

CAFE — RESTAURANT

SAINT AUGUSTIN

OUVERT TOUS LES JOURS

SERVICE CONTINU 10H / 23H



114, BOULEVARD HAUSSMANN - 75008 PARIS
01 43 87 40 55

ENTRÉES STARTERS

Entrée du jour Voir ardoise starter of the day, consult the board	
Verrine d'avocat aux crevettes sauce cocktail avocado verrine with shrimps in cocktail sauce	9.9
Tomate & burrata tomatoes & Burrata	9.6
Saumon Gravlax crème de ciboulette & toast salmon Gravlax chive cream & toast	16.5
Œufs bio mayonnaise organic hard-boiled eggs with mayonnaise	6.5
Calamars à la Romaine citron & sauce tartare lemon Romaine squid & tartar sauce	8.5
Escargots de Bourgogne 6 pièces burgundy snails (6 pieces)	9.0

GRANDES SALADES & POKE BOWL

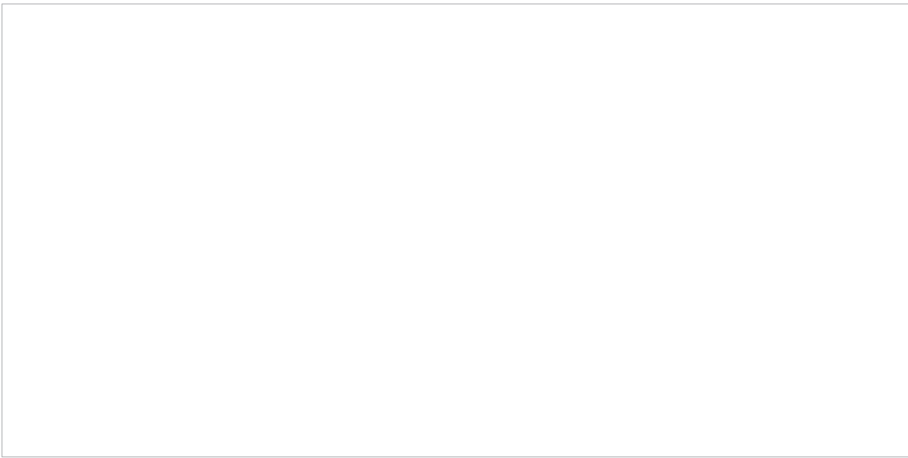
GOURMET SALADS & POKE BOWL

César cœur de romaine, filet de poulet pané, tomates, radis, œuf dur bio, parmesan & sauce César cos lettuce heart, breaded chicken fillet, tomatoes, radish, hard-boiled organic egg, parmesan & caesar dressing	15.9
Biquette salade, chèvre chaud, tomates, radis & pignons de pin salad, hot goat's cheese, tomatoes, radish & pine nuts	15.9
Niçoise salade, thon, œuf dur bio, tomates, anchois, poivrons, haricots verts, olives noires salad, tuna, hard-boiled organic egg, tomatoes, anchovy, sweet pepper, green beans, black olives	15.9
Végétarienne salade, tomates, avocat, carottes rapées, champignons de Paris, haricots verts & radis salad, tomatoes, avocado, grated carrots, white mushrooms, green beans & radish	15.9
Poke Bowl Saumon saumon Gravlax, avocat, fèves, germes de soja, carottes râpées, mangue, riz, sauce soja et sésame gravlax salmon, fava beans, avocado, mango and rice, soy and sesame sauce	15.9

SNACK

Francfort frites frankfurter sausages with French fries	14.5
Croque-Monsieur pommes allumettes et salade toasted ham and cheese sandwich with matchstick fries and salad	14.5
Croque-Madame œuf bio, pommes allumettes et salade "croque-monsieur" with fried organic egg, matchstick fries and salad	14.5
Omelette œufs bio au choix : nature, jambon, fromage ou mixte, servis avec salade Organic eggs omelette: nature, ham, cheese or mixed, served with salad	14.5

ARDOISE DU JOUR TODAY'S SUGGESTIONS



MENU PETITS ROIS KID MENU 11€50

moins de 12 ans children under 12

Steak haché pommes allumettes ou Spaghetti Napolitaine ou Saucisse pommes allumettes
+ Glace 2 boules ou Tarte aux pommes ou Crêpe au Nutella

Minced steak with matchstick fries or Neapolitan spaghetti or Sausages with matchstick fries + 2 Scoops of ice cream or Apple tart or Crepe with Nutella

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB acceptée à partir de 10€. Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 10€. No checks.

PLATS MAIN COURSES

Plat du jour Voir ardoise today's special, consult the board	
Poulet fermier 🇫🇷 🇷🇺 rôti pommes grenailles chicken farmer, baby potatoes	18.8
Tartare de bœuf 🇫🇷 🇷🇺 préparé ou non salade & pommes allumettes beef steak tartare, matchstick fries and salad	19.8
Pièce du Boucher 🇪🇺 sauce au poivre, pommes allumettes the butcher's cut, pepper sauce, matchstick fries	18.8
Andouillette A.A.A.A. 🇪🇺 pommes allumettes chitterling sausage, matchstick fries	19.8
Côte de Bœuf 🇫🇷 🇷🇺 (env. 400g) sauce Béarnaise, pommes allumettes [Formule suppl 6€] prime rib, bearnaise sauce matchstick fries	26.0
Cuisse de canard confite 🇪🇺 pommes grenailles leg of duck confit, baby potatoes	18.3

PÂTES & RISOTTO PASTA & RISOTTO

Spaghetti Carbonara ou Napolitaine spaghetti pasta with a Carbonara sauce (meat and cream) or Neapolitan-style sauce	15.5
Risotto de crevettes aux petits légumes & champignons de Paris shrimp risotto with small vegetables & Paris mushrooms	20.8

BURGERS BURGERS

SERVIS AVEC POMMES ALLUMETTES / SERVED WITH MATCHSTICK FRIES

Cheeseburger bœuf haché 🇫🇷 🇷🇺 cheddar, salade Iceberg, tomate, cornichon, compotée d'oignons & champignons de Paris Cheeseburger ground beef, cheddar, lettuce, tomatoe, pickle, onions & Paris muschrooms	18.9
Chicken burger filet de poulet pané 🇪🇺 , cheddar, salade Iceberg tomate, cornichon Breaded chicken fillet, cheddar, lettuce, pickle	18.9
Burger Végétarien steak végétal, cheddar, tomate, cornichon, compotée d'oignons & champignons de Paris Vegetarian burger, vegetarian steak, cheddar, tomatoe, pickle, onions & Paris muschrooms	18.9

FORMULE 28€ DÉJEUNER OU DÎNER

PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX + CAFÉ OU THÉ [Supplément 6€ Côte de Bœuf]
MEAL OF YOUR CHOICE + DESSERT OF YOUR CHOICE + COFFEE OR TEA (supplement 6€ Prime rib)

POISSONS ET CRUSTACÉS FISH AND SHELLFISH

Pavé de saumon d'Ecosse , crème de basilic & riz Basmati Scottish salmon steak, basil cream, Basmati rice	20.5
Filet de Bar à la plancha sauce vierge à l'huile d'avocat, julienne de légumes Sea bass fillet a la plancha, lemon sauce with oil avocado, mixed vegetables	19.8
Risotto de crevettes aux petits légumes & champignons de Paris Shrimps risotto with small vegetables & Paris mushrooms	20.8

FROMAGES & DESSERTS CHEESE & DESSERTS

Planche de fromages (à partager) Cantal, Camembert, Roquefort, Emmental & Chèvre cheese platter (to share) cantal, camembert, roquefort, emmental & goat's cheese	14.0	Crêpes maison Sucre, Chocolat, Confiture, Nutella ou Crème de marron sugar, chocolate, jam, nutella or chestnut cream	8.0
Café Gourmand coffee with gourmet desserts	8.9	Glaces ou Sorbets de Fabrication Artisanale 3 boules au choix vanille, chocolat, café, rhum-raisins, pistache, caramel au beurre salé, cassis, citron vert, fraise ou framboise 3 scoops of ice cream or sorbet : vanilla, chocolate, strawberry, coffee, blackcurrant, lime, pistachio, salted butter caramel, mint, rum-raisin, nougat, raspberry	8
Tartelette Framboises crème pâtissière à la pistache raspberry tart with pistachio pastry cream	8.8	Café ou Chocolat liégeois coffee or chocolate ice cream with whipped cream	12.0
Crème brûlée crème brûlée (caramelized custard cream)	8.8	Coupe Colonel sorbet citron vert et vodka lime sorbet and vodka	12.5
Moelleux au chocolat crème chantilly chocolate lava-cake with whipped cream	8.8		
Salade de fruits frais maison homemade fresh fruit salad	8.8		
Tarte aux pommes apple tart	8.0		

Prix nets en euros, taxes et service compris. CB acceptée à partir de 10€. Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included. Credit cards accepted from 10€. No checks.

APÉRITIFS APERITIFS

Pastis 5l, Ricard	2cl	5.9
Martini rosso, bianco	5cl	5.9
Campari, Lillet blanc, Suze	5cl	5.9
Porto Sagrès rouge	5cl	5.9
Muscat de Beaumes de Venise	5cl	5.9
Pineau des Charentes	5cl	5.9
Américano maison	12cl	11
Cocktail jus de fruits sans alcool	25cl	9
Champagne aoc la coupe	12cl	13
Moët & Chandon Brut Impérial		
Prosecco Spumante doc la coupe	12cl	8
Martini		

KIRS KIRS

CRÈME DE CASSIS, MÔRE OU PÊCHE		
Touraine aoc	12cl	6
Sauvignon, Les Roches		
Royal au Champagne aoc	12cl	13
Moët & Chandon, brut imperial		
Royal au Prosecco Spumante doc	12cl	8
Martini		

WHISKIES WHISKIES

J&B	blended	8.5
Johnnie Walker Red Label	blended	8.5
Cardhu	single malt	11
Jameson	irish	9.5
Lagavulin 16 ans	malt	14
Glenmorangie 10 ans	malt	12.5
Talisker Port Ruighe	malt	11
Nikka From the Barell	japon	12
Bulleit	bourbon	10
Jack Daniel's	bourbon	9.5

EAUX MINÉRALES MINERAL WATERS

Vittel	50cl	4.5
Perrier Fines Bulles	50cl	4.5
San Pellegrino	50cl	4.5
Vittel, Perrier Fines Bulles	100cl	6.9

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café Gourmand	8.9
Espresso RICHARD - Perle Noire	3
100% Arabica	
Espresso RICHARD Pure origine Costa Rica	4.1
100% Arabica	
Décaféiné	3
Lungo aromatisé noisette ou caramel	4.1
Cappuccino	6.8
Thé ou Tisane	5.3

Prix nets en euros, taxes et service compris.
CB acceptée à partir de 10€.
Chèques non acceptés.
Net prices in euros, taxes and service included.
Credit cards accepted from 10€. No ckecks.

CARTE DES VINS WINE LIST

ROUGES RED WINES

	Tulipe 15cl	Tulipe 25cl	Pot 46cl	Btlle 75cl
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune aoc Domaine Berger-Rive <i>Soyeux et gourmand, nez de cerise.</i>	7.9	12.9	24	37
Brouilly aoc Noël Briday <i>Souple et frais, au nez de fruits rouges.</i>	5.8	9.5	17	-
Saint-Nicolas de Bourgueil aoc Cuvée du Vieux Pressoir <i>Frais et léger, facile et désaltérant, au nez de bois de ronce et de framboise.</i>	6.2	10	18	28
Bordeaux aoc Château Gantonnet <i>Souple et charnu, avec du relief et de la fraîcheur.</i>	5.8	9.5	17	27
Graves aoc Château Maderot <i>Plein et charpenté, notes boisées toastées, sur un fond de fruits mûrs.</i>	7.3	12	22	32
Pic Saint-Loup aoc Domaine Clavel, Bonne Pioche Bio <i>Un nez de fruit noir poivré, des tannins soyeux et une belle tension.</i>	8.8	13.5	24.6	38
Côtes du Rhône aoc Les Trois Garçons Bio <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.</i>	5.4	8.5	15.5	26
Brouilly aoc Château des Tours <i>Souple, un joli grain de tannins soyeux, nez de myrtille et de cerise.</i>	-	-	-	32
Saint-Estèphe aoc Château Haut Baradieu <i>Boisé marqué, bien intégré. Tannins enrobés et charnus.</i>	-	-	-	49
Crozes Hermitage aoc Dne de la Ville Rouge, Inspiration Bio <i>Charnu, ample et plein, nez de cerise noire, de poivre, petite note lardée.</i>	-	-	-	38

BLANCS WHITE WINES

Touraine aoc Sauvignon, Les Roches <i>Sec et nerveux, nez de buis.</i>	5.3	8.2	14.8	26
Bourgogne-aligoté aoc Les Planchants <i>Sec, avec du volume et de la fraîcheur, des notes de pomme.</i>	6.5	10.5	18	30
Sancerre aoc Les Broux <i>Droit, frais et désaltérant, au nez de buis et de zestes d'agrumes.</i>	9	14	25	40
Pouilly-Fumé aoc Les Clairières <i>Bien sec et très frais, silex et agrumes.</i>	8.8	13.5	24.6	38
Petit Chablis aoc Laroche <i>Souple et frais, au nez de chèvrefeuille et d'amande fraîche.</i>	9	14	25	40
Monbazillac aoc Château Beautrand, Vieilles Vignes <i>Moelleux, rond et fruité, nez d'abricots secs.</i>	8	12	21	30
Chardonnay, Laroche IGP Pays d'Oc Bio <i>Plein et rond, très beurré, avec des notes de froment.</i>	5.3	8.2	14.8	26
Viognier, "Le Versant" IGP Pays d'Oc <i>Frais et plein, joliment croquant, nez d'abricot et de fleur d'oranger.</i>	5.9	9.5	17	27

ROSÉS ROSE WINES

IGP Sables de Camargue Gris de Gris, Domaine du Petit Chaumont Bio <i>Frais et caressant, nez de fruits blancs.</i>	5.5	9	16	25
Côtes de Provence aoc Minuty, Côté Presqu'île <i>Souple, rond et frais, un classique par l'équipe de Minuty.</i>	6.9	11	20	32
Bandol aoc Mas de la Rouvière Bio <i>Onctueux, plein et charnu, nez d'agrumes confits.</i>	9.2	14.5	26.5	42

BULLES BUBBLES

Champagne aoc Mercier Brut "Blanc de Noirs" 75cl	60
Moët & Chandon Brut Impérial 75cl	80
Prosecco Spumante doc Martini 75cl	32

SPIRITUEUX & LIQUEURS ALCOHOLS

Cognac Hennessy vs	8.5	Vodka Smirnoff	10
Cognac Hennessy xo (on the rocks)	25	Gin Tonic Tanqueray	11
Bas-Armagnac Château Laubade	8.5	Tequila Altos Olmeca	9
Calvados, Trou Normand Fine	8.5	mexique, 100% agave	
Poire William Grande Réserve Miclo	12.5	Armaretto	8.5
Rhum Zacapa 23 ans	14	Get 27	8.5
Rhum brun Captain Morgan	8.5	Bailey's	8.5
Rhum blanc agricole	8.5	Cointreau	8.5
"Trois Rivières"		Grand-Marnier Cordon Rouge	8.5