



*. BIENVENUE CHEZ VOUS .*

**DUPONT Café**

# DUPONT Café

## BOISSONS

### CAFÉS

Espresso, allongé	3.00€
Café noisette	3.20€
Café Crème	4.90€
Double espresso	4.90€
Cappucino	6.20€
Café Viennois	6.30€
Macadam Café Espresso, sirop de noisette, chantilly	4.10€
Espresso frappé Espresso, glaçons, sucre	3.90€

### THÉS & INFUSIONS

Thés noirs Jardin de Darjeeling, Jardin fumé, Fruits rouges, Vanille caramel, Grand Earl Grey (Bergamote)	5.10€
Thés verts Sencha, Menthe, Jasmin	5.10€
Thés sans théine et infusions Rooïbos aux épices, Verveine, Verveine/Menthe, Camomille	5.60€
Myl Fruision infusion de fruits -Pomme / Cannelle -Fraise / Fruits tropicaux -Gingembre / Citron / Cannelle -Mangue / Passion	6.50€

\*Supplément petit pot de lait, remplacer le lait de vache par du lait d'amandes • 0.50€



### FANCY HOT DRINKS • 6.50€

- Café Panna Café, caramel, crème sucrée
- Café Lattepanna Café, lait, caramel, crème sucrée
- Vanilla Latte Café, lait, sirop de vanille, crème sucrée
- Latte Brésilien Café, lait, cannelle
- Café Mocha Café, chocolat, lait, crème sucrée
- Latte Rooïbos Rooïbos aux épices, lait, cannelle

### CHOCOLATS

Chocolat chaud	5.50€
Chocolat Viennois	6.30€
Douce nuit Chocolat, lait, cannelle	6.30€

### RAFRAICHISSEMENTS

Dupont Cola 20cl Coca Cola, citron vert, menthe	6.00€
Dupont Limo Orange 20cl Limonade, orange, sirop au choix (fraise, menthe ou citron)	6.00€
Dupont Limo Citron 20cl Limonade, citron, sirop au choix (fraise, menthe ou citron)	6.00€
Orange pressée, Citron pressé 20cl	6.50€
Granini, Jus de fruits concentré ou nectar 25cl Orange, pamplemousse, tomate, ananas, pomme, abricot	5.80€
Coca-Cola, Zéro 33cl	5.80€
Fuzetea 25cl	5.80€
Orangina 25cl	5.80€
Schweppes Tonic 25cl	5.80€
Ginger Beer «Gingeur» 33cl	5.60€
Redbull 25cl	6.00€
Perrier 33cl	5.80€
Vittel 25cl	4.90€
Vittel, San Pellegrino 50cl	6.00€
Vittel, San Pellegrino 100cl	8.50€

\*Supplément sirop (2cl) grenadine, fraise, cerise, violette, pêche, menthe, orgeat • 1.10€

### FANCY ICED FRAPPÉS • 6.50€

- Ice Latte Vanille ou Caramel Espresso, lait, crème sucrée, sirop de vanille ou caramel
- Thé glacé maison Darjeeling/Pêche
- Thé glacé maison Thé vert, jasmin, fleur d'oranger, miel
- Viennois Frappé Chocolat, lait, crème sucrée
- Milkshake Vanitella Glace vanille, lait, Nutella, crème sucrée

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec du lait végétal sur demande.

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES • SERVICE 15% INCLUS • 15% GRATUITY INCLUDED

Spécialités



# DUPONT Café

## P E T I T D É J E U N E R

\* Espresso, noisette, allongé, café crème, chocolat chaud, thés & infusions

### LE PARISIEN • 11€

- Boisson chaude au choix\*
- Jus de fruits au choix
- Viennoiserie ou tartines *beurre, miel, Nutella ou confiture*

### LE PROTEINÉ • 14.50€

- Boisson chaude au choix\*
- Smoothie Amandes/Bananes
- Avocado toast et son œuf au plat

### LE DETOX • 14.50€

- Boisson chaude au choix\*
- Jus de pamplemousse
- Muesli Bowl

### L'AMERICAIN • 16.50€

- Boisson chaude au choix\*
- Jus de fruits au choix
- 2 œufs à votre façon *brouillés, omelette ou au plat*
- Lard grillé & Toasts
- Pancakes au sirop d'érable

### LE GOURMAND • 18€

- Boisson chaude au choix\*
- Jus de fruits au choix
- Gaufre au sucre
- Salade de fruits
- 2 œufs à votre façon *brouillés, omelette ou au plat*

### PETIT DEJ À LA CARTE

- Viennoiserie **2.50€**
- Panier de viennoiseries *Pain au chocolat, croissant, 2 tartines* **7.00€**
- Tartines *Miel, confiture ou Nutella* **2.40€**

### FORMULE BRUNCH • 27.50€

- 1 boisson chaude au choix\*
- 1 jus de fruits au choix
- Œufs brouillés (*nature ou lard grillé*)
- Tartine avocat, saumon fumé et jeunes pousses
- Tartines miel, confiture ou Nutella
- Brioche perdue caramel au beurre salé
- Muesli bowl

### BRUNCH « ALL DAY, EVERYDAY »

*Tous nos oeufs sont Plein Air.*

Omelette nature	10.00€
Omelette emmental & jambon Prince de Paris	11.00€
Omelette comte & champignons	12.00€
Oeufs au plat & toast	8.00€
Oeufs au plat, lard grillé & toast	10.00€
Pancakes tower <i>Sirap d'érable et noisettes</i>	11.00€
Pancakes tower <i>Nocciolata, amandes grillées et crème sucrée</i>	14.00€
Gaufre de Liège	4.50€
Gaufre de Bruxelles <i>juste au sucre</i>	4.50€
Gaufre de Bruxelles <i>Nocciolata et chantilly</i>	6.00€
Crêpes au sucre	5.00€
Crêpes au Nocciolata	6.00€
Brioche perdue <i>Banane Nocciolata</i>	9.00€
Brioche perdue <i>Caramel beurre salé, fruits de saison</i>	9.00€
Yaourt Grec au miel	6.50€
Yaourt Grec fruits rouges/granola	7.00€
Smoothie amandes/banane <i>Lait d'amandes, purée d'amandes, banane, miel, cannelle</i>	8.00€

. BIENVENUE CHEZ VOUS .

# DUPONT Café

Convention

## À PARTAGER OU PAS...

• Pommes grenailles	6.00€
• Terrine de gibiers de chasse NEMROD	6.00€
• Saucisse Sèche	8.70€
• Guacamole, chips de socca	10.00€
• Houmous, pain de campagne	8.00€
• Planche de charcuterie artisanale <i>Bobosse et Prince de Paris</i>	23.50€
• Planche de fromages affinés	18.00€
• Planche mixte «Charcut'fromages»	22.50€
• 6 Nuggets Veggie, sauce Dupont maison	9.00€

## DUPONT CAFÉ X MONSIEUR CROQUES & BOWLS



Découvrez nos croques en partenariat avec **MONSIEUR Croques & Bowls**.  
Accompagnés de salade de jeunes pousses.

• <b>Croque Paris</b> Pain de campagne bio, emmental, jambon Prince de Paris	13.50€
• <b>Croque Madame</b> Pain de campagne bio, emmental, jambon Prince de Paris, œuf au plat	14.50€
• <b>Croque Truffe</b> Pain de campagne bio, emmental, jambon Prince de Paris, crème de truffe d'été	15.90€
• <b>Croque Chèvre</b> Pain de campagne bio, emmental, chèvre frais, épinard, oignons caramélisés	14.90€
• <b>Croque Chorizo</b> Pain de campagne BIO, emmental, comté, piquillos confits, chorizo, tomates	13.50€

## TARTINES

### Pain de campagne bio

*Accompagnées de jeunes pousses*

• <b>Tartine Italienne</b> Tomates, Mozzarella, pesto rosso, jambon de pays, basilic et parmesan	15.00€
• <b>Tartine chèvre</b> Chèvre frais, abricots secs, miel, origan	15.00€
• <b>Tartine Indienne</b> Poulet, mayonnaise au curry, tomates	15.50€
• <b>Tartine «avocado toast»</b> Avocat à gogo, edamame, œuf au plat, grenade, granola salé	15.00€
• <b>Tartine toscane</b> Tomates, mozzarella, jambon de pays, poivrons marinés	16.00€
• <b>Tartine saumon</b> Cream cheese, avocat, saumon fumé, oignons, pickles, radis, aneth	16.50€
• <b>Tartine Montagnarde</b> Jambon cru, Pomme de Terre, Reblochon, Oignons confits	16.50€

## FAÇON BISTROT

• Croque Monsieur	11.50€
• Croque Madame	12.50€

## MENU PETIOT • 10€

*Menu enfant réservé aux moins de 10 ans*

- Burger OU Croque monsieur, pommes grenailles
- 1 Boule de glace
- 1 Verre de jus de fruits, coca cola ou grenadine

. BIENVENUE CHEZ VOUS .

# DUPONT Café

Convention

## ENTRÉES

Le classique oeuf mayo	6.00€
Saumon fumé d'Écosse, tzatziki & toasts	9.50€
Foie gras de Canard maison IGP Sud	9.50€
Burratina, pesto vert	9.00€
Poireaux Vinaigrette	7.00€

## CÔTÉ BRASSERIE

Poulet fermier label rouge rôti au four & purée maison	16.00€
Côte de porc label français Porlin légumes confits	21.50€
Coquillettes jambon crème de truffe d'été	21.00€
Andouillette grillée	14.90€
Côtes d'agneau au miel et au thym patates douces rôties	24.00€
Tartare de boeuf au couteau pommes grenailles & salade	18.00€
Tartare de saumon, haricots verts	22.00€

## BURGERS

Accompagné de pommes grenailles

Burger Dupont Bun's, Boeuf haché, comté, jeunes pousses, tomates et pickles	16.00€
Burger Mon Poulet Bun's, Filet de Poulet, chèvre, oignons caramélisés, jeunes pousses, tomates	16.00€
Burger Avocado Bun's, boeuf haché, cheddar, lard grillé, crème d'avocat, jeunes pousses, tomates	18.00€
Burger Périgourdain Bun's, boeuf haché, tranche de foie gras, jeunes pousses, oignons caramélisés, sauce Dupont	24.50€

## GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES

Saumon Fumé	4.80€	Oignons Caramélisés	2.50€
Poulet	3.80€	Purée maison	4.50€
Lard grillé	3.50€	Pommes de terre grenailles	4.50€
Avocat	2.50€	Légumes Confits à la grecque	4.80€

## SALADES

CAESAR Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, sauce Caesar	16.50€
ASIAN BOWL Tartare de saumon, riz, mangue, avocat, edamame, oignons pickles, chou blanc, carottes, coriandre, sésame, sauce soja	19.50€
OUEST SIDE Jeunes pousses, magret de canard fumé, tomates, foie-gras maison, chèvre chaud, figes séchées	21.00€
DOLCE VITA Jeunes pousses, tomates, burrata, figes séchées, jambon de pays, parmesan, concombre, pistaches	19.50€
NORVÉGIENNE Jeunes pousses, crabe, haricots verts, avocat, saumon fumé, mayonnaise maison	19.50€
CHÈVRE Chèvre chaud et miel sur toasts, jeunes pousses, tomates, figes	17.00€

## DESSERTS

Yaourt Grec coulis de fruits rouges, granola maison	7.00€
Salade de fruits frais	8.00€
Café ou thé gourmand	9.00€
Café Bulle Café & choux à la crème	5.60€
Flan pâtissier de la maison Savary	9.00€
Fondant chocolat & peanut butter glace vanille	9.00€
Brioche perdue caramel au beurre salé ou fruits exotiques	9.00€
Crumble à la pomme	9.00€

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Vanille, fraise, pistache, citron, chocolat noir, café	
1 boule	3.90€
2 boules	6.10€
3 boules	8.90€
supplément chantilly	1.00€
Chocolat et café liégeois	9.00€

# DUPONT Café

## ALCOOLS

### APÉRITIFS

<b>Martini</b> (5cl) Rosso, Blanco, Rosato, Fiero	6.50€
<b>Ricard</b> (2cl)	6.00€
<b>Kir</b> (12cl) Cassis, framboise, mûre ou pêche	6.00€
<b>Porto rouge</b> (5cl)	6.00€
<b>William Lawson's &amp; soft</b> (4cl)	9.00€
<b>Eristoff &amp; soft</b> (4cl)	9.00€

### WHISKY (4CL)

<b>William lawson's Blended</b> Scotch Whisky	8.00€
<b>Slane</b> Irish Whiskey	8.00€
<b>Laphroaig</b> Islay single malt Scotch Whisky	12.00€
<b>Macallan Amber</b> Highland single malt Scotch Whisky	12.00€
<b>Nikka</b> from the Barrel Double matured blended Japanese Whisky	12.00€
<b>Craigellachie 13</b> Speyside Single Malt Whisky	12.00€

### BY JACK DANIEL'S

<b>Jack Daniel's Old</b> N°07 Tennessee Whiskey	10.00€
<b>Gentleman Jack</b> Tennessee Whiskey, Double filtration	12.00€
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b> Select Tennessee Whiskey	13.00€
<b>Jack Daniel's Honey</b>	8.00€
<b>Jack Daniel's Apple</b>	8.00€

### DEGUSTATION

Supplément soft dégustation 3.00€

### VODKA (4CL)

Grey Goose 10.00€

### TÉQUILA (4CL)

Patron Silver 14.00€

### RHUM (4CL) • 12€

Diplomatico Ron de Venezuela  
 Hechicera Ron Colombiano  
 Santa Teresa 1796 Ron de Venezuela  
 Plantation Pineapple Jamaïque Rhum

### DIGESTIFS (4CL)

<b>Limoncello</b> Walcher Bio	6.50€
<b>Armagnac, Calvados</b>	8.00€
<b>Get 27, 31</b>	8.00€
<b>Amaretto</b> Disaronno	8.00€
<b>Alcools blanc</b> (poire mirabelle)	10.00€
<b>Cognac</b> Baron Otard	12.00€

### DUPONT SHOTS • 5.00€

**B52** Kahlua, Cointreau, Baileys  
**Woo Woo** Liqueur de pêche, vodka, cranberry  
**Alabama Slammer** Gin, amaretto, jus de citron  
**Tequila Express** Tequila, tonic  
**Jägermeister**

MÈTRE DE SHOTS (10 SHOTS) • 40.00€

## VINS

### ROUGE

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl
<b>Pinot Noir</b> <i>Vin de France Florian Mollet</i>	5.80€	17.00€	26.00€
<b>Languedoc AOP</b> « Les darons » by Jeff Carrel	5.80€	17.00€	26.00€
<b>Languedoc AOC Minervois</b> <i>Domaine des Maels</i>	6.50€	18.50€	28.50€
<b>Brouilly AOC</b> <i>Château de Corcelles</i>	7.20€	20.00€	34.00€
<b>St Nicolas de Bourgueil AOC</b> <i>Bio « La tour de mon père »</i>	6.50€	18.50€	29.50€
<b>Bordeaux Côtes de Bourg AOC</b> <i>Château Escalette</i>	6.50€	18.50€	29.50€
<b>Côtes du Rhône AOC</b> <i>Esprit Barville Domaine Brotte</i>	6.50€	18.50€	29.50€
<b>AOC Bergerac « Si j'avais un tel nez »</b> <i>100% Merlot - Château La Salagne Bio sans sulfites ajoutés (Bordeaux)</i>	6.50€	18.00€	28.00€
<b>Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru</b> <i>Clos Petit-Corbin</i>	8.00€	22.00€	31.00€
<b>BLANC</b>			
<b>Chardonnay</b> <i>GP Pays d'OC</i>	6.50€	18.00€	28.00€
<b>Tariquet</b> <i>GP Côtes de Gascogne</i>	5.60€	17.00€	26.00€
<b>Sauvignon</b> <i>IGP Val de Loire Florian Mollet</i>	5.60€	17.00€	26.00€
<b>IGP Côtes de Gascogne « Les Fruits »</b> <i>Domaine de Maouries - moelleux du Sud Ouest</i>	6.50€	18.50€	26.00€
<b>Pétillant Frizzante Bianco</b>	7.00€		29.50€
<b>Piscine de Tariquet 17cl</b>	8.50€		
<b>ROSÉ</b>			
<b>Côtes de Provence AOC</b> <i>M de Minuty</i>	8.60€	27.50€	38.50€
<b>Château Dalmeran AOP</b> <i>Les Baux-de-Provence Bio</i>	8.60€	27.50€	38.50€
<b>Gris de Gris</b> <i>GP Sable de Camargue Domaine du petit Chaumont</i>	6.50€	18.50€	28.00€
<b>Piscine de Gris de Gris (17cl)</b>	9.00€		

### CHAMPAGNE

<b>Brut Sélection, à la coupe</b> (12cl)	10.00€
<b>Brut Sélection, en piscine</b> (17cl)	15.00€
<b>Kir royal</b> (12cl) Cassis, mûre, framboise ou pêche	12.00€
<b>Pol Roger Brut Réserve</b> (75cl)	78.00€
<b>Champagne blanc de blanc</b> (75cl)	125.00€



# DUPONT Café

## HAPPY HOUR 17h/20h

### COCKTAILS

Mojito	6.90€
Sex on the Beach	
Apérol ou Dupont Spritz	
Gin Tonic	
Cuba Libre	
Virgin Mojito (sans alcool)	5.90€

### BIÈRES

Pinte de Dupont Beer	5.00€
----------------------	-------

### VIN

Rouge : Pinot Noir (12cl)	4.90€
Blanc : Piscine de Tariquet (17cl)	6.00€
Rosé : Piscine de Gris de Gris (17cl)	6.50€

## SANS ALCOOL • 8.00€

**Apple flower** (25cl) Jus de pommes, jus de citron vert, concombre, menthe, limonade

**Virgin mojito** (25cl) Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

**Virgin mojito arrangé** (25cl) Avec coulis de fruits rouges ou fruits exotiques

**Sunset mocktail** (25cl) Martini Floreal sans alcool, jus d'ananas, jus de citron, tonic

## HOT COCKTAILS

**Irish coffee** (12cl) Slane Irish Wiskey, sucre de canne, expresso, crème sucrée **12.00€**

## BIÈRES & CIDRES

### PRESSION

	DEMI 25cl	PINTE 48 cl
Dupont Beer (DB)	4.90€	5.99€
1664 blanche	6.80€	9.90€
Grimbergen	6.80€	9.90€
Demory	6.80€	9.90€
Guinness	7.80€	10.90€
Ducasse Triple	6.80€	9.90€
Brooklyn IPA	6.80€	9.90€

### EN BOUTEILLE

Cidre Appie Le Brut	6.70€
Corona 35.5cl	8.00€
Desperados 33cl	8.00€

## COCKTAILS

### SHORT DRINKS (7 À 10 CL)

<b>Daiquiri</b> Rhum Bacardi, citron vert, sirop de sucre <b>10.00€</b>
<b>Daiquiri Arrangé</b> Avec coulis fruits rouges ou exotiques <b>11.00€</b>
<b>Pineapple Daiquiri</b> Rhum Plantation Pineapple, sirop Monin Coco, citron vert <b>10.00€</b>
<b>Caipi Germain</b> Cachaça Leblon, liqueur St Germain, cassonade, citron vert <b>12.00€</b>
<b>PornStar Martini</b> Vodka 42 below, liqueur fruits de la passion, jus de passion et jus de citron + shot de champagne <b>14.00€</b>
<b>Pisco Sour</b> Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre, blanc d'œuf <b>12.00€</b>

### LONG DRINKS (12 À 20 CL)

<b>Mojito</b> Rhum Bacardi Cuatro, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante, angostura bitter <b>12.00€</b>
<b>Mojito arrangé</b> Avec coulis fruits rouges ou coulis fruits exotiques <b>12.00€</b>
<b>Sex on the beach</b> Vodka Eristoff, crème de pêche, crème de framboise, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry <b>12.00€</b>
<b>French mule</b> Vodka Grey Goose, Cordial Ginger Honey, ginger beer, jus de citron vert <b>12.00€</b>
<b>Lynchburg lemonade</b> Jack Daniel's, jus de citron, sirop de sucre, limonade <b>12.00€</b>
<b>Cuba Libre</b> Rhum Bacardi, Citron Vert, Coca-Cola <b>12.00€</b>
<b>Piña Colada</b> Rhum Bacardi, Jus d'ananas, Coco <b>12.00€</b>
<b>Jägerbomb</b> Jägermeister, Red bull <b>9.50€</b>

### LES TONIC

<b>Gin Tonic</b> <b>10.00€</b>
<b>Bombay tonic</b> Gin Bombay Sapphire, tonic <b>12.00€</b>
<b>Rob Collins</b> Gin Bombay Sapphire, St Germain, Jus de citron vert, Tonic <b>12.00€</b>
<b>Concombre Tonic</b> Gin Citadelle, concombre, basilic, tonic <b>13.50€</b>

### BAR À SPRITZ (15 À 30CL) • 10€

<b>Apérol spritz</b> Apérol, eau pétillante et Frizzante
<b>Dupont spritz</b> Martini Flero, eau pétillante et Frizzante
<b>St Germain spritz</b> Liqueur St Germain, eau pétillante et Frizzante
<b>Walcher spritz</b> Limoncello Walcher, Cordial Honey Ginger, eau pétillante et Frizzante,





Dupont Café Convention,  
198 Rue de la Convention, Paris 15e

Dupont Café Bibliothèque,  
84 Avenue de France, Paris 13e



[www.dupontcafe.fr](http://www.dupontcafe.fr)



@dupontcafe.paris



Dupontcafé

**Substances ou produits provoquant  
des allergies ou intolérances :**

Lait, oeuf, céréales contenant du gluten, graines de  
sésame, céleri, mollusques, anhydride sulfureux  
et sulfites, moutarde, poisson, fruits à coques, soja,  
lupin, arachides, crustacés.

Annexe d'allergènes disponible  
sur demande.

Viandes en provenance de : Allemagne, France,  
Irlande, Royaume-Uni

. BIENVENUE CHEZ VOUS .

**DUPONT Café**



SCANNEZ MOI