchini, soft-boiled egg, parmesan shavings, lettuce</i>	
<i>Farmhouse salad with tomatoes, chicken, bacon, sautéed potatoes, lettuce, corn cream</i>		Bufflonne	20€
		(burrata, jambon de pays, tomates cerises, salade)	
		<i>Buffalo burrata with cured ham, cherry tomatoes, lettuce</i>	

BOWLS ET WOKS

Pokébow! (saumon mariné, riz japonais vinaigré, mangue, avocat, edamame, radis, pousses, oignons frits, grenade, sésame torréfié) / <i>Marinated salmon, vinegared Japanese rice, mango, avocado, edamame, radish, sprouts, fried onions, pomegranate, toasted sesame</i>	20€
 Veggiewbowl (quinoa, fèves de soja, artichauts, patates douces, avocat, coriandre, grenade)	19€
<i>Quinoa, soybeans, artichokes, sweet potatoes, avocado, coriander, pomegranate</i>	
Wok de bœuf aux larmes du tigre	20€
(bœuf mariné, légumes croquants, sésame, marinade thaï, nouilles)	
<i>Marinated beef with crunchy vegetables, sesame, Thai marinade, noodles</i>	

MENU ENFANT

13€ - Jusqu'à 12 ans *Up to 12 years old* KID'S MENU

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

Chopped steak or nuggets, French fries + scoop of ice cream or crêpe + drink

 Végétarien

VIANDES & VOLAILLES

Meat

Pièce de bœuf, sauce poivre ou béarnaise, frites, salade	23€
<i>Beef steak with pepper or Béarnaise sauce, French fries, salad</i>	
Bœuf bourguignon traditionnel, pommes vapeur <i>Traditional beef bourguignon with steamed potatoes</i>	21€
Magret de canard, purée de patates douces, sauce à l'abricot	22€
<i>Roasted duck breast with sweet potato purée and apricot sauce</i>	
Tartare de bœuf au couteau (cru ou aller-retour), sauce maison, frites	20€
<i>Beef tartare (raw or lightly seared), homemade sauce, French fries</i>	
Confit de canard, pommes sarladaises <i>Duck confit with Sarlat-style potatoes</i>	21€
Suprême de poulet, crème de champignons et risotto <i>Chicken breast with mushroom cream and risotto</i>	19€
Tataki de bœuf, légumes sautés marinés <i>Beef tataki with marinated stir-fried vegetables</i>	21€
Escalope de poulet à la milanaise, tagliatelles <i>Milanese-style chicken cutlet with tagliatelle</i>	19€
Ribs de porc caramélisés, riz basmati, sauce barbecue	21€
<i>Caramelized pork ribs with basmati rice and barbecue sauce</i>	

POISSONS

Fish

Dos de cabillaud rôti en croûte d'herbes, purée de patates douces, crème de poivrons	23€
<i>Herb-crusted roasted cod fillet with sweet potato purée and bell pepper cream</i>	
Pavé de saumon à la plancha, risotto crémeux aux petits pois, sauce armoricaine	22€
<i>Grilled salmon steak with creamy pea risotto and Armorican sauce</i>	
Fish and chips, sauce tartare, frites, salade <i>Fish and chips with tartar sauce, French fries, salad</i>	21€
Tartare de saumon et ses fines herbes, riz basmati <i>Salmon tartare with fresh herbs, basmati rice</i>	23€
Poulpe à la méditerranéenne, légumes grillés, sauce à la tomate	25€
<i>Mediterranean octopus with grilled vegetables and tomato sauce</i>	

PÂTES ET RISOTTO

Pasta & risotto

Coquillettes au jambon de Paris, emmental râpé (+ truffe +2€)	18€
<i>Paris ham coquillettes with grated emmental cheese (+ truffle +2€)</i>	
Penne tomate basilic <i>Penne with tomato and basil</i>	18€
Risotto à la truffe et poêlée de champignons <i>Truffle risotto with sautéed mushrooms</i>	20€
Penne 4 fromages <i>Penne with four cheeses</i>	18€
Penne au pesto, jambon cru, parmesan, tomates confites, burrata	20€
<i>Penne with pesto, cured ham, parmesan shavings, candied tomatoes, burrata</i>	

BURGERS

Burger Adélaïde (steak, bacon, pickles de choux rouges, tomate fraîche, cheddar, frites, salade) ...	21€
<i>Adélaïde burger with beef steak, bacon, pickled red cabbage, fresh tomato, cheddar, French fries, salad</i>	
Burger fermier (escalope de poulet, pickles de choux rouges, tomate fraîche, emmental,)	20€
<i>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</i>	
 Veggie burger (steak végétal, cheddar, guacamole, légumes croquants, tomate fraîche,)	20€
<i>frites, salade) / Veggie burger with plant-based steak, cheddar, guacamole, crunchy vegetables, fresh tomato, French fries, salad</i>	

SNACKING

Croque Monsieur, mesclun <i>Croque Monsieur, mixed salad</i>	16€
Croque Madame, mesclun <i>Croque Madame, mixed salad</i>	17€
Croque Végétarien, mesclun (chèvre, tomates, avocat, pesto)	18€
<i>Croque Vegetarien, mixed salad (goat cheese, tomato, avocado, pesto)</i>	
Omelette nature, mesclun <i>Plain omelet, mixed salad</i>	14€
Omelette jambon ou fromage, mesclun <i>Ham or cheese omelet, mixed salad</i>	15€
Omelette mixte (jambon et fromage), mesclun <i>Mixed omelet (ham and cheese), mixed salad</i>	16€

LES DESSERTS

Crumble pomme-framboise, crème fraîche ou glace vanille	11€
<i>Apple and raspberry crumble with crème fraîche or vanilla ice cream</i>	
Tarte Tatin, crème fraîche ou glace vanille	11€
<i>Tarte Tatin with crème fraîche or vanilla ice cream</i>	
Moelleux chocolat cœur framboise, coulis, fruits rouges	12€
<i>Chocolate fondant with raspberry center, coulis, and red fruits</i>	
Crème brûlée cassonade & vanille bourbon	10€
<i>Crème brûlée with brown sugar and Bourbon vanilla</i>	
Profiteroles d'Adélaïde, sauce chocolat chaud maison	12€
<i>Adélaïde's Profiteroles with warm homemade chocolate sauce</i>	
Cheesecake maison	12€
<i>Homemade cheesecake</i>	
Brioche perdue, glace caramel beurre salé	11€
<i>French toast brioche with salted caramel ice cream</i>	
Mousse au chocolat, chantilly	11€
<i>Chocolate mousse with whipped cream</i>	
Café gourmand	12€
<i>Gourmet coffee (espresso with a selection of mini desserts)</i>	
Thé ou chocolat gourmand	13€
<i>Gourmet tea or hot chocolate with mini desserts</i>	
Champagne gourmand	20€
<i>Gourmet champagne (glass of champagne with mini desserts)</i>	

Assiette de 3 fromages, sélection du chef *Plate of 3 cheeses, chef's selection* • 14€

LES CRÊPES

Crêpes sucrées • 9€

Crêpes confiture ou Nutella • 10€

Crêpes flambées au Grand-Marnier • 13€

LES GLACES

Ice Cream

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

2 boules • 8€ / 3 boules • 11€

BOISSONS FRAÎCHES

<i>Coca-Cola</i>	33cl	50cl
	6,5€	9€
<i>Coca-Cola</i> SANS SUCRE	6€	8,5€
fuzetea PÊCHE INTENSE, Ice Tea	6€	
Perrier	6,5€	9€
Orangina, Limonade 25cl	6,5€	
FANTA Orange 25cl	6€	
Vittel 25cl	5,5€	
Jus de fruits Granini 25cl	6€	
(orange, pomme, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry)		
Fruits pressés minute (orange, citron)	6,8€	
Ginger Beer, Tonic water 20cl	6,5€	
Café frappé (supp. lait+1€)	7,5€	
Red Bull 25cl	6,5€	
Badoit verte	50cl 6,5€	1L 8,5€
Evian (repas)	50cl 7€	1L 8,5€

CAFÉTERIE

Café Espresso BIO	3€
Café allongé	3€
Noisette	3,2€
Double espresso BIO	5,5€
Café Américain BIO	5,5€
Café décaféiné	3€
Café crème	6€
Chocolat à l'ancienne	6€
Cappuccino	7€
Chocolat ou Café Viennois	7€
Vin chaud cannelle	6,5€
Irish ou French coffee	10€
Citron chaud	6€
Matcha Latte	7€
Thés Comptoirs Richard	6,5€
(Earl Grey, Darjeeling, Gold Breakfast, Vert à la menthe, Vert au Jasmin, Vert Nature, Vert Sencha, Caramel, Fruits rouges, Rooibos)	
Infusions Comptoirs Richard	6,5€
(Verveine-menthe, Verveine, Camomille)	
Supplément lait d'avoine	+1€

LES VINS

ROUGES

	Verre 14cl	Verre 28cl	Pichet 50cl*	Btle 75cl
Bordeaux AOC	7€	11,5€	22€	33€
Réserve James Deschartrons				
Côtes du Rhône AOC	7,5€	12,5€	23,5€	34€
Château Cheval Brun AOC	9,5€	15,5€	29€	47€
Grand cru Saint-Émilion				
Vacqueyras AOC Domaine des ondines BIO	8€	12,5€	24,5€	35€
Saint-Nicolas de Bourgueil BIO AOC	7€	11,5€	22€	32€
La Tour de mon Père				
Brouilly AOC Maison Lafond	7,5€	12,€	23,5€	34€
Chinon AOC Domaine Gouron	7€	11,5€	22€	32€
Haut-Médoc AOC Cru Bourgeois	8,5€	14€	28,5€	42€
Château Le Bourdieu-Vertheuil				
Sancerre AOC	10,5€	16,5€	33,5€	49€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuit BIO	10,5€	16,5€	33,5€	49€
Domaine Patrick Hudelot				

BLANCS

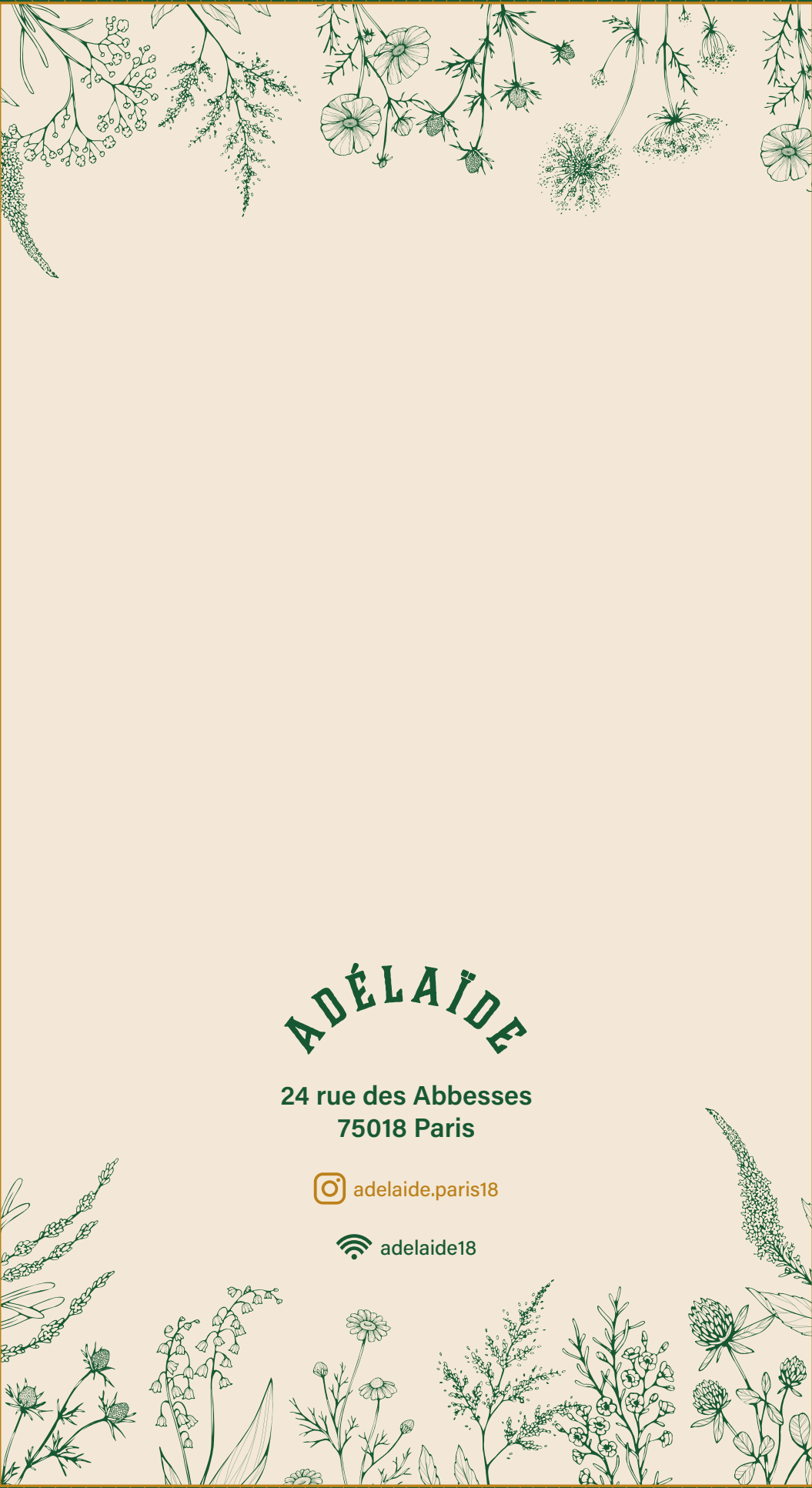
Chardonnay IGP Pays d'Oc	7,5€	11,5€	22,5€	33€
Côtes de Gascogne Blanc IGP	6,5€	11€	21,5€	32€
Sancerre AOC	10,5€	16,5€	33,5€	49€
Bourgogne Aligoté AOC	8,5€	14€	28,5€	42€
Pouilly Fumé AOC	8,5€	14,5€	29€	46€
Monbazillac	8€	13,5€	27€	37€
Petit Chablis	-	-	-	45€

ROSÉS

Rosé des Alpilles IGP	7,5€	11,5€	22,5€	-
« M » by Sophie Sumeire Denante	-	-	-	32€
Vin de pays de Méditerranée				
Magnum « M » by Sophie Sumeire Denante	-	-	(150cl)	60€
Côtes de Provence AOP	7€	11,5€	22,5€	33€
Côtes de Provence Minuty Prestige	9€	14,5€	28€	46€

CHAMPAGNES

	Coupe 13cl	Btle 75cl
Moët & Chandon	14,5€	90€
Kir Royal	14,5€	
Veuve Clicquot	16,5€	110€



ADÉLAÏDE

24 rue des Abbesses
75018 Paris

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

 [adelaide18](#)