RESTAURANT @CHANCEUX.PARIS CAFÉ DE SPÉCIALITÉ

CHANCEUX

PARIS

SIMPLE. BON. VRAI.

CUISINE OUVERTE:

LUNDI / MARDI / DIMANCHE	9H30 - 16H
MERCREDI / JEUDI / VENDREDI / SAMEDI	9H30 - 22H

DES ALLERGIES ?
PRÉVENEZ-NOUS !

CHEZ CHANCEUX, NOUS CUISINONS MAISON DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, POUR VOTRE PLUS GRAND PLAISIR.

SIMPLE. BON. VRAI.

BOISSONS

CAFÉS DE SPÉCIALITÉ « MUDA »

- ESPRESSO 2,5 / DOUBLE 3,5
- ALLONGÉ 3
- NOISETTE 3,5
- FILTER COFFEE 4
- CAPPUCCINO 5
- FLAT WHITE 6
- LATTE 6
- MOKACCINO 6

LES GLACÉS (20CL)

- CAFÉ GLACÉ 3,5
- LATTE GLACÉ 6
- ICED TEA MAISON 6
- MATCHA LATTE GLACÉ 6,5

BOISSONS SIGNATURE (25CL)

- CITRONNADE CHANCEUX 6
- CARDAMOME LATTE 7
- ICED LEMON ROSE MATCHA 7,5

AVEC OU SANS CAFÉ (20CL)

- CHOCOLAT CHAUD À L'ANCIENNE 6
- CHAI LATTE 6
- MATCHA LATTE (KAGOSHIMA) 6,5
- DIRTY CHAÏ LATTE 7

THÉS ET INFUSIONS 6

- NOIR - EARL GREY
- VERT - THÉ D'ALIGRE
- OOLONG - FLEUR D'ORANGER
- ROOIBOS - SURFEUR ROUGE
- INFUSION - MINUIT EN PROVENCE

FRESH JUICES (25CL)

- ORANGE OU POMME 6
- JUS DU MOMENT 7
- GREEN BASHING (POMME, CITRON, CONCOMBRE, GINGEMBRE) 7
- ORANGINI (CAROTTE, POMME, GINGEMBRE) 7

EAU (33CL)

- EVIAN 3,5
- SAN PELLEGRINO 3,5

BIÈRES BIO (DECK & DONOHUE)

- BIÈRE PRESSION PILSNER DEMI 4,5 / PINTE 7,5
- BIÈRE EN BOUTEILLE 33CL IPA 6,5
- IPA SANS ALCOOL ?

VINS AU VERRE (15CL)

- ROUGE OU BLANC 6 - 8 (VOIR CARTE DES VINS)
- ROSÉ 7,5
- BULLES 8

COCKTAILS

- SPRITZ SIGNATURE: UMESHU (LIQUEUR DE PRUNE JAPONAISE), BULLES, EAU PÉTILLANTE 9
- SPRITZ CLASSIQUE: APÉROL, BULLES, EAU PÉTILLANTE 9

SUPPLÉMENTS

- LAIT VÉGÉTAL 0,50
- TAILLE EXTRA LARGE 1
- SIROP, EXTRA SHOT 1

SÉLECTION: MATCHA / THÉ / INFUSION: « LE PARTI DU THÉ »
CHAÏ: « LA MAIN NOIRE »

PETIT DÉJEUNER (TOUS LES JOURS, JUSQU'À 12H)

SALÉ

- 2 OEUFS COQUE, MOUILLETTES, BEURRE SALÉ 8
- FETA RÔTIE AUX AROMATES ET TOASTS 9
- OEUFS BROUILLÉS ET SES TOASTS 10
- OEUF COQUE, MOUILLETTES, BEURRE SALÉ, JAMBON BLANC OU CANTAL 12 (JAMBON + CANTAL 15)
- MORNING BUN: HOUMOUS, CHAMPIGNONS, TOMATES, OEUF AU PLAT, CHILI JAM ET PICKLES 13

SUCRÉ

- TARTINE BAGUETTE FRAÎCHE, BEURRE SALÉ ET CONFITURE MAISON 5
- SALADE DE FRUITS FRAIS À LA FLEUR D'ORANGER 7
- CHIA MATCHA COCO, CONFITURE MAISON, FRUITS FRAIS 7,5
- GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC, CONFITURE MAISON ET FRUITS FRAIS 9,5

DESSERTS MAISON (TOUTE HEURE)

- COOKIE DU MOMENT 5
- LEMON CAKE 5
- BANANA BREAD 5
- GÂTEAU CHOCOLAT 6
- PANNA COTTA, COULIS MAISON 8
- CRUMBLE D'AVOINE AUX FRUITS, CRÈME CRUE 8,5
- CHEESECAKE BASQUE, TOUCHE DE FRUITS 9

SANDWICHS SIGNATURE (JUSQU'À 18H)

BUN JAMBON

JAMBON BLANC, AÏOLI, OEUFS DURS, COURGETTES EN PICKLES, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE ET SAUCE BASILIC
10 / 12

BUN TUNA MIX

TUNA MIX À L'ANETH, CONCOMBRE, PICKLES DE JALAPEÑOS ET D'OIGNONS ROUGE, ROQUETTE
10 / 12

BUN VEGGIE

HOUMOUS, SUCRINE, POIVRONS GRILLÉS, FETA ET PESTO ROSSO
9 / 11

À PARTIR DE 12H

PETITES ASSIETTES

- OEUFS DURS, MAYONNAISE, PADRON FRIT ET CHILI OIL 7
- POIREAUX VAPEUR ET SAUCE GRIBICHE REVISITÉE 7,5
- FETA RÔTIE AUX AROMATES ET TOASTS 9
- CROQUETAS DE JAMBON, SAUCE CHANCEUX 11
- TRUITE GRAVLAX MAISON, BETTERAVE, CRÈME CRUE, ANETH 11

PLATS

- SALADE GOURMANDE: SUCRINE, TABOULÉ DE CÉRÉALES, POIVRONS RÔTIS, FETA ET GRENADE 17

- NOTRE PICKLED BEEF FAÇON CROC, SERVI AVEC SALADE FRAICHE OU FRITES DE COURGETTES 18

- FILET DE POULET JAUNE, SAUCE MASCARPONE, CRISPY POTATOES, ÉCHALOTES, CREAM CHEESE D'ÉCHALOTES, SALADE FRAÎCHE 18

- TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, SAUCE SOJA, HUILE DE SÉSAME, CORIANDRE, CITRON VERT, FRITES DE COURGETTE ET SPICY MAYO 18,5

- POISSON DU MOMENT, SAUCE BEURRE D'AGRUMES, POÊLÉE DE LÉGUMES VERTS, TABOULÉ DE CÉRÉALES 19,5

À GRIGNOTER

- SALADE VERTE 4
- HOUMOUS 5
- RILLETTES DE THON 6,5
- FROMAGE CANTAL 7
- FRITES DE COURGETTES 7
- TABOULÉ DE CÉRÉALES ET HERBES FRAÎCHES 7

DESSERTS

- GÂTEAUX MAISON (SELON LA DISPONIBILITÉ AU COMPTOIR) 4 - 6
- GÂTEAU AU CHOCOLAT 6
- SALADE DE FRUITS FRAIS À LA FLEUR D'ORANGER 7
- PANNA COTTA, COULIS MAISON 8
- CRUMBLE D'AVOINE AUX FRUITS, CRÈME CRUE 8,5
- CHEESECAKE BASQUE, TOUCHE DE FRUITS 9

MENU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 25 €
ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 29 €

SANDWICHS SIGNATURE CHANCEUX (JUSQU'À 18H)

FRAIS

BUN JAMBON

JAMBON BLANC, AÏOLI, OEUFS DURS, PICKLES COURGETTES, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE ET SAUCE BASILIC
10 / 12

BUN TUNA MIX

TUNA MIX À L'ANETH, CONCOMBRE, PICKLES DE JALAPEÑOS ET D'OIGNONS ROUGE, ROQUETTE
10 / 12

BUN VEGGIE

HOUMOUS, SUCRINE, POIVRONS GRILLÉS, FETA ET PESTO ROSSO
9 / 11

CHAUDS*

MUSHROOM MELT

CHAMPIGNONS RÔTIS, CRÈME DE GORGONZOLA, PESTO DE BASILIC, PROVOLONE, TOMATES SÉCHÉES AUX AMANDES, ORIGAN
12 / 14

PICKLED BEEF

PASTRAMI DE BOEUF, FROMAGE SUISSE, CORNICHONS DOUX, CERFEUIL ET ANETH, CHOU ROUGE PICKLES, MOUTARDE AU MIEL, SAUCE CHANCEUX
13 / 15

*(PAIN AU LEVAIN « TEN BELLES »)

PLANCHES (À PARTIR DE 17H)

- VEGGIE: HOUMOUS, CREAM CHEESE, CANTAL, POIVRONS, OLIVES, PICKLES, CAROTTE, CONCOMBRE, TOMATES SÉCHÉES 18
- MIX: PASTRAMI, JAMBON BLANC, RILLETTES DE THON, CANTAL, GORGONZOLA, OLIVES, PICKLES 21

NOS VINS BLANCS

SAUMUR “SAINT-CYR EN BOURG” - ARNAUD LAMBERT — **6 / 25**

CHENIN BLANC BIO DE LOIRE. UN BLANC DROIT, PRÉCIS ET MINÉRAL, PORTÉ PAR UNE BELLE FRAÎCHEUR. PARFAIT À L’APÉRITIF OU POUR CELLES ET CEUX QUI AIMENT LES VINS TENDUS ET CISELÉS.

CÔTES DU RHÔNE “LES CLAUX” - RAYMOND USSEGLIO — **7 / 30**

UN BLANC FLORAL, AMPLE ET GÉNÉREUX, TRAVAILLÉ EN BIODYNAMIE. SIGNÉ RAYMOND USSEGLIO, BELLE RÉFÉRENCE DU RHÔNE, IL SÉDUIT PAR SA RONDEUR, SA FINESSE ET SA PROFONDEUR AROMATIQUE.

MÂCON-VILLAGES - DOMAINE DES CRÊTS — **40**

CHARDONNAY DE BOURGOGNE. UN BLANC ROND, ÉLÉGANT ET ÉQUILIBRÉ, AVEC UNE BELLE SOUPLESSE EN BOUCHE. LE CHOIX CLASSIQUE ET RASSURANT, POUR LES AMATEURS DE CHARDONNAYS FINS ET SOYEUX.

FACE B “NOUS DEUX” - VIN DE FRANCE — **8 / 40**

UN BLANC VIVANT, LIBRE ET SINGULIER, ISSU DES PYRÉNÉES-ORIENTALES. UNE CUVÉE DE CARACTÈRE, POUR LES AMATEURS DE VINS NATURE ET DE DÉCOUVERTES HORS DES SENTIERS BATTUS.

ALSACE “COMPLANTATION” - DOMAINE MARCEL DEISS — **40**

UN VIN DE TERROIR VIBRANT ET SINGULIER, SIGNÉ MARCEL DEISS, GRANDE MAISON ALSACIENNE. TOUS LES CÉPAGES SONT PLANTÉS ET RÉCOLTÉS ENSEMBLE SUR UNE MÊME PARCELLE, POUR UN BLANC COMPLEXE ET UNIQUE.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC - RAYMOND USSEGLIO — **60**

UN GRAND BLANC DU RHÔNE, AMPLE, PROFOND ET RACÉ. UNE CUVÉE DE CARACTÈRE SIGNÉE RAYMOND USSEGLIO.

NOS VINS ROSÉ

VENTOUX - VALLÉE DU RHÔNE - BIO — **7,5 / 30**

UN BEAU ROSÉ MARQUÉ PAR LA FRAÎCHEUR ET LE FRUITÉ. 80% CINSAULT 90% GRENACHE

NOS BULLES

MONTLOUIS-SUR-LOIRE “LES PIERRES EN BULLES” — **8 / 30**

UN CHENIN BLANC DE LOIRE AUX BULLES FINES ET À LA BELLE TENSION, ISSU D’UN DOMAINE EN CONVERSION BIO. UNE CUVÉE VIVE ET RAFRAÎCHISSANTE.

NOS VINS ROUGES

VIN DE FRANCE “GRAPE INVADERS” - FABIEN JOUVES — **6 / 25**

LA RENCONTRE DU CAHORS ET DU RHÔNE EN VERSION BIO. UN ROUGE SOUPLE, GOURMAND ET PLEIN DE FRUIT, PORTÉ PAR LE MALBEC ET LE GRENACHE.

CÔTES DU RHÔNE “MÉTAPHYSIQUE DES CUVES” - JULIE KARSTEN — **25**

UN VIN NATURE DU PONT DU GARD, LIBRE ET DIGESTE, AUX NOTES DE FRUITS NOIRS ET D’ÉPICES. UNE CUVÉE VIVANTE ET GÉNÉREUSE, PORTÉE PAR LE GRENACHE, LA SYRAH ET LE CINSAULT.

PIC SAINT-LOUP - ARTISANS PARTISANS — **7 / 30**

UN ROUGE BIO GOURMAND ET MÉDITERRANÉEN, AUX ACCENTS DE GARRIGUE ET DE FRUITS MÛRS. UNE CUVÉE CHALEUREUSE ET ÉQUILIBRÉE, ENTRE FRAÎCHEUR ET GÉNÉROSITÉ.

SAINT-JOSEPH ROUGE - DOMAINE COURBIS — **40**

UNE BELLE SYRAH DU RHÔNE NORD, DROITE, ÉLÉGANTE ET RACÉE, AVEC UNE BELLE PROFONDEUR ET UNE FINALE POIVRÉE.

MORGON - GEORGES DESCOMBES — **40**

LE GAMAY D’UN VIGNERON INCONTOURNABLE DU BEAUJOLAIS NATURE. GEORGES DESCOMBES SIGNE ICI UN ROUGE VIBRANT, JUTEUX ET DÉLICAT, À LA FOIS LIBRE, PRÉCIS ET INTENSÉMENT VIVANT.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE - RAYMOND USSEGLIO — **60**

TOUTE LA MAGIE DES GRANDS ASSEMBLAGES DU RHÔNE SUD, TRAVAILLÉS EN BIODYNAMIE. UNE CUVÉE AMPLE, PROFONDE ET HARMONIEUSE, SIGNÉE RAYMOND USSEGLIO, L’UNE DES BELLES RÉFÉRENCES DE L’APPELLATION.

DIMANCHE (JUSQU'À 16H)

BRUNCH 27

BOISSON

- CAFÉ FILTRE « MUDA» OU INFUSION BIO
- JUS DE FRUITS FRAIS DU JOUR

PLAT

- BRIOCHE HOKKAÏDO MAISON, CONFITURE DE PIMENT (DOUX), CREAM CHEESE AUX ÉCHALOTES, POIVRONS RÔTIS, POIREAUX ET CHAMPIGNONS GRILLÉS, PICKLES MAISON, CERFEUIL

OU

- BRIOCHE HOKKAÏDO MAISON, CONFITURE DE PIMENT (DOUX), CREAM CHEESE AUX ÉCHALOTES, PASTRAMI MAISON, SALADE DE CHOU ROUGE AU SÉSAME NOIR, MOUTARDE AU MIEL, PICKLES MAISON, CERFEUIL

DESSERT DU JOUR

POUR + DE GOURMANDISE

- GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC (+5)
- OEUFS BROUILLÉS AU ROMARIN (+5)

ALL-DAY BREAKFAST

SALÉ

- 2 OEUFS COQUE, MOUILLETTES, BEURRE SALÉ 8
- FETA RÔTIE AUX AROMATES ET TOASTS 9
- OEUFS BROUILLÉS ET SES TOASTS 10
- OEUF COQUE, MOUILLETTES, BEURRE SALÉ, JAMBON BLANC OU CANTAL 12 (JAMBON + CANTAL 15)
- BRIOCHE HOKKAÏDO MAISON OPTION VEGGIE 15 OU PASTRAMI 17

SUCRÉ

- TARTINE BAGUETTE FRAÎCHE, BEURRE SALÉ ET CONFITURE MAISON 5
- SALADE DE FRUITS FRAIS À LA FLEUR D'ORANGER 7
- CHIA MATCHA COCO, CONFITURE MAISON, FRUITS FRAIS 7,5
- GRANOLA MAISON, FROMAGE BLANC, CONFITURE MAISON ET FRUITS FRAIS 9,5

DIMANCHE

SANDWICHS SIGNATURE CHANCEUX

FRAIS

BUN JAMBON

JAMBON BLANC, AÏOLI, OEUFS DURS, PICKLES COURGETTES, TOMATES FRAÎCHES, ROQUETTE ET SAUCE BASILIC
10 / 12

BUN TUNA MIX

TUNA MIX À L'ANETH, CONCOMBRE, PICKLES DE JALAPEÑOS ET D'OIGNONS ROUGE, ROQUETTE
10 / 12

BUN VEGGIE

HOUMOUS, SUCRINE, POIVRONS GRILLÉS, FETA ET PESTO ROSSO
9 / 11

CHAUDS*

MUSHROOM MELT

CHAMPIGNONS RÔTIS, CRÈME DE GORGONZOLA, PESTO DE BASILIC, PROVOLONE, TOMATES SÉCHÉES AUX AMANDES, ORIGAN
12 / 14

PICKLED BEEF

PASTRAMI DE BOEUF, FROMAGE SUISSE, CORNICHONS DOUX, CERFEUIL ET ANETH, CHOU ROUGE PICKLES, MOUTARDE AU MIEL, SAUCE CHANCEUX
13 / 15

*(PAIN AU LEVAIN « TEN BELLES »)

RETROUVEZ-NOUS À

CHANCEUX BASTILLE
67 RUE ST-SABIN
75011 PARIS

CHANCEUX NOTRE-DAME
63 RUE GALANDE
75005 PARIS

CHANCEUX ST-MAUR
57 RUE ST-MAUR
75011 PARIS

SIMPLE. BON. VRAI.

PRIX NET
ET SERVICE INCLUS

@CHANCEUX.PARIS
WWW.CHANCEUXPARIS.COM