

LES CAUSEURS

BRASSERIE OUVERTE 7 JOURS SUR 7
À TOUTE HEURE

Cuisine de saison

*

Produits frais

*

Fait maison

*



On parle, en effet, musique, art, haute poésie. Or il serait cent millions de fois plus intéressant d'entendre un charcutier parler boudin avec compétence, que d'écouter les messieurs corrects et les femmes du monde en visite ouvrir leur robinet à banalités sur les seules choses grandes et belles qui soient. Guy de Maupassant, Les Causeurs, publié dans Le Gaulois du 20 janvier 1882

»	LE MATIN DES CAUSEURS > DE 7H À 11H	
»	<i>Early breakfast</i>	
»	Viennoiserie + jus + boisson chaude	8
»	<i>Viennoiserie + juice + hot beverage</i>	
»	Oeufs + Viennoiserie + jus + boisson chaude	11
»	<i>Eggs + Viennoiserie + juice + hot beverage</i>	
»	FORMULE DU JOUR > DU LUNDI AU VENDREDI	
»	Plat du jour	15,5
»	<i>Maindish</i>	
»	Entrée + plat ou plat + dessert	18
»	<i>Starter + maindish or maindish + dessert</i>	
»	Entrée + plat + dessert	21
»	<i>Starter + maindish + dessert</i>	

ENTRÉES

Starters

Poireaux rôtis à la fourme d'ambert, noisettes, pousses d'épinards	8
<i>Roasted leek, with fourme d'amber cheese, hazelnut and baby spinach</i>	
Carpaccio de saint-jacques, oeufs de lumps, mangue, estragon, huile d'olive et citron vert	10
<i>Carpaccio of scallops, lump eggs, mango, tarragon, olive oil and lime</i>	
Oeuf Mollet croustillant, champignons sautés aux lardons, mousse de saint-nectaire	11
<i>Crispy soft-boil egg, sautéed mushrooms with bacon, saint-nectaire cheese mousse</i>	
Foie gras poêlé, palet de poire caramélisée, jus de viande corsé, crumble de pain d'épice et pistaches	12
<i>Pan-fried foie gras, caramelized pear slice, full-bodied meat gravy, gingerbread and pistachios crumble</i>	



SALADES

Salads

Salade de lentilles du Puy tiède, butternut, céleri branche, œuf parfait, noix de pécan, estragon	17
<i>Warm lentil salad, butternut purée, celer branch, egg, pecan and taragon</i>	
Salade César, romaine, suprême de poulet grillé, croûtons à l'ail, sauce césar, oeuf, copeaux de parmesan	17
<i>Caesar salad, romaine lettuce, grilled chicken, garlic croutons, caesar sauce, egg, parmesan</i>	
Salade Les Causeurs, betterave, feta, pousses d'épinards, segment d'orange, pickles d'oignons, noix, vinaigrette à l'orange	18
<i>Les Causeurs salad, beets, feta cheese, baby spinach, orange, onion pickle, walnut, orange vinaigrette</i>	

LÉGUMES

Veggies

- Blanquette de légumes d'hiver** 17
Blanquette of veggies
- Taglioni, crème de truffe, oeuf parfait, parmesan** 19
Truffled pasta, egg and parmesan
- Chou-fleur rôti, crème de parmesan, pignons de pin, parmesan râpé, chou romanesco** 17
Roasted cauliflower, parmesan cream, pine nut, parmesan, romanesco cabbage

POISSONS

Fish

- Dos de cabillaud confit au lait de coco, légumes d'hiver étuvés au beurre, piperade fraîche** 24
Cod filet confit in coconut milk, butter cooked veggies, fresh piperade
- Fish & Chips de lieu noir, frites, sauce tartare fumée** 19
Fish & chips, fries, tartar sauce
- Pavé de saumon mi-cuit, beurre blanc infusé à la citronnelle et curcuma, purée de céleri rave** 22
Semi-cooked salmon, beurre blanc infused with lemongrass and turmeric, celeriac purée

VIANDES

Meat

- Bouillon de volaille parfumé au gingembre, coriandre et citronnelle, poulet, pousse de soja, parpadelle et légumes, graines de sésames** 18
Chicken broth flavored with ginger, coriander and lemongrass, chicken pieces, soy sprout, pasta, veggies, sesame seeds
- Tartare de boeuf thaï, coriandre, piment, sésame, gingembre, frites maison** 19
Thai beef tartare, coriander, chili, sesame, ginger with fries
- Joue de porc confit au vin rouge, purée de butternut, champignons sautés à l'ail et carottes nouvelles rôties** 18
Pork cheek confit in red wine, butternut purée, garlic sautéed mushrooms, roasted carrots
- Filet de bœuf, sauce aux poivre vert, frites et salade** 29
Beef filet, green pepper sauce, fries and salad
- Burger Les Causeurs, steak haché, gouda à la truffe, pancetta, oignons confits, salade avec frites** 19
Burger Les Causeurs, beef patty, truffled gouda, pancetta, candied onions, lettuce with fries
- Côte de boeuf pour deux, frites et salade** 72
Prime rib for two, fries and salad

» Garnitures & suppléments & sauces

Side dish

- Sauce au poivre vert, sauce au bleu d'auvergne, sauce chimichurri** 6
Green pepper sauce, blue cheese sauce, chimichurri sauce
- Frites, purée de pomme de terre, haricot vert sautée à l'ail, purée de céleri rave, salade verte et légumes sautés** 6
Fries, mashed potatoes, garlic sautéed green beans, celeriac purée, lettuce, sautéed veggies



LES PETITS CAUSEURS

For the kids

- Poulet grillé, purée de pomme de terre** 10
Grilled chicken, mashed potatoes
- Steak haché, pâtes au beurre** 10
Beef patty, buttered pasta
- Fish & Chips** 10

DESSERTS

Desserts


Moelleux au chocolat, crème anglaise, chantilly <i>Chocolate fondant, vanilla custard, whipped cream</i>	8
Nougat glacé pistaches, amandes, miel <i>Iced nougat, with almonds, pistachios and honey</i>	9
Cheesecake aux fruits rouges, coulis, chantilly <i>Cheesecake with red berries, whipped cream, coulis</i>	10
Brioche maison perdue, caramel beurre salé, glace vanille, praliné de noisette <i>Homemade French toast, salted caramel, vanilla ice cream, praline hazelnuts</i>	10
Douceur glacée accompagnée de sa langue de chat, coulis de fruits rouges, chantilly (3 boules au choix parmi : vanille, chocolat, fraise, caramel, noix de coco, pistache, menthe, citron vert, framboise, fruits de la passion) <i>Ice cream, 3 scoops : vanilla, chocolate, strawberry, caramel, coconut, pistachio, mint, lime, raspberry, passion fruit</i>	10
Café ou Thé gourmand <i>Gourmet coffee</i>	11



BOISSONS CHAUDES

Hot beverages

» Café <i>Coffee</i>	bar	salle
Café Espresso, 100% Arabica Massaya, Café Décaféiné, 100% Arabica Solela	1,2	2,5
Double Café Espresso, 100% Arabica Massaya	2,2	4,5
Lait chaud aromatisé (caramel, vanille, noisette, miel, amaretto)	3,2	4,5
Café noisette	1,5	2,8
Chocolat chaud, double café crème	3,2	4,5
Cafe viennois / chocolat viennois	3,6	5
Capuccino	3,6	5,2
Irish coffee	/	12
Café Glacé	/	5

» Thés & Tisanes Bio, coll. Ville de Paris  <i>Tea & Herbal Tea</i>	bar	salle
Départ attendu Gare du nord, thé noir breakfast BOP	3	4,7
Pause gourmande rive droite, thé noir aux agrumes	3	4,7
Visite d'exception Champs de mars, thé vert citron gingembre	3	4,7
Douce parenthèse à Montorgueil, thé vert menthe douce	3	4,7
Balade poétique à Saint-Germain, thé vert Sencha	3	4,7
Tendre rencontre au Pont des arts, thé blanc & vert rose litchi	3	4,7
Nuit folle à Montmartre, tisane aux épices	3	4,7

BOISSONS FRAÎCHES

Fresh drinks

Coca Cola, Coca Cola Zéro (33 cl)	5
Orangina, Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic (25 cl)	5
Fustea pêche (25 cl)	5
Evian, Badoit verte (75 cl)	6,5
Evian, Badoit rouge (33 cl)	5,5
Limonades (25 cl)	4,8
Cidres Magners pomme (33cl)	6,5
Jus de fruits (24 cl) (ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, goyave, pommes, raisin, tomates) <i>Juice (pineapple, cranberry, apricot, mango, orange, guava, apple, grape, tomato)</i>	5
Jus pressé	6,5
<i>Fresh juice</i>	

BIÈRES

Beers

» À la pression » Draught

	25 cl	50 cl
Silver , blonde française, arômes doux <i>Une blonde française, arômes doux</i>	4,5	7
1664 blanche , blanche française, fruitée saveur agrumes <i>Blanche française, fruitée saveur agrumes</i>	5	8
Grimbergen , blonde belge, traditionnelle d'Abbaye <i>Blonde belge, traditionnelle d'Abbaye</i>	5	8
Brooklyn ipa , blonde Américaine, haute fermentation <i>Blonde américaine, haute fermentation</i>	5	9
Chouffe	5,5	9

» À la bouteille » Bottles

	25 cl
Parisienne blonde <i>Blonde type pale ale</i>	7
Desperados , Corona	6
Kro Pur Malt, 1664, 0% alcool	5,5

COCKTAILS

Cocktails

» Les signatures

» *The signatures*

Le beau parleur, bourbon, grenadine, triple sec, bitter	10
La petite pâtisserie, spiced rhum, sirop d'érables, blanc d'oeuf, jus de citron	10
Long Island Ice Tea, vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	12
Pretty Woman, vodka, sirop de fraise, champagne	12
Moscow Mule, vodka, ginger beer, jus de citron	10
Expresso Martini, kahlua, café, vodka	12
Porn star martini, vodka, passoa, fruit de la passion, vanille, champagne	16
Le Adèle, gin, triple sec, sirop pommes, citron, sucre de canne, limonade	10
Blue Hawaïen, rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	12

» Les classiques

» *The classics*

Mojito, rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9
Negroni, campari, vermouth rouge, gin	9
Screwdriver, vodka, orange	8,5
Tequila Sunrise, tequila, jus d'orange, grenadine	8,5
Margarita, tequila, triple sec, citron vert	9
Caipirinha, cachaca, sucre, citron vert	9,5
Cosmopolitain, triple sec, vodka, cranberry, citron	9
Spritz, apéros, Prosecco, eau gazeuse	8

» Les sans alcools

» *Alcohol-free*

Virgin Mojito, jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7
Une discrète conversation, sirop de gingembre, menthe, zeste de citron, Perrier, sucre	7,5
Virgin Islands, ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	7

VINS BLANCS

White wine



» Vifs et bien secs

Fresh and lively

IGP Val de Loire – Marigny Neuf Sauvignon

7,5 34

Vif, très sec, nez de goyave et d'agrumes.

Par Frédéric Brochet, dans la région du Haut-Poitou.

Alsace Riesling AOC Dne Ch. Mïttnacht Terres d'Etoiles

9 44

Sec, vif et bien tendu, nez minéral, notes de pamplemousse.

En biodynamie

Sancerre AOP Les Broux

11 54

Nez intense de beurre et de pain. Léger et acidulé avec des notes de groseille et fleur de sureau. Cépage Sancerre.

» Souples et frais

Supple and fresh

Petit Chablis AOC Domaine Pommier

10,5 52

Nez floral. Bouche franche, pleine, fraîche et vineuse à la fois.

Finale croquante comme une pomme. Cépage chardonnay.

Anjou blanc AOC – Le P'tit Chenin

7,5 34

Nez de poire, structuré en bouche, avec une certaine suavité et une finale croquante.

Cépage Chenin.

» Pleins et ronds

Rounded and full

Bordeaux blanc AOC – Château Gantonnet

7 30

Plein et harmonieux, nez de pêche blanche et d'ananas.

60% Sauvignon, 25% Sémillon, 15% Muscadelle.

Beaujolais Blanc Chardonnay Pierre des Elfes

7,5 34

Nez floral de chèvrefeuille et de tilleul, souple et tendre,

tout en gardant une belle minéralité.



VINS ROSÉS

Rosés

IGP Méditerranée Studio by Miraval

7,5 34

Nez de fruits frais, agrumes et abricot. Bouche fraîche, légère, finale ciselée.

Cépages Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren. Par Jolie, Pitt et Perrin.

Beaujolais rosé AOC – Rosé d'une Nuit

7 30

Très pâle, frais et plein, nez de fraise et de cerise.

Un rosé insolite et gourmand, issu du cépage Gamay.

Côtes de Provence AOC – Domaine Sainte-Marie

8,5 42

D'une robe très pâle, un rosé frais et harmonieux, d'une belle minéralité, au nez de fruits blancs.

Cinsault, grenache, syrah, Mourvèdre, Cabernet, Carignan.

Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige

12 54

Nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon, beaucoup de fraîcheur en bouche.

Tibouren, Syrah, Cinsault.

VINS ROUGES




Red wine



15 cl 75 cl

» Croquants et frais

Fresh and crisp

Fronton AOC Château Laurou Délit d'initiés 	7,5	38
<i>Du fruit rouge, de la violette, beaucoup de fraîcheur et de buvabilité ! Un 100% Négrette, produit près de Toulouse !</i>		
Chinon Domaine Jourdan - Les Gravinières 	8	42
<i>Plein de charme, souple au nez de griottes et fruits rouges. Un vin biodynamique récolté à la main</i>		
Brouilly Château de Corcelles - Vieilles Vignes 2019 	8	42
<i>Juteux et très gourmand, notes de fruits rouges, cerises et pivoine</i>		

» Soyeux et fruités

Silky and fruity

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Altugnac Les Turitelles	7	30
<i>Soyeux et ciselé, au nez superbe de griotte et de framboise, note boisée bien intégrée. Un pinot noir languedocien, produit et élevé partiellement en fûts par un bourguignon.</i>		
Morgon AOC - Bouland «Corcelette»	8	42
<i>Un beau fruit noir, des notes kirschées, une bouche ronde et veloutée. Cépage gamay. Produit par Daniel Bouland.</i>		
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Cornu	10	48
<i>Soyeux, élégant, nez de cerises confites et de noyau, avec des notes boisées très fines. Cépage Pinot noir.</i>		


» Charnus et charpentés

Structured and full bodied

Côtes de Bourg AOC - Pourpre du Château de Barbe	8	40
<i>Nez de fruits mûrs, vanille. Plein et velouté, tannins caressants. Vieilles vignes de Merlot et Cabernet Sauvignon. Elevage de 12 mois en fûts.</i>		
Graves rouge AOC – Château Haut-Selve	10	44
<i>Soyeux, élégant, tannins ciselés, au nez de cèdre, d'épices et de pivoine. 60% de Merlot et 40% de Cabernet Sauvignon. Elevage 12 mois en fûts.</i>		

» Pleins et corsés

Full and strong

Marselan IGP Ctx de Peyriac Tour Boisée 	7	30
<i>Profond, nez intense de cassis, fruits macérés. Bouche juteuse et bien enrobée. Un cépage métisse, croisement entre le Cabernet Sauvignon et le Grenache.</i>		
Pic Saint-Loup AOC – Domaine Pech-Tort Une bonne Etoile	8	38
<i>Dense et plein, nez d'épices, de garrigue et de fruits à noyau. 80% Syrah et 20% Grenache. La star du Languedoc !</i>		



CHAMPAGNE



15 cl 75 cl

Taittinger	12	100
EPC Brut, rosé	10	80
Ruinard	14,5	180
Veuve Clicquot	/	150

ALCOOLS & APERITIFS

Alcohols & aperitifs

□
4 cl

» WHISKY

Bellvoye – Triple Malt <i>Whisky Français</i>	12
Aberlour <i>Single Malt Scotch Whisky – Speyside</i>	11
Monkey Shoulder <i>Blended Malt</i>	10
Nikka - From the Barrel <i>Japon</i>	12
Toki Suntory <i>Japon</i>	10
Jack Daniels <i>États-Unis</i>	9
Cardhu <i>Écosse</i>	11
Chivas 18 ans <i>Écosse</i>	18
JB	8

» GIN

Bombay Original <i>Angleterre</i>	10
La Citadelle <i>France</i>	11
Hendrick's <i>Écosse</i>	13

» VODKA

Grey Goose <i>France</i>	12,5
Absolute Blue <i>Suède</i>	10

» RHUM BRUN

Appleton Signature <i>Jamaïque</i>	11
Plantation Pineapple <i>Caraïbes</i>	11
Diplomatico Reserva Exclusiva <i>Vénézuela</i>	12
Kraken <i>Epicé & Tiki</i>	12

» RHUM BLANC

Neisson <i>Martinique</i>	12
Damoiseau <i>Guadeloupe</i>	11

» CACHACA, TEQUILA

Leblon <i>Brésil</i>	12
San José Silver <i>Mexique</i>	8
Don Julio, 100% Agave <i>Mexique</i>	12

» APÉRITIFS, ANIS, PORTO

Martini Bianco <i>Aperitif à Base de Vin</i>	9
Martini Extra Dry <i>Aperitif à Base de Vin</i>	5,5
Martini Rosso <i>Aperitif à Base de Vin</i>	5,5
Pastis Henri Bardouin <i>Anis</i>	5
Apérol <i>Bitter</i>	8
Campari <i>Bitter</i>	9
Porto Rouge	6
Porto Blanc	6

LIQUEURS & DIGESTIFS

Liquor & digestive

□

4 cl

» LIQUEURS, SAKÉ

Get 27 <i>Liqueurs de Plantes</i>	9
Get 31 <i>Liqueurs de Plantes</i>	9
Jagermeister <i>Liqueurs de Plantes</i>	9
Saint-Germain <i>Liqueurs de Plantes</i>	9
Bacardi Oakheart <i>Spiritueuse Rhum</i>	9
Jack Daniel's Fire <i>Spiritueuse Whisky</i>	9
Dassai 39 Junmai Daiginjo <i>Saké</i>	8
Cointreau <i>Triple Sec</i>	9
Amaretto Disaronno <i>Liqueurs de Fruits</i>	8

» COGNACS, DIGESTIFS

Camus - Ile de Ré <i>Cognac Islandais</i>	12
Martell XO <i>Cognac France</i>	14
Domaine Laballe N°3 <i>Bas Armagnac France</i>	12
Boulard XO <i>Calvados France</i>	12
Poire William - Miclo - Grande Reserve <i>Eaux de vie de Fruits</i>	12
Vieille Prune de Souillac <i>Eaux de vie de Fruits</i>	14

HAPPY HOURS TOUS LES JOURS
DE 17H À MINUIT