NOHAM Café

PETIT-DÉJEUNER / *BREAKFAST*

Tous les jours de 7h00 à 10h30 / Everyday from 7.00am to 10.30am

C@FE CROISSANT ..... 10.00 €
Café, croissant et accès wifi
Coffee, croissant and Wi-Fi Access

EXPRESS ..... 15.00 €
Boisson chaude, jus d'orange, viennoiseries, pain, beurre et confiture
Hot drink, orange juice, French pastries, bread with butter & jam

BUFFET COMPLET / *FULL BREAKFAST MEAL* ..... 25.00 €
Boissons chaudes, jus de fruits frais, céréales, large choix de petits pains, viennoiseries et produits laitiers, ainsi qu'une généreuse sélection de charcuterie, beurre, œufs et fromages affinés.
Hot drinks, fresh juices, cereals, yoghurt, wide choice of bread and croissants, cake and pancakes and a generous offer including deli cheese and meats, eggs, beans, sausages and bacon.

BOISSONS / *BEVERAGES*

A tout moment de la journée / At any time of the day

THÉS & CAFÉS / TEA & COFFEE (jusqu'à 23h00 / *until 11PM*)
Thés Mariage Frères / *Mariage Frères Tea selection* ..... 5€
Café / *Coffee* ..... 5€
Chocolat Chaud / *Hot chocolate* ..... 5€

SOFTS
Jus de fruits frais / *Fresh fruit juice* (20cl) ..... 8€
Jus de fruits classiques / *Classic fruit juice* (20cl) ..... 7€
Coca-cola (33cl) ..... 7€
Orangina (25cl) ..... 7€
Schweppes tonic (25cl) ..... 7€
Bitter lemon (33cl) ..... 7€

EAU / *WATER*
Evian (33cl) ..... 6€
Badoit rouge (33cl) ..... 6€
San Pellegrino (33cl) ..... 7€
Perrier (33cl) ..... 6€

Nos prix sont indiqués en euro TTC, service et taxes inclus et supportent une TVA de 7% (sauf boissons alcoolisées à 19,6%). Nos viandes de veau servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France ou Hollande. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

Our prices are indicated in euros all taxes and service included, baring a VAT of 7% (except alcoholic drinks at 19,6%). Our veal meats are from animals born, raised and slaughtered in France or Holland. Our products are subject to availability. We thank you in advance for your understanding. We do not accept payment by check.

PAUSES CHIC / *GOURMET BREAK*

Tous les jours à partir de 12h00 / Everyday from 12.00 am

LES ARDOISES / *ASSORTMENTS*
Sélection de fromages affinés ..... 15€
Selection of cured cheeses
Assortiment de charcuterie ..... 14€
Selection of delicatessen

LES ENTRÉES / *STARTERS by* DALLOYAU PARIS
Tarte fine renversante de saumon au citron ..... 12€
Salmon tatin tart with lemon
Esprit de tomate à l'italienne, crémeux de fenouil croquant ..... 12€
Tomatoes «à l'italienne», crunchy fennel cream
Avocat et crabe en religieuse, mesclun ..... 16€
Avocado and crab religieuse, mixed green salad

LES COCOTTES / *POTS by* DALLOYAU PARIS
Petits plats cuisinés et gourmands, élégamment présentés dans une cocotte individuelle / Small delight dishes elegantly presented on an individual pot
Effeuillé de cabillaud aux herbes et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive citron ..... 17€
Cod Effeuillée with herbs, mashed potatoes with olive oil and lemon
Jarret de veau moelleux et jus au pesto, petits légumes du moment ..... 19€
Veal shank pot, seasonal vegetables and veal juice
Agneau confit au razelhanout, polenta crémeuse aux olives ..... 22€
Confit of lamb, creamy polenta with olives
Vapeur de bar et son risotto au citron et fondue de fenouil à la tomate fraîche ..... 23€
Fennel sea bass pot, lemon risotto and fresh tomatoes

LES PÂTISSERIES / *PASTRIES by* DALLOYAU PARIS
Eclair au chocolat ..... 8€
Chocolate Eclair
Religieuse au café ..... 9€
Coffee Religieuse
Tarte au citron ..... 9€
Lemon Pie
Tarte fine aux fraises ..... 10€
Thin strawberry tart
Le Vrai Opéra Dalloyau ..... 10€
The Real Opéra / Original chocolate pastry by Dalloyau
Mille-feuille vanille ..... 10€
Vanilla Mille-feuille

LES ENVIES SUCRÉES / *SMALL DESSERTS*
Salade de fruits frais ..... 9€
Fresh fruit salad
L'envie de fromage blanc nature ou coulis ..... 9€
Quark cheese plain or with fruit puree
Thé ou café macarons ..... 7€
Tea or coffea and 3 macaroons to discover

DÉCOUVREZ L'INTÉGRALITÉ DE LA CARTE À L'INTÉRIEUR
DISCOVER ALL OUR DISHES IN THE MENU INSIDE

Nos prix sont indiqués en euro TTC, service et taxes inclus et supportent une TVA de 7% (sauf boissons alcoolisées à 19,6%). Nos viandes de veau servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France ou Hollande. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

Our prices are indicated in euros all taxes and service included, baring a VAT of 7% (except alcoholic drinks at 19,6%). Our veal meats are from animals born, raised and slaughtered in France or Holland. Our products are subject to availability. We thank you in advance for your understanding. We do not accept payment by check.

AUTOUR D'UN VERRE / *OVER A DRINK*

Le Bar est ouvert tous les jours de 15h00 à 00h00 / The bar is open everyday from 3 pm to 12pm

COCKTAILS
Retrouvez la carte des cocktails à l'intérieur ou demandez votre cocktail sur-mesure à notre Mixologiste
See all our cocktails on our cocktails menu or ask our Mixologist for a custom-made drink

SHORT DRINKS (12cl) ..... 17€
Lemon Tears - Grey Goose citron, lemon curd, citronnelle fraîche, lime
Grey Goose lemon, lemon curd, fresh lemon grass, lime
L'Impérial - Grey Goose poire, Lebensstern, purée de fruits rouges, menthe fraîche, lime
Grey Goose pear, Lebensstern, mashed berries, fresh mint, lime

LONG DRINKS (20cl) ..... 20€
L'Abeille - Tequila, poivre de Séchuan, coriandre fraîche, ananas frais, miel, ginger-ale
Tequila, Sichuan pepper, cilantro, fresh pineapple, honey, ginger ale
Habit Rouge - Smirnoff Black, purée de framboises, céleri frais, sauge, limonade
Smirnoff Black, mashed raspberry, fresh celery, sage, lemonade

COCKTAILS CHAMPAGNE (15cl) ..... 17€
Rose N°5 - Champagne, Gin Hendrick's, Lebensstern, sirop de rose
Champagne, Hendrick's Gin, Lebensstern, rose syrup
A la Folie, Passionnément - Champagne, Smirnoff Black, liqueur de vanille, fruit de la passion frais, ananas frais
Champagne, Smirnoff Black, vanilla liquor, fresh passion fruit, fresh pineapple

IRISH SIGNATURE (20cl) ..... 20€
Classic - Jameson, café, sucre, crème
Jameson, coffee, sugar, cream
French - Cognac, crème de marron, café, crème noisette
Cognac, chestnut, coffee, hazelnut cream

SANS ALCOOL / *NON ALCOHOLIC* (20cl) ..... 12€
Le Rococo - Yaourt nature, fruit de la passion frais, jus de mangue, crème de coco
Plain yogurt, fresh passion fruit, mango juice, coconut cream
L'Olympia - Thé vert, fleur d'oranger, purée de mandarine, menthe fraîche, lime
Green tea, orange blossom, mashed mandarin, fresh mint, lime

BIERES / *BEERS*
Corona (25cl) - 1664 (35cl) - Carlsberg (33cl) ..... 8€

VINS / *WINES* (15cl)
Pinot noir Latour ..... 12€
Chardonnay Laroche ..... 10€
Sauvignon Domaine P.Gitton « Vigne du Taureau » ..... 10€
Saint-Emilion Château Lamour ..... 12€
Côtes de Provence AOC Minuty Coté Presqu'île ..... 10€

CHAMPAGNE
Moët et Chandon Brut Impérial (15cl) ..... 13€
Moët et Chandon Rosé (15cl) ..... 15€

APERITIFS, WHISKIES, LIQUEURS, EAUX DE VIE / *APPETIZERS, WHISKEYS, LIQUORS, BRANDIES...*
Consultez notre carte / *See our menu*

Nos prix sont indiqués en euro TTC, service et taxes inclus et supportent une TVA de 7% (sauf boissons alcoolisées à 19,6%). Nos viandes de veau servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France ou Hollande. Nos produits sont proposés selon la disponibilité du jour, nous vous remercions par avance de votre compréhension. Nous n'acceptons pas les paiements par chèque.

Our prices are indicated in euros all taxes and service included, baring a VAT of 7% (except alcoholic drinks at 19,6%). Our veal meats are from animals born, raised and slaughtered in France or Holland. Our products are subject to availability. We thank you in advance for your understanding. We do not accept payment by check.