



CAFÉ CLICQUOT

Veuve Clicquot

CHAMPAGNE

BRUT CARTE JAUNE / BRUT YELLOW LABEL

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 14€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 54€ |

BRUT ROSÉ

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 17€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 64€ |

DEMI-SEC

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 15€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 58€ |

VINTAGE 2015

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 19€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 74€ |

VINTAGE ROSÉ 2015

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 21€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 84€ |

EXTRA BRUT EXTRA OLD

| | |
|--|-----|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 19€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 74€ |

LA GRANDE DAME

| | |
|--|------|
| Au verre / by the glass (12cl)..... | 45€ |
| À la bouteille / by the bottle (75cl)..... | 220€ |

Dégustation d'un trio sélectionné de champagne / *champagne flight of the day*
.....**sur demande / on request**

SUNRISE

9:30 - 11:30 / 9:30am - 11:30am

SOLAIRE BREAKFAST

Pain au chocolat ou croissant, cake, boisson chaude au choix, jus de fruits

Chocolate croissant or plain croissant, cake, one hot drink of your choice, one fruit juice

.....15€

SOLAIRE NOON by the New Maker CARBÓN

12:00 - 17:00 / 12pm - 5pm

LE SUNNY BURGER

Pain, viande de bœuf origine France, comté et morbier, oignon rouge, salade, sauce aïoli citron brûlé, cornichon
Accompagné de frites maison ou salade verte

Bun, beef (France), comté and morbier cheeses, red onion, lettuce, charred lemon aioli, pickles

Comes with house-made French fries or a green side salad

.....20€

LES AGNOLOTTI

Agnolotti à la stracciatella, beurre monté champagne-miso, oseille

Agnolotti ravioli filled with stracciatella, champagne-miso butter and sorrel mushrooms

.....20€

LA SALADE DE SAISON

Elaborée selon les produits de saison

Prepared with products of the season

.....18€

LE CROQ' SOLEIL

Pain de mie, comté, parmesan, champignons, béchamel aux épinards, jaune d'oeuf confit au miel

Accompagné de frites maison ou salade verte

White bread, comté and parmesan cheeses, mushrooms, bechamel sauce with spinach, honey-candied egg yolk

Comes with house-made French fries or a green salad

.....18€

LA CHARCUTERIE

Sélection de charcuteries affinées

Selection of fine charcuterie meats

.....15€

LES FROMAGES

Sélection de fromages affinés

Selection of fine cheeses

.....15€

PLANCHE MIXTE

HAM & CHEESE BOARD

.....20€

LES SIDES

LES FRITES : pomme de terre, ketchup & aïoli

FRENCH FRIES: fries with ketchup & aïoli

.....4€

LA SALADE

SIDE SALAD

.....3€

Accordez vos envies avec le champagne / indulge your craving with a champagne pairing

 **Végétarien / vegetarian**

EN CONTINU / ALL DAY LONG

Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart
.....7€

Brookie
.....7€

BOISSONS / DRINKS

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso.....3€
Americano.....4€
Macchiato.....4€
Café Latte.....5€
Cappuccino.....6€
Chocolat chaud / hot chocolate.....6€
Thé / tea.....4€

BOISSONS & EAUX / COLD DRINKS

Soda (33cl).....5€
Jus de fruits / fruit juice (25cl).....6€
Eau plate / still water (100cl).....7€
Eau gazeuse / sparkling water (100cl).....7€

Notre café, un trio de Mokas d’Ethiopie créé spécialement pour le Café Clicquot, propose un nez plutôt doux et végétal alliant la fraîcheur de l’amande verte et la douceur de l’amaretto.

Our coffee, a trio of Mochas from Ethiopia created especially for Café Clicquot, offers a rather soft and vegetal scent combining the freshness of green almonds and the sweetness of amaretto.

Didier Mariotti

11^{ème} Chef de Caves de la Maison Veuve Clicquot

11th Cellar Master of Veuve Clicquot

« Veuve Clicquot possède un patrimoine œnologique exceptionnel, riche d'une des plus grandes palettes de vins de réserve, si ce n'est la plus importante. Il est étroitement lié au destin d'une femme d'exception : Madame Clicquot. Son attachement pour un cépage, le Pinot Noir, dont elle avait perçu l'infinité des richesses et adaptations, nous permet encore aujourd'hui de créer la signature si parti-culière de nos champagnes. »

« Veuve Clicquot has an exceptional winemaking heritage, rich with one of the widest collection of reserve wines, if ot the largest. This heritage is tightly linked with the destiny of an exceptional woman: Madame Clicquot. Her affection for a grape variety, Pinot Noir, of which she had perceived the infinite richness and adaptations, still enables us to create the unique signature of our champagnes today. »

CARBÓN

Veuve Clicquot a créé en 2021 le Collectif des New Makers, composé de chefs et créateurs du monde entier. Fraîcheur et intuition sont distillées pour aborder différemment l'univers du Champagne, en l'associant à une gastronomie contemporaine. Le Sunny Burger a été pensé exclusivement pour le Café Clicquot pour un accord parfait avec un verre de champagne Veuve Clicquot par les New Makers Sabrina Goldin & Stéphane Abby, duo cosmopolite (elle née en Argentine, lui originaire de la Côte d'Ivoire) créateurs et fondateurs de Carbón (2017) à Paris. Carbón est une table inspirée de la flamme du bois et la saisonnalité des produits sélectionnés. Carboni's, leur restaurant situé au cœur du Marais, célèbre une cuisine italienne singulière et personnelle. Carbón et Carboni's font partie du Studio Carbon, leur agence créative spécialisée dans la conception de restaurants, évènements et conseils F&B.

Veuve Clicquot unveiled "The New Makers Collective" in 2021, an international collective of chefs and creators from different countries. United by the same passion, they are committed to sharing a new perspective on cooking with Champagne. The Sunny Burger was created exclusively for Café Clicquot for a perfect pairing with a glass of Clicquot Champagne by the New Makers, Sabrina Goldin & Stéphane Abby, cosmopolitan duo (she was born in Argentina, and he comes from Côte d'Ivoire), creators and founders of Carbón (2017) in Paris. Carbón is a restaurant that is fueled by woodfire and the seasonality of selected ingredients. Carboni's, their restaurant in the heart of the Marais, celebrates singular, personal Italian cuisine. Carbón and Carboni's are part of Studio Carbon, their creative agency specializing in restaurant design, events and F&B consultancy.

**Sous les parasols aux couleurs de la maison,
nous avons créé un univers aux accents de bistrot français.
Accessible par tous, voici le 1^{er} Café Clicquot permanent au monde !**

*Under parasols in the house colors, we've created a world with the feel of a French bistro.
Accessible to all, this is the world's 1st permanent Café Clicquot!*

CAFÉ CLICQUOT

Veuve Clicquot



VEUECLICQUOT.COM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
PLEASE DRINK RESPONSIBLY.