

# LE CENTENAIRE

01 47 05 80 57

27, BOULEVARD DE LA TOUR MAUBOURG  
75007 PARIS

# LE CENTENAIRE

## PETITS-DÉJEUNERS

*Continental 8€50*

**Double espresso ou Café crème ou Chocolat ou Thé**

*Double espresso or coffee with milk or chocolate or tea*

**+ Viennoiserie ou Tartine beurre et confiture**

*Croissant or slice of bread with butter and jam*

**+ Jus d'orange 15cl orange juice 15cl**

*Complet 13€50*

**Double espresso ou Café crème ou Chocolat ou Thé**

*Double espresso or coffee with milk or chocolate or tea*

**+ 2 Œufs au plat ou Omelette 2 fried eggs or omelette**

**+ Assiette de jambon et fromage ham and cheese platter**

**Viennoiserie ou tartine beurre et confiture**

*Croissant or slice of bread with butter and jam*

**+ Jus d'orange 15cl orange juice 15cl**

## BRUNCH 28€

*de 11h à 16h*

*Week end et jours fériés*

**Double espresso ou Café crème ou Chocolat ou Thé**

*Double espresso or coffee with milk or chocolate or tea*

**+ Jus d'orange 15cl orange juice 15cl**

**+ tartine beurre et confiture bread with butter and jam**

**+ 2 crêpes au sucre 2 crepes with sugar**

### Assiette Terre

**omelette, jambon de pays, saucisson, Cantal, pommes sautées**  
*omelet, country ham, dry sausage, Cantal, sautéed potatoes*

### ou Assiette Mer

**omelette, saumon fumé, crème ciboulette, toast, pommes sautées**  
*omelet, smoked salmon, chive cream, toast, sautéed potatoes*

### ou Assiette Végétarienne

**omelette, croque végétarien (tomate, chèvre), pommes sautées**  
*omelet, vegetarian croque (tomato, goat cheese), sautéed potatoes*

### Assiette de douceurs

**Crème brûlée, mousse au chocolat, tarte du moment, verrine du moment, tuiles aux amandes**

*Crustard cream, chocolate mouss, tart of the moment, verrine of the moment, almond tiles*

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 15€

## BOISSONS CHAUDES

Expresso RICHARD Perle Noire	2.4	Café crème	5.0
Décaféiné	2.4	Chocolat	5.0
Noisette, Café allongé	3.0	Café Viennois	6.5
Café allongé noisette	3.9	Chocolat Viennois	6.5
Double	4.8	Cappuccino	5.9
Café américain	4.0	Grog, Vin chaud	6.5
Lait chaud	4.0	Irish coffee	9.0

### Thés Comptoirs Richard

Thé nature Gold Breakfast	5.0
Thés verts parfumés menthe, sencha	5.0
Thés noirs parfumés vanille, caramel, fruits rouges, earl grey	5.0

### Infusions Comptoirs Richard

Tilleul, Verveine, Menthe, Camomille	5.0
Tilleul-menthe, Verveine-menthe	5.0

## VIENNOISERIES

Croissant ou Pain au chocolat <i>croissant or chocolate roll</i>	3.0
Tartine beurre et confiture <i>slice of country bread with butter and jam</i>	3.5
Toast beurre et confiture (2 pièces) <i>toasts with butter and jam (2 pieces)</i>	4.5

## BOISSONS FRAÎCHES

Vichy, Vittel, Limonade 25cl, Perrier 33cl	5.0
Supplément sirop	0.5
Coca-Cola / Zéro 33cl	5.0
Schweppes tonic / agrumes 20cl	5.0
Orangina, Ice tea 25cl	5.0
Jus de fruits 25cl orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate	5.0
Orange pressée 20cl ou Citron pressé 10cl	6.0
Café ou Thé frappé 25cl	6.0
Lait froid 25cl	4.0
Cidre 25cl	6.0

### Maxi Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Diabolo 50cl	8.0
Jus d'orange, Sprite, Fanta 50cl	8.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 15€

## CARTE DES VINS

### VINS ROUGES

	15cl	25cl	Pichet 50cl	Btle 75cl
Brouilly aoc Réserve de Beauvoisie	6.9	11.5	23.0	34.0
Côtes de Bourg aoc Château de Barbe	5.5	9.0	18.0	27.0
Saint-Emilion aoc Château Premerain	7.9	13.0	26.0	39.0
Bourgogne Côte Chalonaise aoc Pinot noir Millebuis	6.9	11.5	23.0	34.0
Touraine aop Terres Blondes - Gamay	5.5	9.0	18.0	27.0
Côtes du Rhône Villages aop Tour Malière	5.5	9.0	18.0	27.0
Costières de Nîmes aoc Château Guiot (Vallée du Rhône)	5.5	9.0	18.0	27.0
Vin du moment	4.9	8.0	16.0	24.0

### VINS ROSÉS

	15cl	25cl	50cl	75cl
Côtes de Provence aoc Minuty Côté Presqu'île	6.9	11.5	23.0	34.0
IGP Pays d'Oc BIO Le Titi Cinsault	5.5	9.0	18.0	27.0

### VINS BLANCS

	15cl	25cl	50cl	75cl
Chablis aoc Famille Savary	7.9	13.0	26.0	39.0
Bourgogne aoc Chardonnay	6.9	11.5	23.0	34.0
Sancerre aoc Les Broux	7.9	13.0	26.0	39.0
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie aoc Famille Lieubeau Confluent	5.5	9.0	18.0	27.0
Monbazillac aoc Château Beautrand	6.5	9.0	21.5	30.5
Vin du moment	4.9	8.0	16.0	24.0

## CHAMPAGNE AOC

	12cl	75cl
Nicolas Feuillatte brut	11.0	60.0

Prix nets en euros, taxes et service compris.  
La maison n'accepte pas les chèques. CB à partir de 15€

## NOS DESSERTS SIGNATURE

Crème brûlée <i>Caramelized custard cream</i>	8.0
Mousse au chocolat noir <i>Black chocolate mousse</i>	8.0
Tarte Tatin nature ou glace vanille <i>Tarte Tatin, plain or with vanilla ice cream</i>	8.0
Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Soft chocolate cake, vanilla ice cream</i>	8.0
Crêpes au chocolat ou Nutella ou confiture (2 pièces) <i>Crepes with chocolate or jam (2 pieces)</i>	7.0
Crêpes au sucre (2 pièces) <i>Crepes with sugar</i>	6.0
Fromage blanc (sucre ou miel) <i>Fresh cream cheese (sugar or honey)</i>	6.0
Trio de fromages <i>Assortment of 3 cheeses</i>	9.0
Glace ou Sorbet (3 boules) <i>Ice cream or Sorbet (3 scoops)</i>	8.0
Café ou chocolat Liégeois <i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	9.5
Dame Blanche glace vanille, sauce chocolat et chantilly <i>Vanilla Ice cream, chocolate sauce and chantilly</i>	9.5
<b>Café Gourmand et ses douceurs</b> <i>Gourmet coffee with small desserts</i>	9.9
<b>Thé ou Chocolat ou Crème Gourmand et ses douceurs</b> <i>Gourmet tea/chocolate or coffee with milk, with small desserts</i>	10.9
Supplément chantilly <i>Extra chantilly</i>	2.0

## EAUX MINÉRALES

Uniquement servies avec les repas  
*Only served with meals*

Vittel, San Pellegrino	50cl 5.5	100cl 7.0
------------------------	----------	-----------

## DIGESTIFS & ALCOOLS 4CL

Shot d'alcool (Gin, vodka, rhum, téquila, JB) 3cl	5.0
Rhum blanc ou brun	8.0
Gin, Vodka, Tequila	8.5
Vieille prune, Calvados Coquerel, Armagnac	10.0
Poire, Framboise, Mirabelle Miclo	8.5
Fernet Branca	7.0
Cognac VSOP Rémy Martin	10.0
Cognac XO, Bas-Armagnac Laubade	12.0
Get 27, Cointreau, Grand Marnier	8.5
Baileys, Marie Brizard	8.5
J&B	8.0
Chivas Regal 12 ans, Jack Daniel's	9.5
Johnnie Walker Carte Noire	9.5
Glenfiddich 18 ans	14.0
Aberlour 10 ans, Four Roses	12.0

## AFTER WORK

16h-18h30

Silver 50cl 6.5

Cocktail (4cl d'alcool) 7.0

Cocktail sans alcool 5.5

Verre de vin rouge/rosé/blanc 25cl 6.0

Maxi soda 50cl 5.5

Coupe de Champagne 12cl 8.0

### À PARTAGER

Planche de charcuterie ou fromages	16.0
Planche mixte	16.0
Planche végétarienne	16.0
Double Croque Monsieur "non garni"	15.0
Assiette de frites <i>Plate of french fries</i>	6.0

## APÉRITIFS

Kir Royal 12cl, Coupe de Champagne aoc 12cl	11.0
Ricard, Pastis 2cl, Apéritifs de marques 5cl	4.9
Porto rouge, blanc 5cl, Martini rosso, bianco 5cl	4.9
Américano maison 10cl	9.0
Kir vin blanc Muscadet aoc 15cl	5.5
Kir vin blanc Chardonnay 15cl	6.9

## BIÈRES

<i>Pression</i>	25cl	50cl
Silver	4.5	8.5
Grimbergen, Grimbergen rouge	5.5	10.0
Høegaarden blanche, Carlsberg	5.5	10.0
Picon bière, Tango, Monaco	5.5	10.0

### Bouteilles

Heineken 33cl, Pelforth brune 33cl	6.5
Desperados 33cl	8.0
Kronenbourg sans alcool 25cl	6.5

## COCKTAILS 4cl d'alcool

Spritz	10.9
Mojito rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, sucre de canne, eau gazeuse	10.9
Cuba Libre coca-cola, rhum, citron	10.9
Gin tonic gin, schweppes, citron	10.9
Gin fizz gin, citron pressé, sucre de canne	10.9
Bloody Mary vodka, jus de tomate, citron pressé	10.9
Martini Gin, Pina Colada,	10.9
Whisky Coca, Vodka Orange	10.9
Sans alcool	8.0
Cocktail du moment	10.5

## LES ENTRÉES

Assiette de saumon fumé et ses toasts <i>Smoked salmon, toasts</i>	16.0
Œufs durs mayonnaise <i>Hard-boiled egg with mayonnaise</i>	6.0
Soupe gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	8.0
Escargots <i>Snails</i>	Les 6 8.0 / Les 12 16.0
Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog's legs</i>	16.0
Chèvre chaud sur toast <i>Hot goat cheese on toast</i>	1 toast 7.0 / 2 toasts 14.0
Salade mixte <i>Mixed salad</i>	6.0
Soupe de poisson croûtons et sa rouille <i>Fish soup, croutons, rouille sauce</i>	9.0
Bloc de foie gras de canard <i>Duck foie gras</i>	15.0
Assiette pâté ou rillettes ou saucisson <i>Plate of pâté or rillettes or dry sausage</i>	6.0

## BURGERS

servis avec frites et salade / with french fries and salad

Cheese Burger (bacon, haché de bœuf, tomate, emmental) <i>(bacon, minced beef steak, tomato, emmental cheese)</i>	16.9
Chicken Burger (escalope de poulet, salade, tomate) <i>(Chicken escalope, salad, tomato)</i>	16.9
Fish Burger (poisson du jour, salade, tomate) <i>(fish of the day, salad, tomato)</i>	16.9

## NOS PLATS

Saucisse aligot <i>Warm sausage and mashed potatoes with fresh tomme cheese and garlic</i>	15.9
Bavette à l'échalote, frites, salade <i>Skirt steak with shallots, french fries and salad</i>	16.9
Tartare de bœuf <i>Prepared beef tartare, préparé classique ou poêlé, frites, salade</i> <i>classic or pan-fried, french fries and salad</i>	15.9
Steak haché œuf à cheval frites, salade <i>Minced steak with fried egg, french fries and salad</i>	15.9
Confit de canard pommes sautées, salade <i>Preserved duck, sautéed potatoes, salad</i>	16.0
Escalope milanaise de volaille, pâtes <i>Chicken escalope milanaise, pasta</i>	16.0
Poulet fermier frites, salade <i>Free-range chicken with french fries and salad</i>	14.9
Andouillette sauce moutarde <i>Chitterling sausages with mustard sauce</i>	15.9
Supplément aligot <i>extra charge for aligot</i> <i>(mashed potatoes with fresh Tomme cheese and garlic)</i>	+ 5.0

## NOS PÂTES

Pâtes au poulet <i>Pasta with chicken</i>	14.0
Pâtes sauce au bleu <i>Pasta with Auvergne blue cheese sauce</i>	14.0
Pâtes à la bolognaise <i>Bolognese pasta</i>	14.0
Pâtes aux légumes sautés <i>Pasta with sautéed vegetables</i>	14.0

**GARNITURE** : riz, pâtes, frites, aligot, légumes

*GARNISH: rice, pasta, french fries, aligot (mashed potatoes with cheese), vegetables*

## SUGGESTIONS DU JOUR

## SALADES GOURMANDES

Salade Parisienne jambon blanc, Emmental, œuf dur <i>Boilled ham, Emmental, boiled egg</i>	14.0
César émincés de poulet panés, tomate, copeaux de parmesan, œuf dur, croutons <i>Fried thinly-sliced breast of chicken, tomato, grated Parmesan cheese, hard-boiled egg, croutons</i>	15.0
Nordique saumon frais, saumon fumé, tomate, pomme de terre <i>Fresh salmon, smoked salmon, tomato, potato</i>	16.0
Niçoise tomate, thon, œuf dur, poivron, olives, pommes de terre, anchois <i>Tomato, tuna, hard-boiled egg, sweet peper, olives, potatoes, anchovy</i>	15.0
Auvergnate saucisson, noix, cantal, jambon de pays <i>Dry sausage, walnuts, cantal cheese, country harm</i>	14.0

## SUR LE POUCE

Croque Monsieur frites, salade <i>Toasted sandwich, ham and cheese, french fries and salad</i>	12.9
Croque Madame frites, salade <i>Toasted sandwich, ham, cheese and fried egg, french fries, salad</i>	14.9
Croque Végétarien (tomate, fromage de chèvre) frites, salade <i>Toasted sandwich, tomato, goat cheese, french fries, salad</i>	14.9
Club Sandwich Volaille (tomate, œuf mayonnaise, bacon) frites, salade <i>Chicken Club sandwich (tomato, egg mayonnaise, bacon) french fries, salad</i>	16.0

## LE COIN DES ENFANTS 10€

( jusqu'à 10 ans )

Saucisses (2) frites ou Jambon frites

+ 1 Crêpe au sucre ou 1 Boule de glace