

COCKTAILS

4cl d'alcool minimum

LONG DRINKS

- SPRITZ APÉROL 7,5
apérol, prosecco Bella Retta, eau pétillante
- SPRITZ ST-GERMAIN 9
St-Germain, prosecco, limonade, menthe fraîche
- HUGO SPRITZ 8
fleur de sureau Vedrenne, eau pétillante, prosecco Bella Retta
- MOJITO 7,5
rhum blanc, citron vert, sucre de canne, limonade
- MOSCOW MULE, LONDON MULE 8
vodka ou gin, pulco, sirop sucre de canne, Ginger beer
- EXPRESSO MARTINI 9
expresso, kahlúa, vodka, sirop sucre de canne
- NEGRONI 9
gin, campari, martini rouge
- MARGARITA 7,5
tequila, cointreau, jus de citron
- PIÑA COLADA 7,5
rhum, lait de coco, jus d'ananas

SHORT DRINKS

- TI PUNCH 7
rhum, citron vert, sucre de canne
- CAÏPIRINHA 7
rhum, cachaça, citron vert, sucre de canne
- CAÏPIROSKA 7
vodka, citron vert, sucre canne

SANS ALCOOL 6€50

- FREE SPRITZ
SPRZ, eau pétillante, tranche d'orange
- VIRGIN MOJITO
eau gazeuse, jus de fraise, citron vert rancho lime, menthe fraîche
- VIRGIN COLADA
lait de coco, jus d'ananas, citron vert rantcho lime, sucre

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	14cl	50cl	75cl
VENTOUX AOP <i>Vent Debout</i>	4,5	15	22
TOURAIN AOP <i>Terres Blondes - Gamay</i>	4,8	16	24
CÔTES DU RHÔNE AOP <i>Les 3 Garçons</i>	5,5	19	27 Bio
SAINT-POURÇAIN AOP <i>La Ficelle</i>	4,9	16	24
CÔTES DE BOURG AOP <i>Château Escalette</i>	6	21	29 Bio
BROUILLY AOP <i>Réserve de Beauvoisie</i>	6,5	23	32
BOURGUEIL AOP <i>François Xavier Barc - La Grande Pièce</i>	6,5	23	32 Bio
PIC SAINT LOUP AOP <i>Mas de l'Oncle</i>	7,5	25	35
BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE AOP <i>Millebuis - Pinot Noir</i>			35
CROZES-HERMITAGE AOP <i>Domaine de la Ville Rouge - Inspiration</i>			35 Bio
FITOU AOP <i>Domaine Bertrand-Bergé - Jérôme Bertrand</i>			35 Bio
GRAVES AOP <i>Château Pouyanne</i>			35
SAINT-EMILION AOP <i>Château Robin des Moines</i>			35 Bio

VINS BLANCS

	14cl	50cl	75cl
SAUVIGNON, IGP PAYS D'OC <i>Saint Clair</i>	4,5	15	23
CHARDONNAY, IGP PAYS D'OC <i>Le Sudiste</i>	4,8	16	24
PINOT GRIGIO, IGT TERRE SICILIANE <i>Vinistella, La Passione</i>	5,5	17	25 Bio
CHABLIS AOP <i>Famille Gueguen</i>	7,5	25	35
MENETOU-SALON AOP <i>Domaine de Loye</i>			36
POUILLY-FUMÉ AOP <i>Les Clairières</i>			38

VINS ROSÉS

	14cl	50cl	75cl
IGP PAYS D'OC <i>Eden Roc - Gris de Cinsault</i>	4,5	15	23
CÔTES DE PROVENCE AOP <i>MV Presqu'île de St-Tropez - Romain Desbastides</i>	5,9	20	29 Bio

LES BULLES

	14cl	75cl
CHAMPAGNE AOP <i>Veuve Pelletier et Fils</i>	9	45
CHAMPAGNE AOP <i>Deutz Brut</i>		75
PROSECCO DOC <i>Bella Retta - Brut</i>	5	25

DIGESTIFS

CALVADOS 4cl	6,5	COINTREAU 5cl	6,5
COGNAC 4cl	6,5	AMARETTO 5cl	6,5
ARMAGNAC 4cl	6,5	EAU DE VIE 4cl	7
CHARTREUSE 4cl	6,5	<i>Vieille Prune, Poire, Mirabelle</i>	
BALEY'S, GET 27 5cl	6,5	LIMONCELLO ITALIANO 4cl	5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

CAFÉ SANS NOM

LUNDI AU SAMEDI 7H30 - 1H00
DIMANCHE : 7H30 - 00H00

57-59 rue de la Réunion, 75020 Paris • Tél. 01 43 70 96 39
Insta : Le Café Sans Nom • cafesansnom.fr

PETIT-DÉJEUNER 8H00 - 10H30

FORMULE EXPRESS 8€

BOISSON CHAUDE (café, allongé, crème, thé, chocolat) + ORANGE PRESSÉE 14cl
+ VIENNOISERIE ou TARTINE beurre confiture

FORMULE COMPLÈTE 12€

BOISSON CHAUDE (café, allongé, crème, thé, chocolat) + ORANGE PRESSÉE 14cl
+ VIENNOISERIE ou TARTINE beurre confiture
+ ŒUFS BROUILLÉS (supplément bacon grillé +2€)

BRUNCH

DEMANDEZ LA CARTE !
SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS DE 11H À 16H

BOISSONS CHAUDES CAFÉ PERLE NOIRE 100% ARABICA

EXPRESSO, DÉCA, ALLONGÉ	2,2	CHAÏ LATTE, THÉ MATCHA	5,5
CAFÉ NOISETTE	2,4	SUP. LAIT +0,3 • SUP. LAIT VÉGÉTAL +1	
DOUBLE EXPRESSO, CAFÉ CRÈME	4	VIN CHAUD CANNELLE	6
CHOCOLAT CHAUD	4,5	GROG AU RHUM	6,5
CAPPUCCINO	4,8	café, whisky, crème Chantilly	
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	5	VIENNOISERIE	2
		TARTINE BEURRE CONFITURE	2,5

THÉS ET INFUSIONS 4€

EARL GREY <i>Thé noir aromatisé à la Bergamote</i>			
VERT À LA MENTHE <i>Thé vert aromatisé à la menthe</i>			
DARJEELING <i>Thé noir arômes de muscat, fruits mûrs et robe ambrée</i>			
SENCHA <i>Thé vert japonais et notes végétales</i>			
JASMIN <i>Thé vert parfumé à la fleur de jasmin</i>			
ROOÏBOS AUX ÉPICES <i>Sans théine, notes boisées épicées et zestes d'orange douce</i>			
CITRON VERT <i>Thé vert aux huiles essentielles de citron et citron vert</i>			
INFUSIONS <i>Tilleul, Camomille, Verveine</i>			
CHAÏ épices et curcuma : Thé noir BIO			4,5
DETOX <i>Thé Vert et Maté BIO gingembre et écorces de citron</i>			4,5

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques.

ENTRÉES

ŒUFS « BIO » mayonnaise	6,5
POIREAUX VINAIGRETTE sauce ravigote	7
PARMIGIANA D'AUBERGINE (entrée chaude)	7,5
HUMOUS MAISON pain pita	7,5
CROUSTILLANT DE CHÈVRE au miel d'acacia	8
FILET DE HARENG pommes à l'huile	8,5
SALADE D'AVOCAT CREVETTES et mangue fraîche	9

SALADES & PLATS VEGGIE

CESAR AU POULET romaine, filet de poulet pané, œuf dur, tomate, croûtons à l'ail, copeaux de parmesan, sauce césar	15,5
CHÈVRE CHAUD toast de chèvre chaud, salade, tomate, pommes de terre persillées, noix de pécan (sup. bacon +1€)	15,5
LASAGNES VEGGIE aux légumes du moment	14,5
POKE BOWL VEGGIE au quinoa et mangue fraîche	16
POKE BOWL SAUMON au quinoa et mangue fraîche	17

POISSONS

FISH AND CHIPS sauce tartare	16,5
PAVÉ DE SAUMON épinards crème et purée maison	17,5
TARTARE DE SAUMON AVOCAT frites, salade	17,5

VIANDES

SAUCISSE AU COUTEAU jus au thym, oignons confits, purée maison	15
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ pommes grenailles persillées et sel de Guérande	16,5
BAVETTE D'ALOYAU À L'ÉCHALOTE oignons confits, purée maison ou frites, salade	17

BURGERS

SERVIS AVEC FRITES ET SALADE

CHEESEBURGER bœuf haché grillé, cheddar, tomate, pickles, oignons confits, salade, sauce burger	16,5
BACON CHEESEBURGER bœuf haché grillé, bacon, cheddar, tomate, pickles, oignons confits, salade, sauce burger	17,5
CHICKEN BURGER filet de poulet pané, cheddar, tomate, pickles, oignons confits, salade, sauce césar	16,5
VEGGIE BURGER galette de falafel maison, crème d'avocat, roquette, pickles oignons confits	16

MENU BAMBINO 12€

STEAK HACHÉ **ou** CRISPY CHICKEN frites

+ 1 BOULE DE GLACE vanille, fraise, chocolat **ou** FROMAGE BLANC coulis de fruits

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

POUR L'APÉRO... À PARTAGER !

LES TAPAS EXPRESS À PARTIR DE 17H

HOUMOUS MAISON et pain pita	8
CROQUETAS DE POMMES DE TERRE ET FROMAGE	8,5
BRUSCHETTA DE TOMATES huile d'olive et basilic	8
POULET CROUSTI / CRISPY CHICKEN	8
NEMS DE POULET SWEET CHILI	9
CAMEMBERT RÔTI AU MIEL	9,5
GUACAMOLE NACHOS CASERO chips tortillas	8,5
FALAFELS MAISON crème ail	9
ASSIETTE DE FRITES (supplément cheddar ou bacon +1€)	5,5

LES PLANCHES

CHARCUTERIE OU FROMAGE	16,5
PLANCHE MIXTE	18
PLANCHE VÉGÉTARIENNE	16,5
Falafels Maison, Caviar d'aubergine, Houmous frais et pain pita	

LES BELLES TARTINES

TARTINE AVOCAT, SAUMON FUMÉ ET RICOTTA	14
TARTINE AVOCAT, BURRATA, MIEL ET ÉPICES	14

LES CROQUES DU BISTROT

CROQUE MONSIEUR frites et salade	12
CROQUE MADAME frites et salade	13

DESSERTS & FROMAGES

TIRAMISU aux spéculoos	7
CRÈME BRÛLÉE à la vanille	7
CHEESECAKE au coulis de fruits rouges	8
FONDANT AU CHOCOLAT glace vanille	8,5
BRIOCHE PERDUE glace vanille et caramel au beurre salé	8,5
TARTE AU CITRON crème chantilly	7
PROFITEROLES à la vanille et sauce chocolat	8
2 BOULES DE GLACE chantilly vanille, fraise, chocolat, pistache, café, caramel beurre salé	7

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 3 mignardises	8,5 / 9
DIGESTIF GOURMAND Cognac ou Armagnac ou Calvados + 3 mignardises	10

LE FROMAGE et sa salade Comté affiné 9 mois ou Brie de Meaux AOP ou St-Marcellin	7,5
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES et salade Comté affiné 9 mois, Brie de Meaux AOP, St-Marcellin	8,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.

BIÈRES

PRESSION	25cl	50cl	BOUTEILLE	
PELFORTH BLONDE	3,5	5	CIDRE BRUT 33cl	4,9
GALLIA IPA	4,5	7,5	CORONA, DESPERADOS 33cl	5,5
AFFLIGEM BLONDE ABBEY	4,5	7,5		
AFFLIGEM BLANCHE	4,5	7,5	BIÈRE SANS ALCOOL	
MONACO, PICON BIÈRE	4,5	6,5	PERONI MASTRO AZZURO 25cl	4,9
SUP. SIROP		0,3	IPA BREW DOG PINK 33cl	6

APÉRITIFS

KIR AU VIN BLANC 14cl Cassis, mûre, pêche, framboise	4,8	RICARD, PASTIS 51 2cl	4
KIR ROYAL 12cl Cassis, mûre, pêche, framboise	9	CAMPARI, MARTINI rouge, blanc 14cl	5
		PORTO ROUGE 14cl	4,8

WHISKIES

JACK DANIEL'S 4cl Tennessee, USA	7	HAVANA CLUB 3 ans 4cl	7
JIM BEAM - WHITE 5cl Bourbon, USA	8	HSE Habitation St Etienne 40° 4cl	8
MAKER'S MARK 5cl Bourbon, USA	9	DIPLOMATICO Mantuano 8 ans 4cl	9
ABERLOUR 5cl Single Malt, Écosse	9	DON PAPA 7 ans 4cl	9
BUSHMILLS 5cl Irlande	9	SUP. SODA	1
CHIVAS RÉGAL 12 ANS 5cl Blended, Écosse	10		
NIKKA FROM THE BARREL 5cl Japon	10	VODKAS & GINS	
TALISKER 5cl Single Malt, Écosse	10	VODKA ZUBROWKA 4cl	7
		VODKA NUAGE PREMIUM 4cl 100% blé français	9
		GIN TONIC 4cl	6,5
		BEEFEATER LONDON 4cl	8
		HENDRICK'S 4cl	10

BOISSONS FRAÎCHES

SIROP À L'EAU MONIN 30cl Grenadine, Menthe, Citron, Pêche, Orgeat, Fraise	3,5	SCHWEPPE'S Tonic, Agrum' 25cl	4,2
DIABOLO 25cl	4	ICE TEA PÊCHE 25cl	4,2
LAIT FRAISE 25cl	4	GINGER BEER 25cl	4,5
LIMONADE 25cl	4	JUS DE FRUITS 25cl Orange, Ananas, Pomme, Abricot, Fraise, Tomate, Pamplemousse	4,5
COCA-COLA 33cl	4,5	FRUIT PRESSÉ 14cl Orange ou Citron	4,5
COCA-ZÉRO 33cl	4,5	EAU MINÉRALE 50cl	4,5
ORANGINA 25cl	4,5	EAU MINÉRALE 75cl	6,5
PERRIER, VITTEL 33cl	4,5	BADOIT 75cl	6,5

Prix nets en euros, taxes et service compris.
La maison n'accepte pas les chèques.