

LE RESTAURANT DU BOULANGER

MAISON-KAYSER.COM

LE RESTAURANT

PLAT DU JOUR + BOISSON*	15,00
PLAT DU JOUR + BOISSON+	
DESSERT*	18,00

PLAT DU JOUR* 13,50

**PASTA, PESTO DE PISTACHE,
LÉGUMES VERTS** 13,00

Pâtes au pesto de pistache, courgettes grillées, fèves de soja, pois gourmands, grana.

Pasta with pistachio pesto, grilled zucchini, soy beans, snow peas, grana cheese.

TATAKI DE THON 16,00

Thon mi-cuit pané au sésame; servi avec une fondue de poireau au quinoa.
Semi-cooked tuna in a sesame crust; served with leeks and quinoa.

BAVETTE ET FRITES 16,00

Bavette et pommes frites.
Flank steak with fries.

*DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS
Monday to Friday, except Holidays

BURGERS

BURGER + BOISSON *	15,00
BURGER + BOISSON + DESSERT *	18,00

CLASSIQUE BURGER 13,00

Bun's au levain, steak haché 1er choix de bœuf français, comté, tomate, salade, compotée de tomates confites, compotée d'oignons et ses condiments. Servi avec frites maison. Supplément bacon 1 €. *Sourdough bun, premium steak from France, comté cheese, tomato, salad, candied tomato purée, onion purée and condiments. Served with homemade French Fries. Bacon extra 1 €.*

**BURGER SAUMON
RACINE CARRÉE** 13,00

Bun's au levain, aller-retour de saumon mariné au poivre et citron vert, pickles de légumes, sauce crème fraîche citronnée. Servi avec frites maison.
Sourdough bun, salmon marinated in lime and pepper, vegetable pickles, cream and lemon sauce. Served with homemade French Fries.

MENU ENFANT (-10 ANS) 10,00

Assiette de pâtes, sauce tomate et jambon ou steak haché frites + fruit ou un éclair ou un cookie+ bouteille d'eau ou un jus d'orange Minute Maid, 33 cl.
Dish of pasta, with tomato sauce and ham or steak and French fries + fruit or one éclair or one cookie + bottle of water or a Minute Maid fruit juice, 33 cl.

KLUBS SANDWICHS

KLUB + BOISSON*	14,00
KLUB + BOISSON + DESSERT *	17,00

KLUB POULET & BACON 12,00

Pain de mie, poulet, bacon, œuf dur, tomate, salade, mayonnaise. Servi avec des frites maison et de la salade.

White bread, chicken, bacon, hard boiled egg, tomato, salad, mayonnaise. Served with homemade French fries and salad.

**KLUB SAUMON & PAIN
AU CURCUMA** 12,00

Pain de mie au curcuma, saumon fumé, fromage frais, ciboulette, concombre, mesclun. Servi avec des frites maison et de la salade.

Turmeric white bread, smoked salmon, fresh cheese, chives, cucumber, salad. Served with homemade French fries and salad.

SALADES

KROQUANTE + BOISSON*	14,00
KROQUANTE + BOISSON + DESSERT*	17,00

LES KROQUANTES

**L'ASIATIQUE &
PAIN AU CURCUMA** 12,00

Gambas, coriandre, pousses de soja, cacahuètes, citronnelle, mangue, vermicelles de riz, vinaigrette aigre-douce.
Gambas, coriander, soya, peanuts, lemongrass, rice vermicelli, mango, bittersweet vinaigrette.

CAESAR & PAIN AU CURCUMA 12,00

Salade mélangée, parmesan, croûtons de pain au curcuma et sauce Caesar.
Au choix: gambas grillées ou blanc de poulet.
Salad, parmesan cheese, turmeric bread croutons and Caesar dressing.
Choice : Grilled gambas or poultry thin stripes.

POKE BOWL DU MOMENT 12,00

Quinoa rouge et blanc, avocat, pomme verte, chou rouge, carottes jaunes, graines de courge, vinaigrette au vinaigre de Xérès.

Au choix : poulet ou saumon.
Red and white quinoa, avocado, green apple, red cabbage, yellow carrots, pumpkin seeds, xérès vinegar dressing.
Choice : chicken or salmon.

PÂTISSERIES & GOURMANDISES

LES CLASSIQUES THE CLASSICS

ÉCLAIR CHOCOLAT OU CAFÉ 4,00
Long choux pastry filled with chocolate or coffee custard.

TARTE CHOCOLAT NOISETTE 4,00
Pâte sablée aux amandes, ganache chocolat, praliné feuillantine.
Shortcrust pastry with almonds, chocolate ganache, crunchy praliné.

TARTE CITRON 4,00
Pâte sablée, crème citron.
Shortcrust pastry, lemon cream.

TARTE MONGE 4,00
Pâte sablée, mousse de fromage blanc 0%, biscuit breton, coulis de fruits rouges.
Shortcrust pastry, light fromage blanc mousse, shortbread, red berries coulis.

TARTE ABRICOT PISTACHE 4,00
Pâte sablée aux amandes, crème d'amande pistache, abricots rôtis.
Shortcrust pastry with almonds, almonds and pistachio cream, roasted apricots.

TARTE CHOCOLAT CAMEL 4,00
Pâte sablée, ganache chocolat au lait et caramel, quenelle de crème fraîche légère.
Shortcrust pastry, milk chocolate and caramel ganache, light cream.

MI-CUIT AU CHOCOLAT 4,00
Chocolate mi-cuit.

MACARONADE 6,00
Biscuit macaron, crème légère pistache, framboises fraîches.
Macaroon biscuit, raspberry light cream, fresh raspberries.

COLLECTION AUTOMNE/HIVER AUTUMN/WINTER COLLECTION

TARTE DE SAISON 4,00
Seasonal tart

ENTREMETS DE SAISON 6,00
Seasonal dessert

GOURMANDISES SWEETS

COOKIE 3,30
Chocolat noir aux noix de pécan, chocolat blanc aux noix de macadamia ou cookie de saison.
Dark chocolate chips with pecan nuts, white chocolate chips with macadamia nuts or seasonal cookie

BROWNIE NOIX DE PÉCAN 3,30
Brownie au chocolat noir et noix de pécan
Dark chocolate brownie with pecan nuts

GRAND FINANCIER 3,60
Nature, chocolat, pistache ou framboises.
Plain, chocolate, pistachio or raspberry

NOS GLACES MAISON OUR HOMEMADE ICE CREAM

**NOS POTS DE CRÈME GLACÉE OU
SORBET** 4,00
Ice cream or sorbet pot

* SONT COMPRIS DANS LES MENUS
TOUS LES DESSERTS JUSQU'À 4€
ET TOUTES LES BOISSONS JUSQU'À 3 €



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS
PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE DES BOISSONS

DRINKS

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Tous nos cafés sont élaborés avec du Café Richard, issu du commerce équitable.

EXPRESSO, DECAFÉINÉ 4 CL <i>Espresso</i>	2,10
NOISETTE 4 CL <i>Espresso with milk.</i>	2,20
EXPRESSO CRÈME 4 CL <i>Espresso whipped cream</i>	2,60
DOUBLE EXPRESSO 8 CL <i>Double espresso</i>	3,70
GRAND CRÈME 15 CL <i>Latte</i>	3,50
CAPPUCCINO 15 CL <i>avec sirop vanille, caramel ou noisette (+0,40€)</i> <i>Cappuccino</i> <i>with vanilla, caramel or hazelnut syrup (+0,40€)</i>	3,90
CHOCOLAT CHAUD 15 CL <i>Hot chocolate</i>	3,90
CHOCOLAT VIENNOIS 15 CL <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	4,50
CAFÉ VIENNOIS 15 CL <i>Coffee with whipped cream</i>	4,50
THÉS & INFUSIONS	
COMPTOIRS RICHARD 25 CL <i>Teas</i>	3,50

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

VITTEL 50 CL	2,00
SAN PELLEGRINO 50 CL	2,20
PERRIER 50 CL	2,50
SPRITE 50 CL	3,00
FUZETEA 33 CL	3,00
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT, COCA-COLA ZERO 50 CL	3,00
ORANGE PRESSÉE 25 CL	3,50

LES APÉROS À PARTAGER

TO SHARE

PLANCHE DU BOULANGER 10,00

Assortiment de nos ficelles aux ingrédients, quiche, fougasse ou pizza, jambon Prince de Paris, Rosette de Lyon, et crudités. Nous pouvons réaliser un assortiment sans porc ou sans viande.
Mix of our thin breads with ingredients, quiche, fougasse or pizza, Prince de Paris ham, dry sausage, and raw vegetables. We can make an assortment without pork or meat

CAVE DU BOULANGER

BAKERS'CELLAR

APÉRITIFS

APERITIFS

HAPPY HOUR
DE 17H00 À 19H00

BIÈRE PRESSION 50 CL	5,00
VIRGIN MOJITO 25 CL	5,50
MOJITO 25 CL	5,50

BIÈRE PRESSION 25 CL <i>Draft beer, 25 cl.</i>	3,50
BIÈRE PRESSION 50 CL <i>Draft beer, 50 cl.</i>	6,00

COCKTAILS

COCKTAILS

VIRGIN MOJITO 25 CL	7,00
MOJITO 25 CL	7,00

VINS

WINES

Vin blanc. *White wine.*
Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

IGP PAYS D'OC
CHARDONNAY ORCHYS 4,00 | 18,00

Vin rosé. *Rosé.*
Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

IGP MÉDITERRANÉE
DEMOISELLE SANS-GÈNE* 4,00 | 18,00

Vin rouge. *Red wine.*
Verre 14 cl | Bouteille 75 cl

BOURGUEIL AOC* 5,50 | 24,00

BLAYE - CÔTES DE
BORDEAUX AOC* 6,00 | 24,00

* Vin issu de l'agriculture biologique.
Wine from organic agriculture.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé; à consommer avec modération.

LES PETITS-DÉJEUNERS CHEZ VOTRE BOULANGER

BAKER'S BREAKFASTS

PETIT DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'À 11H30
SAMEDI ET DIMANCHE JUSQU'À 12H

LE PRESSÉ Un expresso et un croissant. <i>Espresso and croissant</i>	2,50
LE BOULANGER Un café expresso ou allongé ou un thé et des tartines avec beurre et confiture. <i>An espresso or long coffee or tea and slices of bread, butter and jam</i>	5,00
LE VIENNOIS Boisson chaude au choix*, un jus de fruits frais 25cl, une viennoiserie au choix. <i>Hot drink of your choice, a 25cl fresh fruit juice, breakfast pastry of your choice</i>	8,00
LE PARISIEN Boisson chaude au choix*, un jus de fruit frais 25cl, tartines beurre et confiture. <i>Hot drink of your choice, a 25cl fresh fruit juice, slices of bread with butter and jam</i>	8,50

*Boisson chaude jusqu'à 4,60€
Hot drinks up to 4,60€



ERIC KAYSER
ARTISAN BOULANGER
PARIS

LES ŒUFS BIO

DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'À 11H30
SAMEDI ET DIMANCHE JUSQU'À 12H

Tous nos œufs sont issus de l'agriculture biologique.

ŒUFS SUR LE PLAT <i>Fried eggs</i>	6,50
OMELETTE NATURE <i>Plain omelet</i>	7,00
OMELETTE AUX HERBES FRAÎCHES <i>Fresh herbs omelet</i>	7,50
OMELETTE JAMBON FROMAGE <i>Ham and cheese omelet</i>	9,00

SUR DEMANDE, NOUS POUVONS CUIRE
LES ŒUFS AU PLAT & OMELETTES
DANS L'EAU POUR ÉVITER UN APPORT
EN MATIÈRE GRASSE.

BRUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'À 11H30
SAMEDI ET DIMANCHE JUSQU'À 12H

PETIT-DÉJEUNER

DÉGUSTATION

17,00

Boisson chaude au choix*

Thé, café, grand café, grand crème, cappuccino ou chocolat chaud.
Hot drink of your choice: tea, espresso, americano, latte, cappuccino or hot chocolate

Jus de fruit frais (25 cl)

Panier de dégustation
Tartines de beurre et confiture et assortiment de 3 mini viennoiseries.
Tartines with butter and jam; and 3 mini viennoiseries.

Œufs au choix

Au plat ou omelette nature ou herbes
Eggs of your choice, fried or plain or fresh herbs omelet

Salade de fruits ou fromage blanc

Fruit salad or cottage cheese.

MERCI DE VOUS RAPPOCHER DE NOS VENDEURS.
NOUS NE PROPOSONS PAS DE SERVICE À TABLE.
Please head towards our sellers.
We do not offer table service.

HORAIRES

BOULANGERIE / BAKERY

TOUS LES JOURS DE 7H À 20H
Open every day from 7am to 8pm

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

DU LUNDI AU VENDREDI JUSQU'À 11H30
SAMEDI ET DIMANCHE JUSQU'À 12H

Monday to Friday until 11:30am
Saturday and Sunday until 12pm

RESTAURATION / LUNCH

TOUS LES JOURS DE 12H À 15H
Open every day from 12pm to 3pm

MAISON-KAYSER.COM

Bercy Village, 41 Cour Saint-Emilion,
Paris 75012
Tél 01 43 46 08 89

TOUS NOS PRIX SONT EN €.
PRIX NETS, SERVICE COMPRIS.



NOS PAINS AU LEVAIN
NOTRE SIGNATURE MAISON