

SPOT24 CAFE



ENCAS SNACKS

De 10h À 22h30
From 10AM to 10.30PM

LA SOUPE SOUP..... 7 €

Aux légumes de saison, douce et onctueuse, émulsion aux champignons, croûtons.
With seasonal vegetables, smooth and creamy, emulsion of mushroom, croutons.

L'OMELETTE..... 8 €

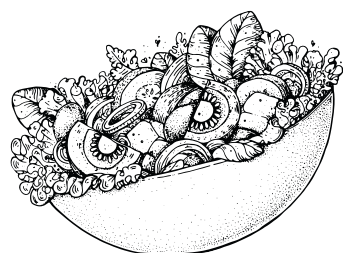
3 œufs bio (de la Ferme du Pré, à 1h30 de Paris).
À composer : fines herbes, oignons, lard, jambon, poivron, fromage, champignons...
3 organic eggs (from the Ferme du Pré, 1hr30 from Paris). With a choice of: herbs, onions, bacon, ham, peppers, cheese, mushrooms...

LE CROQUE-MONSIEUR..... 15 €

Jambon de Paris, sauce secrète, tomme fermière.
Jambon de Paris, secret sauce, farmhouse tomme.

LE PARISIEN..... 11 €

Baguette tradition toastée au beurre, jambon de Paris ou poulet, roquette, pickles. Toasted baguette tradition with butter, jambon de Paris or chicken, rocket, pickles.



PLATS MAINS

De 12h À 14h30 et de 19h à 22h30 From 12 noon to 2.30PM and from 7PM to 10.30PM

LA TARTINE AUX LÉGUMES

TARTINE WITH VEGETABLES..... 13 €

Pain de campagne au levain naturel de la boulangerie Frédéric Comyn (Paris 15°), houmous betterave, courgettes, aubergines, champignons, Jouvenceau (fromage de chèvre), roquette. Farmhouse bread with natural sourdough from Frédéric Comyn bakery (Paris 15°), beetroot houmous, courgettes, aubergines, mushrooms, Jouvenceau (goat's cheese), rocket.

LA SALADE CAESAR

CAESAR SALAD..... 21 €

Filet de poulet de la ferme, salade romaine, croûtons, copeaux de parmesan, œuf mollet, ciboulette, sauce crémeuse. Farmhouse chicken fillet, romaine salad, croutons, parmesan shavings, soft-boiled egg, chives, creamy sauce.



UNE CARTE SIGNÉE
JOSÉ RIBEIRO
A MENU SIGNED BY THE
CHEF JOSÉ RIBEIRO



Des produits locaux, de saison, en circuits courts, le meilleur de nos producteurs de Paris et sa région
The very best from our producers in Paris and the surrounding region

À PARTAGER TO SHARE

De 12h À 14h30 et de 19h à 22h30
From 12 noon to 2.30PM and from 7PM to 10.30PM

LES PLANCHES MIXTES MIXED PLATTERS

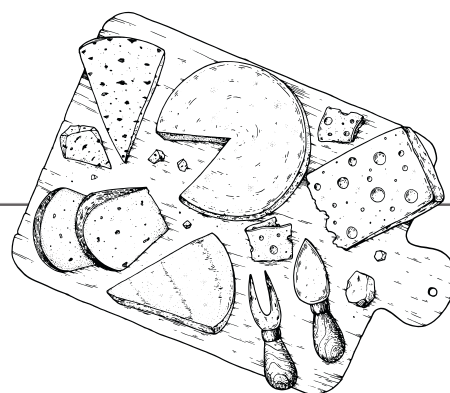
Taille Size L (2/3 personnes persons)..... 34 €

Taille Size XL (5/6 personnes persons)..... 63 €

FROMAGES CHEESE:

• De la Ferme de la Tremblaye (Yvelines 78) : Bleu de la Boissière (chèvre), St-Jacques à la sauge (vache), Jouvenceau (chèvre). From the Ferme de la Tremblaye (Yvelines 78): Bleu de la Boissière (goat's milk), St-Jacques with sage (cow's milk), Jouvenceau (goat's milk).

• De la Ferme des 30 Arpents (Seine-et-Marne 77) : Brie fermier aux noix et miel (vache), Merle Rouge (vache) affiné à la lie de vin de Listrac, Brie à la truffe (vache). From the Ferme des 30 Arpents (Seine-et-Marne 77): Brie fermier with walnuts and honey (cow's milk), Merle Rouge (cow's milk) aged with lees of Listrac wine, Brie with truffle (cow's milk).



CHARCUTERIE CHARCUTERIE:

• De la Maison Verot Paris : jambon de Paris ; saucisson à l'ail fumé ; pâté en croûte cochon, foie gras et pistaches. From Maison Verot Paris: jambon de Paris; smoked garlic sausage; pork pie, foie gras and pistachios.

LA PLANCHE DE CRUDITÉS CRUDITÉS PLATTER

Pour For 2/3 personnes persons..... 23 €

Panier de légumes croquants – carotte, céleri, poivron, tomate, concombre, fenouil – servi avec sa sauce citronnée ciboulette.
Basket of crunchy vegetables – carrot, celery, pepper, tomato, cucumber, fennel – served with a lemon and chive sauce.



LA FRITE CHIPS..... 7 €

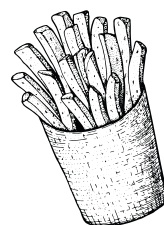
Pomme de terre Agria, 2 cuissons, mayonnaise au poivre. Agria potatoes, twice-cooked, mayonnaise with pepper.

LA PURÉE FUMÉE SMOKED POTATO PURÉE..... 7 €

Pomme de terre, beurre, crème montée à l'huile fumée. Potatoes, butter, smoked whipped cream.

LE LÉGUME VEGETABLE DISH..... 7 €

Courgettes, aubergines, champignons et oignons à la plancha. A la plancha, courgette, aubergine, mushrooms, onions.



SPOT24 Café – 101 quai Jacques Chirac 75015 Paris – M° Bir-Hakeim, Passy, Duplex ; RER C Champ-de-Mars – Tour Eiffel
Ouvert tous les jours, de 10h à 22h30. Prix nets TTC en euros. Service inclus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – consommez avec modération. Open every day, from 10am to 10.30pm. Prices in euros, inclusive of VAT. Service included. Excessive alcohol consumption is dangerous for your health – drink in moderation.

DESSERTS

De 10h À 22h30
From 10AM to 10.30PM



OPÉRA SIGNATURE PHILIPPE URRACA

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE..... 8 €

Biscuit joconde café, ganache chocolat, crème au beurre café, glaçage chocolat craquant.
Joconde sponge soaked in coffee syrup, chocolate ganache, coffee buttercream, crispy chocolate glaze.

FONDANT AU CHOCOLAT GRAND-MÈRE..... 6 €

Gâteau chocolat noir. Pur beurre.
Dark chocolate gateau. Pure butter.

FLAN PARISIEN..... 7 €

Au lait écrémé. Custard tart with skimmed milk.



DESSERTS SIGNÉS DU CHEF PARISIEN MATHIEU MANDARD

DESSERTS BY PARISIAN CHEF MATHIEU MANDARD..... 9,50 €

BABA AU RHUM : pâte à baba imbibée sirop de rhum, crème pâtissière au rhum, chantilly vanillée et sucre muscovado. Baba dough soaked in rum syrup, patisserie cream with rum, vanilla-flavoured Chantilly, muscovado sugar.

TARTE CITRON : pâte sucrée amande, biscuit citron imbibé jus de Kalamansi, crème et nuage de citron jaune. Sweet almond pastry, lemon biscuit soaked in Calamansi juice, creamy lemon filling and a splash of lemon.

PARIS-BREST : pâte à chou, crème onctueuse à la noisette du Piémont, praliné noisette à l'ancienne et croustillant de praliné feuilletine. Choux pastry, smooth Piedmont hazelnut cream, hazelnut praline, crispy praline feuilletine.

RELIGIEUSE AU CARAMEL BEURRE SALÉ :

pâte à chou, crème onctueuse caramel beurre salé intense, mousse légère caramel et glaçage caramel.
Choux pastry, creamy caramel with salted butter, light caramel mousse, caramel glaze.



CARAMELON : brownie chocolat noix de pécan, crémeux caramel et mousse onctueuse à la vanille de Madagascar.

Chocolate pecan brownie, creamy caramel, creamy Madagascar vanilla mousse.

