

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 <i>Homemade cheesecake</i>	12€
Brioche perdue, glace caramel beurre salé	11€
<i>French toast brioche with salted caramel ice cream</i>	
Mousse au chocolat, chantilly <i>Chocolate mousse with whipped cream</i>	11€
Café gourmand <i>Gourmet coffee (espresso with a selection of mini desserts)</i>	12€
Thé ou chocolat gourmand <i>Gourmet tea or hot chocolate with mini desserts</i>	13€
Champagne gourmand <i>Gourmet champagne (glass of champagne with mini desserts)</i>	20€

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
<i>Coca-Cola</i>	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€	
<i>(orange, pomme, ananas, tomate, pomme, fraise, cranberry)</i>		
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€
<i>(Earl Grey, Darjeeling, Gold Breakfast, Vert à la menthe, Vert au Jasmin, Vert Nature, Vert Sencha, Caramel, Fruits rouges, Rooibos)</i>	
Infusions Comptoirs Richard	6,5€
<i>(Verveine-menthe, Verveine, Camomille)</i>	
Supplément lait d'avoine	+1€

LES VINS

ROUGES

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

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€
<i>Vin de pays de Méditerranée</i>				
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](#)