

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
<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€	
(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

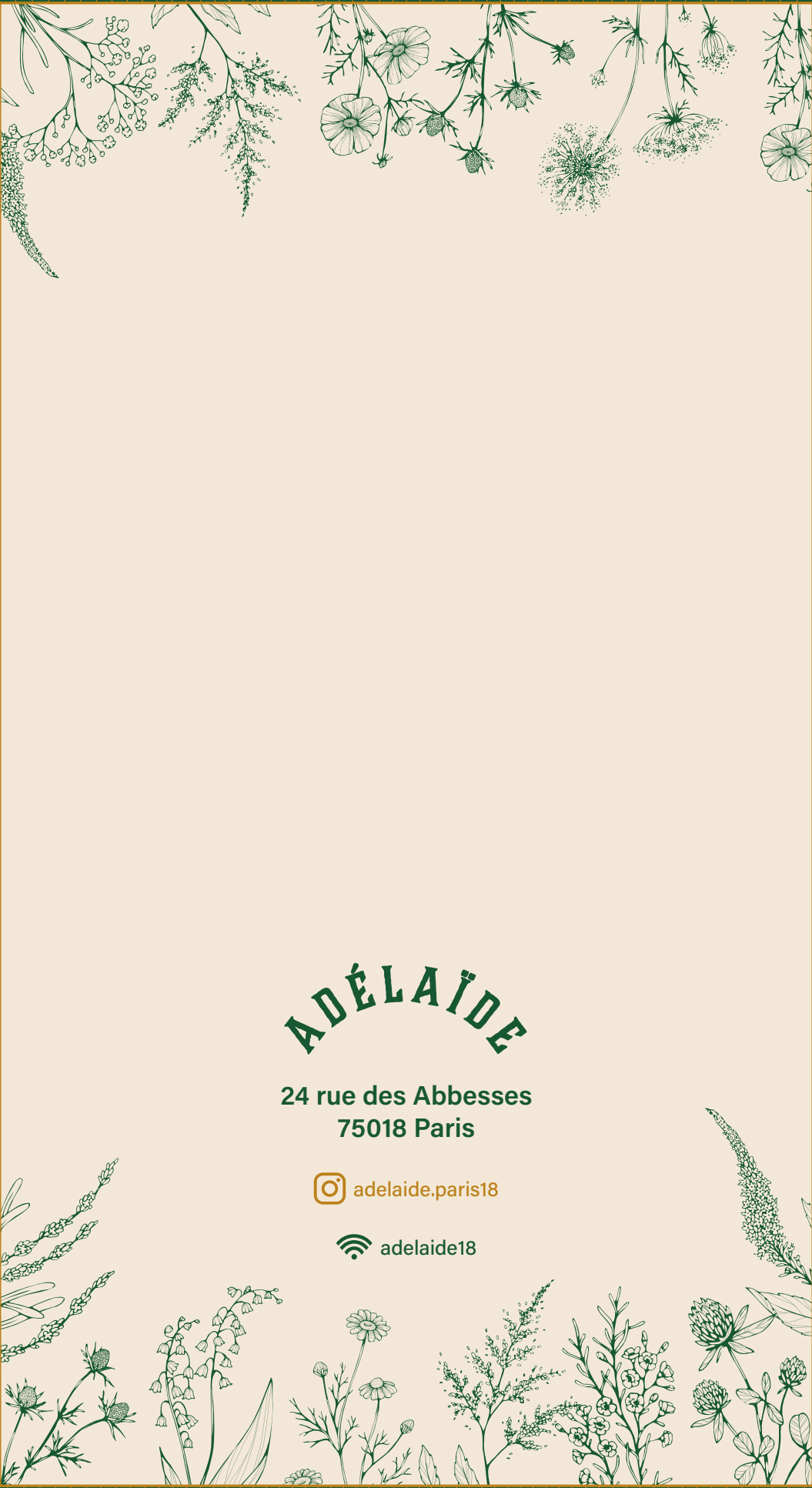
Chardonnay IGP Pays d'Oc	7,5€	11,5€	22,5€	33€
Côtes de Gascogne Blanc IGP	6,5€	11€	21,5€	32€
Sancerre AOC	10,5€	16,5€	33,5€	49€
Bourgogne Aligoté AOC	8,5€	14€	28,5€	42€
Pouilly Fumé AOC	8,5€	14,5€	29€	46€
Monbazillac	8€	13,5€	27€	37€
Petit Chablis	-	-	-	45€

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](#)