



CAFÉ VENTURA

58, RUE DES MARTYRS, 75009 PARIS

COCKTAILS

CHAMPAGNE

Classique

Coupe de Champagne Réserve Nicolas
Feuillatte

Mimosa

Champagne & jus d'oranges pressées

Rossini

Champagne & purée de framboise



13,0

15,0

15,0

LONG DRINKS

Ginger Fizz

Gin Bombay, gingembre frais, zeste
d'orange, Perrier

Chartreuse Mule

Chartreuse verte, citron vert,
Ginger Beer, Angostura

Passion Paloma

Tequila Vecindad, citron vert, sucre
de canne, purée de passion, Perrier



11,0

12,0

11,0

MARTINIS

Moka Martini

Vodka 42 Bellow, liqueur de chocolat,
café Arabica, cassonade

Pornstar Martini

Vodka Nuage, liqueur passion,
citron vert, sirop vanille, shot
de champagne

Montmartre Martini

Gin Nuage, purée de framboise, sucre
de canne, champagne



11,0

14,0

13,0

SPRITZ

Classique

Apérol (ou Campari), prosecco, Perrier

Virgin

San bitter, limonade, orange

Saint Germain

Liqueur de fleur de sureau, prosecco,
Perrier



10,5

8,0

12,0

SHORT DRINKS

Martyrs Negroni

Gin infusé thé rouge, Campari, Quintinye
rouge, orange bitter

Normandie Old Fashioned

Calvados Groult, sucre, bitter,
zeste d'orange

Last Step

Cognac Camus, Grand Marnier flambé, jus
de citron, sucre de canne, bâton de
cannelle



11,0

12,0

14,0

CHAUDS

Vin chaud

Vin rouge, triple sec, cannelle,
gingembre, jus d'orange

Grog

Rhum ambré, miel d'acacia, jus de citron,
gingembre frais, eau chaude

Café Normand

Calvados, café Massaya bio, crème
chantilly



8,0

9,0

11,0

BIÈRES

Bières bouteille

La Parisienne 33cl

Corona 33,5cl

Jupiler sans alcool 25cl

Cidre Bio 33cl

8

8

6

7

Bières pression

Jupiler Blonde

Goose IPA

Høegaarden Blanche

Panaché

Picon



25cl

50cl

4,5

5

5

4,5

5

8

9

9

8

9

LA CARTE

EN ENTRÉE

Pâté en croûte Maison Thielen - pintade & pistache	14,5	Foie gras À l'armagnac & fleur de sel	18,0
Œufs bio Mayonnaise maison & graines de moutarde	8,0	Saumon gravlax Mariné 24h, crème crue ciboulette	15,5
Champignons de saison En persillade, jaune d'oeuf coulant	9,5	Os à moëlle Fleur de sel & pain grillé à l'ail	9,5
Soupe à l'oignon Gratinée à l'emmental	12,5	Très gros escargots (par 6) 16,0 (par 12) 29,0 La Maison de l'Escargot	

À PARTAGER

Tapenade Olives de Kalamata, amandes torréfiées	7,0	Frites maison Mayonnaise	6,0
Camembert Isigny-Sainte-Mère 1/2 Camembert rôti au miel d'acacia	9,5	Planche mixte Charcuterie de la Maison Montalet, fromages de la Ferme d'Alexandre	23,5



Côte de boeuf "Irish Cut" (pour 2) ♥ 79,0
Environ 1kg - Servi avec sauce au bleu, véritable jus de viande,
aligot traditionnel & salade
Conseil du Chef: bleue ou saignante!

PLATS

Croque-monsieur Pain au levain, jambon blanc de la Maison Montalet, emmental, & frites (madame +1)	16,0	Blanquette de veau ♥ Épaule, palette & collier de veau français de "la Table de Solange", riz vénéré	22,5
Salade César Poulet croustillant, oeuf dur, salade romaine, sauce traditionnelle & parmesan	18,0	Bavette Angus Boeuf Irlandais cuit à la plancha, échalotes confites, frites maison et salade	21,5
Rigatoni végétarienne Poire, Bleu d'Auvergne, noisettes torréfiées, citron confit & parmesan	18,5	Tartare de bœuf Bœuf Charolais coupé au couteau, câpres & frites maison	20,5
Cocotte végan ♥ Quinoa, légumes de saison rôtis, crème de coco aux épices, citron confit & zaatar	19,5	Poulet de la ferme Haut de cuisse grillée, champignons de Paris, jus au cidre & purée de pommes de terre	19,0
Haddock Poché dans du lait aux aromates, légumes de saison rôtis, oeufs de truite & crème ciboulette	22,5	Burger à la française Boeuf charolais, compotée d'oignons, tomates séchées, Cantal, sucrine & frites (bacon +1)	20,5



FROMAGES & DESSERTS

Camembert Isigny Sainte-Mère Fromage au lait cru servi avec de la compote de pommes.	8,0	Saint Nectaire fermier Fromage au lait cru servi avec de la confiture de griotte.	8,0
Café, madeleines Expresso Massaya bio, madeleines maison	5,0	Carpaccio d'ananas Mascarpone vanille, zestes de citron vert	8,5
Brioche perdue Traditionnelle!	9,0	Crème brûlée À la vanille bourbon	9,5
Mi-cuit au chocolat Chocolat Valrhona & crème anglaise	9,5	Tarte Tatin Pommes caramélisées, pâte feuilletée, crème crue	10,0
Café Liégeois Glace vanille artisanale, expresso Massaya bio (chaud), crème montée vanille	9,0	Crêpes Suzette Servies par 2, flambées aux Grand Marnier, crème à l'orange & zestes confits	14,5

SOFTS MAISON



Thé glacé Thé Darjeeling Mariage Frère, le fruit de Monin Pêche	6,5	Pink citronnade Citrons pressés, miel d'Acacia, purée de framboise, eau plate	8,5
Citronnade Citrons pressés, miel d'Acacia, eau plate	7,5	Mint soda Citrons jaunes & verts, menthe fraîche, limonade	7,5
		Café frappé Café pur arabica, sirop d'orgeat	6,5

BOISSONS FRAÎCHES



Sodas -----	5,5
Coca / Coca zéro 33cl	
Orangina 25cl	
Fever Tree Indian Tonic Water 20cl	
Fever Tree Premium Ginger Beer 20cl	
Limonade artisanale Mortuacienne 33cl	
Eaux	
Perrier 33cl	5
Abatilles plate 33cl	5
Abatilles plate ou gazeuse 75cl	8
Jus de fruits bio 25cl -----	5,5
Jus d'orange	
Jus de tomate	
Jus de pomme	
Jus d'ananas	
Nectar d'abricot	
Jus de fruits frais -----	6
Orange	
Citron	
Pamplemousse	

BOISSONS CHAUDES



Expresso Massaya Bio (ou allongé)	2,7
Café crème	4,6
Cappuccino français, Latte	5
Café viennois	6
Double, Américano	5
Chocolat chaud maison (Valrhona 66%)	5,5
Moka	6
Chocolat viennois	6
Citron chaud	6
<i>Petit pot de lait</i>	0,3
<i>Supp. Lait d'avoine</i>	1
<i>Supp. Shot d'expresso</i>	1,5
Thés Mariage Frères	5,5
Vert - Fujiyama, Jasmin, Casablanca	
Noir - Darjeeling, Breakfast, Earl grey, Marco Polo	
Infusions Mariage Frères	5,5
Rooibos bourbon, Camomille, Tilleul, Verveine, Thym-citron	