

Café DUPONT



Comptoir Brochant

47 rue Brochant
75017 Paris
Angle 129 avenue de Clichy.

RÉSERVATION :

01 56 92 05 96
reservationcafedupont@hotmail.com

Entrées
STARTERS

Soupe à l'oignon gratinée à l'emmental 9 €
ONION SOUP, GRATINEED WITH EMMENTAL

Escargots 6 pièces : 8 € / 12 pièces : 14 €
SNAILS (6 OR 12 PIECES)

Toast de tomates, mozzarella, réduction balsamique 10 €
TOMATO AND MOZZARELLA TOAST WITH BALSAMIC REDUCTION

Rillettes de canard et ses toasts 12 €
DUCK RILLETTES WITH TOAST

Œuf mayonnaise 6 €
EGG WITH MAYONNAISE

Croques, frites et salade
WITH HOMEMADE FRIES AND SALADE

Monsieur 15 € **Madame** 16 € **Toast avocat, saumon fumé** 18 €

Viandes
MEATS

Entrecôte, sauce au poivre, frites et salade 25 €
RIBEYE STEAK, PEPPER SAUCE, FRIES AND SALAD

Poke bowl au poulet teriyaki,
carottes, concombres, fèves, pickles d'oignons rouges, mangue, riz thaï 20 €
TERIYAKI CHICKEN POKE BOWL, CARROTS, CUCUMBER, FAVA BEANS,
PICKLED RED ONIONS, MANGO, THAI RICE

Travers de porc,
sauce BBQ au whisky, pommes grenailles, haricots verts et tomates cerise 19 €
PORK RIBS WITH WHISKY BBQ SAUCE, BABY POTATOES, GREEN BEANS, AND CHERRY TOMATOES

Tartare italien,
pesto, parmesan, câpres, tomates séchées, pignons de pin, ciboulette et échalote 17 €
ITALIAN TARTARE WITH PESTO, PARMESAN, CAPERS, SUN-DRIED TOMATOES,
PINE NUTS, CHIVES, AND SHALLOTS

Poissons
FISHES

Fish & Chips, sauce tartare, frites maison 18 €
FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE, HOMEMADE FRIES

Tartare de thon, 24 €
mangue, avocat, grenade, huile d'olive, citron vert et coriandre
TUNA TARTARE WITH MANGO, AVOCADO, POMEGRANATE, OLIVE OIL, LIME, AND CORIANDER

Filet de bar rôti, 21 €
courgettes, tomates cerise, oignons rouges, olives noires, herbes et citrons confits
ROASTED SEA BASS FILLET, ZUCCHINI, CHERRY TOMATOES, RED ONIONS,
BLACK OLIVES, HERBS, AND PRESERVED LEMON

Menu des Petits Dupont DUPONT KIDS 12 €

Plat au choix : Spaghettis bolognaises / Escalope de poulet grillé et écrasé
de pommes de terre / Fish & chips + **Eau au sirop + 1 boule de glace.**

DISH OF YOUR CHOICE: SPAGHETTI BOLOGNESE/ GRILLED CHICKEN CUTLET WITH CRUSHED
POTATOES/ FISH & CHIPS + **WATER IN SYRUP + 1 SCOOP OF ICE CREAM.**

Suggestions du jour
Du lundi au vendredi



Semainier
Du lundi au samedi

Salades
SALADS

Salade César,
poulet pané, salade romaine, œuf dur, croutons dorés à l'ail, parmesan 17 €
CAESAR SALAD WITH BREADED CHICKEN, ROMAINE SALAD, HARD-BOILED EGG,
GARLIC CROUTONS AND PARMESAN

Salade de chèvre chaud sur toast, œuf dur, tomates, concombre, salade 17 €
WARM GOAT CHEESE SALAD ON TOAST, WITH HARD-BOILED EGG, TOMATO, CUCUMBER,
AND GREEN SALAD

Carpaccio de tomates et pêches, jambon de pays, roquette 18 €
TOMATO AND PEACH CARPACCIO, CURED HAM, ARUGULA

Végétarien
VEGAN

Pâtes du soleil, tomates séchées, féta, olives, tomates cerise et pesto 16 €
"SUNSHINE" PASTA WITH SUN-DRIED TOMATOES, FETA, OLIVES, CHERRY TOMATOES, AND PESTO

Risotto de frigola à la crème d'asperges,
noisettes, parmesan, œuf parfait et asperges crues 17 €
FRIGOLA RISOTTO WITH ASPARAGUS CREAM, HAZELNUTS, PARMESAN, SOFT-BOILED EGG,
AND RAW ASPARAGUS

Chou-fleur rôti au yaourt grec, tahini, huile d'olive, sirop d'érable et noisettes 18 €
ROASTED CAULIFLOWER WITH GREEK YOGURT, TAHINI, OLIVE OIL, MAPLE SYRUP, AND HAZELNUTS

Burgers et Sandwiches

Cheeseburger
steak haché, cheddar, salade, tomate, oignon, sauce maison et frites maison 17 €
BEEF PATTY, CHEDDAR, LETTUCE, TOMATO, ONION, HOUSE SAUCE, AND HOMEMADE FRIES

Chicken Burger
poulet pané, cantal, guacamole, salade, tomate, oignon, frites maison 17 €
BREADED CHICKEN, CANTAL CHEESE, GUACAMOLE, LETTUCE, TOMATO, ONION, AND HOMEMADE FRIES

Club sandwich
poulet, bacon, salade romaine, mayo et frites maison 16 €
CHICKEN, BACON, ROMAINE LETTUCE, MAYO, AND HOMEMADE FRIES

Desserts

Moelleux au chocolat,
crème anglaise 10 €
CHOCOLATE LAVA CAKE WITH CUSTARD

Cookie géant à partager,
glace vanille 15 €
GIANT COOKIE TO SHARE,
WITH VANILLA ICE CREAM

Cheesecake au citron 10 €
LEMON CHEESECAKE

Tarte tatin,
glace caramel beurre salé 11 €
TARTE TATIN WITH SALTED BUTTER
CARAMEL ICE CREAM

Thé ou café gourmand 12 €
TEA OR COFFEE WITH A SELECTION
OF MINI DESSERTS

Petits déjeuners de 7h à 11h

EARLY BREAKFAST

Viennoiserie + boisson chaude	5,00 €
VIENNOISERIE + HOT BEVERAGE	
Viennoiserie + jus + boisson chaude	8,00 €
VIENNOISERIE + JUICE + HOT BEVERAGE	
Œufs + Viennoiserie + jus + boisson chaude	12,00 €
EGGS + VIENNOISERIE + JUICE + HOT BEVERAGE	



Boissons chaudes

HOT BEVERAGES

Expresso	2,50 €	Chocolat chaud	4,60 €
Noisette / Allongé	2,80 €	Cappuccino / Viennois	5,60 €
Double expresso	4,60 €	Thé Selection sur demande	4,60 €
Café Crème	4,60 €	Irish coffee / Grog	9,50 €

Boissons fraîches

FRESH DRINKS

Coca Cola 33 cl	5,00 €	Limonade 25 cl	5,00 €
Coca Cola Zéro 33 cl	5,00 €	Cidre Magners 33 cl	6,00 €
Orangina 25 cl	5,00 €	Jus de fruits 24 cl	5,50 €
Schweppes agrumes 25 cl	5,00 €	ananas, cranberry, abricot,	
Indian Tonic 25 cl	5,00 €	mangue, orange, goyave,	
Fuze Tea pêche 25 cl	5,00 €	pommes, raisin, tomate	
Evian, Badoit verte 75cl	6,50 €	PINEAPPLE, CRANBERRY, APRICOT,	
Evian 25 cl	5,00 €	MANGO, ORANGE, GUAVA, APPLE,	
Perrier 33 cl	5,00 €	GRAPE, TOMATO	
		Jus pressé	6,50 €
		FRESH JUICE	

Bières

BEERS

 PRESSION	25cl	50cl	 BOUTEILLE	
DRAUGHT			BOTTLE	
Kanter	4,50 €	8,50 €	Desperados, Corona	7,50 €
1664 Blanche	5,00 €	9,00 €	Super bock	7,50 €
Grimbergen	5,00 €	9,00 €	Heineken	6,00 €
Brooklyn IPA	5,50 €	10,00 €	Kro Pur Malt, 1664	5,00 €
La Bête	5,50 €	10,00 €	0% alcool	

Apéritifs et Liqueurs

APERITIVES AND LIQUEURS

Martini 5 cl	5,50 €	Jagermeister 4 cl	9,00 €
Bianco, Extra Dry, Rosso		Saint-Germain 4 cl	11,00 €
Pastis Henri Bardouin 2 cl	5,00 €	Cointreau / Amaretto 4 cl	9,00 €
Apérol / Campari Bitter 5 cl	9,00 €	Kir au vin blanc 12 cl	6,50 €
Get 27, Get 31 4 cl	9,00 €	Kir au champagne 12 cl	13,00 €

Cocktails

BAR À SPRITZ

Aperitivo Spritz – aperitivo, eau pétillante, vin effervescent	9 €
Porn Spritz – liqueur passion, eau pétillante, vin effervescent	12 €
Hugo Spritz (St-Germain)	11 €
liqueur de sureau, eau pétillante, vin effervescent	
Free Spritz (sans alcool) – IESSI apéritif sans alcool, limonade, eau pétillante	8 €

SIGNATURES

Le Dupont – gin, verjus, jasmin	10 €
La Petite Gaterie – captain morgan spiced, verjus, vanille	11 €
Pretty Woman – vodka, fraise, vin effervescent	10 €
Beau Parleur – whisky, cassis, verjus, ginger beer	12 €
Diablo Martini – tequila, liqueur de café, expresso, vanille	12 €
Pornstar Martini – vodka, verjus, fair passion, vanille, vin effervescent	14 €
Long Island – vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	12 €

CLASSIQUES

Negroni – gin, vermouth rouge, bitter	9 €
Moscow Mule – vodka, verjus, ginger beer	9 €
Margarita – tequila, triple sec, verjus, sirop d'agave	9 €
Mojito – rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9 €
Tequila Sunrise – tequila, jus d'orange, grenadine	9 €
Cosmopolitain – vodka, triple sec, cranberry, verjus	9 €
Caipirinha – cachaça, citron vert, cassonade	9 €

SANS ALCOOL

Free Spritz – IESSI apéritif sans alcool, limonade, eau pétillante	8 €
Virgin Piña – lait de coco, jus d'ananas, fruit de la passion	7 €
Virgin Mojito – jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7 €

Happy Hour

de 17h à 22h

Cocktails classiques	7,00 €
Cocktails sans alcool	5,00 €
Verre de vin (14 cl)	5,00 €
Pinte blonde (50 cl)	5,50 €



VINS BLANCS

Vifs et bien secs

Sauvignon IGP Côtes de Gascogne Fumées Blanches Lurton

Souple et frais, nez de pamplemousse.

Chenin – Anjou blanc AOC – Le P’tit Chenin Bio

Vif et bien sec, croquant comme une pomme.

Souples et frais

Chardonnay IGP Pays d’Oc Laroche La Chevalière Bio

Frais, rond, poire.

Petit Chablis AOC – Domaine Gueguen

Souple, frais, ciselé, fruits à chair blanche, mirabelle, agrumes.

Tendres et pleins

Viognier – IGP Pays d’Oc – Domaine des Salices

Onctueux et plein, abricot, noyau de pêche, pointe boisée.

Le Blanc Moelleux – Vin de France – Curius

Moelleux et tonique, agrumes et fruits de la passion.



Prosecco DOC Rocca dei Forti Brut

Champagne Devaux Grande Réserve

Champagne Veuve Clicquot

Coupe
12 CL

BTL
75 CL

6,00 €

30,00 €

13,00 €

80,00 €

140,00 €

VINS ROSÉS

VERRE
14 CL

VERRE
25 CL

BTL
75 CL

Corse AOP Domaine Vetriccie

Très pâle, frais et bien sec, pêche blanche et pamplemousse rose.

IGP Méditerranée Studio by Miraval

Très pâle, frais et acidulé, aubépine et fruits blancs.

Côtes de Provence AOC, Ch. La Tour de l’Evêque – Sainte-Anne Bio

Frais et éclatant en bouche, baies rouges, groseille, cerise.

VINS ROUGES

Rouges soyeux, fruités, frais

Pinot Noir – IGP Pays d’Oc – Orchys

Petits tanins soyeux, cerise, baies rouges.

Bourgueil AOC – FX Barc La Grande Pièce Bio

Souple, léger et fruité, baies rouges et pois gourmand.

Brouilly AOC – Château de Corcelles Vieilles Vignes

Frais, gourmand et fruité, groseille et pivoine.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Cornu

Soyeux, aérien, cassis, framboise, cerise sauvage.

Rouges pleins et enrobés

Côtes du Rhône AOC Les Grès de Gayanne Bio

Souple, charnu, fruits rouges bien mûrs.

Pic saint-Loup AOP – Puech de Fourques

Rond, plein, velouté, cerise noire, garrigue.

Crozes-Hermitage AOC Etienne Pochon Bio

Dense, aux tanins enrobés par les notes boisées.

Rouges structurés et raffinés

Côtes de Bourg AOC – Château de Barbe

Des tanins veloutés, fruits noirs et épices douces.

Graves rouge AOC – Château Haut-Selve

Des tanins caressants, notes boisées de cèdre, pain grillé.

Saint-Emilion Grand Cru AOC – Clos Petit Corbin

Des tanins bien enrobés, cassis, fruit rouge, notes boisées, cannelle.

Alcools

WHISKYS 4 cl

Jack Daniel's – Tennessee Whisky, États-Unis – Boisé et caramélisé	10 €
Monkey Shoulder – Blended Whisky, Écosse – Gourmand et fruité	11 €
Chivas 18 ans – Blended Whisky, Écosse – Complexe et suave	18 €
Nikka From The Barrel – Blended Whisky – Japon – Intense et rond	12 €
Bellevoys Triple Malt – Blended Malt – France – Rond et chocolaté	12 €
Aberlour Forest Reserve 10ans – Single Malt, Écosse – Frais et fruité	11 €

GINS 4 cl

Gin Nuage – Distilled Gin, France – Frais et citronné	9 €
Citadelle – Distilled Gin, France – Épicé	11 €
Hendricks – Écosse – Aromatique	12 €

VODKAS 4 cl

Vodka Nuage – France – Délicate et fraîche	9 €
Absolut Blue – Suède – Notes d'agrumes	10 €
Grey Goose – France – Légèrement vanillée	12 €

RHUMS BLANCS & CACHAÇAS 4 cl

Neisson – Agricole, Martinique – Finesse et note d'amande	12 €
Damoiseau – Agricole, Guadeloupe – Cassonade et fruité	11 €
Plantation Three Stars – Mélasse, Caraïbes – Rond et épicé	10 €
Leblon – Jus de Canne, Brésil – Canne à sucre et vanille	10 €

RHUMS AROMATISÉS 4 cl

Kraken – Boisson Spiritueuse à base de rhum, États-Unis – Spiced Rum	11 €
Plantation Pineapple – Mélasse, Caraïbes Macération d'Ananas Victoria	12 €

RHUMS VIEUX 4 cl

Appleton Signature – Mélasse, Jamaïque – élégant et boisé	11 €
Diplomatico Reserva – Mélasse, Venezuela Riche, aux notes de mandarine	13 €

Cognacs et Digestifs

COGNACS 4 cl

Camus VS – Ile de Ré – Cognac français	12 €
Martell VSOP « Médaillon » – Cognac France	14 €

CALVADOS 4 cl

Boulard XO Calvados – France	12 €
-------------------------------------	------

EAUX-DE-VIE 4 cl

Poire William – Miclo – Grande réserve eaux-de-vie de fruits	12 €
Vieille Prune de Souillac – eaux-de-vie de fruits	14 €