

LE COPERNIC

Brasserie Parisienne

*"Ici tous nos produits sont faits maison,
élaborés avec des ingrédients frais et de qualité"*



54, avenue Kléber - 75116 PARIS / ouvert 7j/7

Tél. : 01 83 91 60 32

Lundi au vendredi 7h00 - 1h00

Samedi 8h00 - 1h00 • Dimanche 8h00 - 00h00

www.lecopernic.paris.fr



HAPPY HOURS (HH*)

17H-20H DU LUNDI AU DIMANCHE

Apéritifs

PASTIS 51 / PICARD	3 cl	5,00 €
MARTINI – BLANC, ROUGE, DRY.....	5 cl	5,00 €
SUZE, SALERS	5 cl	5,00 €
MAURESQUE / PERROQUET / RICARD TOMATE		5,50 €
KIR AU CHARDONNAY	15 cl	6,00 €
MUSCAT-DE-RIVESALTES		6,00 €
PORTO ROUGE OU BLANC	5 cl	6,00 €
CAMPARI / APEROL	5 cl	6,00 €
AMERICANO MAISON	5 cl	10,00 €
MANHATTAN / NEGRONI		12,00 €
PISCINE DE ROSÉ	20 cl	12,00 €
KIR ROYAL mûre, cassis, pêche, framboise.....	12 cl	12,50 €
PISCINE DE CHAMPAGNE (champagne du mois).....	20 cl	18,00 €
CHAMPAGNE DU MOIS	12 cl	12,00 €
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	12 cl	14,00 €

Bières

PRESSION	25 cl	50 cl
1664	5,50 €	9,00 €
MONACO, PANACHÉ.....	5,00 €	9,00 €
GRIMBERGEN, GRIMBERGEN BLANCHE.....	6,00 €	10,00 €
I.P.A.....	7,00 €	11,00 €
PICON-BIÈRE.....	7,00 €	11,00 €

BOUTEILLES

HEINEKEN.....	33 cl	7,50 €
DESPERADOS, CORONA.....	33 cl	7,50 €
HEINEKEN SANS ALCOOL.....	33 cl	7,50 €
LA PARISIENNE BLONDE.....	33 cl	7,50 €
GALLIA.....	33 cl	7,50 €
MYRAH (brasserie la goutte d'or) Pale ale	33 cl	7,50 €
ERNESTINE (brasserie la goutte d'or) IPA	33 cl	7,50 €

Cocktails sans alcool (HH* - 7,00 €)

VIRGIN MOJITO (HH*)	8,50€
Feuilles de menthe fraîche, citron vert, sucre roux, Perrier	
LE COPERNIC (HH*)	8,50€
Jus de goyave, jus d'ananas, sirop de framboise	
ÉDEN ROSE (HH*)	8,50€
Jus d'orange, jus d'ananas, sirop de fraise	
MILKSHAKE (HH*)	8,50€
Vanille, chocolat, pistache, fraise	

Cocktails (HH* - 8,50 €)

MOJITO (HH*)	12,00 €
Rhum Havana 4 cl, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux, angostura, Perrier	
BERRY MOJITO (HH*)	12,00 €
Rhum Bacardi Carta Blanca 4 cl, menthe, crème de cassis, jus de citron vert	
MOJITO ROYAL (HH*)	14,00 €
Rhum blanc 4 cl, Champagne 4 cl, feuilles de menthe, citron vert, sucre roux	
MARGARITA (HH*)	12,00 €
Tequila Lfcl, Triple sec 2 cl, jus de citron	
COSMOPOLITAN (HH*)	12,00 €
Vodka 4 cl, Triple sec 2 cl, jus de citron, cranberry	
SEX ON THE BEACH (HH*)	12,00 €
Vodka 4 cl, Triple sec 2 cl, crème de pêche 1 cl, jus d'orange, cranberry	
GIN FIZZ (HH*)	12,00 €
Gin Bombay Sapphire 4 cl, jus de citron, sucre de canne, Perrier	
PIÑA COLADA (HH*)	12,00 €
Rhum Havana 4 cl, crème de coco, jus d'ananas	
MOSCOW MULE (HH*)	12,00 €
Vodka 4 cl, Ginger Beer, jus de citron, limonade	
EXPRESSO MARTINI (HH*)	12,00 €
Vodka 4 cl, Kahlua 2 cl, café, sucre de canne	
IN THE MOOD FOR LOVE (HH*)	12,00 €
Tequila 4 cl, Soho 2 cl, jus de litchi, sirop de cassis	
PORNSTAR MARTINI (HH*)	12,00 €
Vodka 4 cl, liqueur de vanille, jus de passion, liqueur de passion, jus de citron	

Boissons fraîches

COCA-COLA	33 cl	5,50 €
COCA-COLA SANS SUCRES	33 cl	5,50 €
FANTA ORANGE	25 cl	5,50 €
SPRITE	25 cl	5,50 €
FUZETEA THÉ PÊCHE	25 cl	5,50 €
FUZETEA MENTHE CITRON VERT	25 cl	5,50 €
TROPICO	25 cl	5,50 €
SCHWEPPEES	25 cl	5,50 €
JUS DE FRUITS orange, ananas, abricot, pomme	25 cl	5,50 €
CIDRE - LOÏC RAISON	33 cl	5,50 €
PERRIER	33 cl	5,50 €
RED BULL		6,50 €
FRUITS PRESSÉS (orange, pamplemousse, citron).....		6,50 €
THÉ GLACÉ MAISON		7,50 €

Spritz (HH* - 8,50 €)

APEROL SPRITZ (HH*)	30 cl	12,00 €
Aperol, prosecco, eau gazeuse, agrumes		
SAINT-GERMAIN SPRITZ (HH*)	30 cl	12,00 €
Saint-Germain, prosecco, eau gazeuse, agrumes		
MOSCOW SPRITZ	30 cl	12,00 €
Vodka, Aperol, jus de pamplemousse, agrumes		
LIMONCELLO SPRITZ (HH*)	30 cl	12,00 €
Limoncello, prosecco, eau gazeuse		



ENTRÉES / STARTERS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE Les 6 / Les 12	11,00 € / 22,00 €
<i>Burgundy snails x6 / x12</i>	
SOUPE À L'OIGNON	11,00 €
<i>Gratinated onion soup</i>	
CUISSES DE GRENOUILLES	15,50 €
<i>Frogs thighs</i>	
SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE ET SON BLINI MAISON	18,00 €
<i>Red Label smoked salmon and its homemade blini</i>	
TERRINE DE FOIE GRAS DE NOS RÉGIONS	23,00 €
CHUTNEY FIGUES ET PAIN D'ÉPICES	
<i>Terrine of foie gras of our regions, figs chutney and gingerbread</i>	
GASPACHO ANDALOU MAISON	12,00 €
<i>Home made Andalou Gaspacho</i>	
BEIGNETS DE GAMBAS	17,50 €
<i>King prawns fritters</i>	
BURRATA CREMEUSE ET TOMATE À L'ANCIENNE	18,00 €
<i>Cream burrata and old-fashioned tomato</i>	
L'INCONTOURNABLE ŒUF MAYONNAISE BIO	10,00 €
<i>Organic egg and mayo</i>	
CEVICHE D'AVOCAT AUX AGRUMES ET CREVETTES ROSES DE MADAGASCAR	18,00 €
<i>Avocado ceviche with citrus and shrimp pink madagascar</i>	

SALADES / SALADS

SALADE CÉSAR	18,00 €
<i>Salade romaine, blanc de poulet, tomate, croûtons, copeaux de Parmesan, sauce César maison</i>	
<i>Romaine salad, chicken breast, tomato, croutons, parmesan shavings, homemade Caesar salad</i>	
SALADE ITALIENNE	18,50 €
<i>Mesclun, jambon de pays, tomates confites, burrata, légumes grillés, sauce pesto</i>	
<i>Mesclun salad, country ham, preserved tomatoes, burrata, grilled vegetables, pesto sauce</i>	
SALADE COOB	18,50 €
<i>Romaine, lardons, avocat, tomate, haricots verts, chou rouge et œuf dur</i>	
<i>Romaine salad, diced bacon, avocado, tomato, french green beans, red cabbage and hard-boiled egg</i>	
POKE BOWL AU SAUMON	19,00 €
<i>Quinoa, mangue, maïs, avocat, concombre et saumon</i>	
<i>Quinoa, mango, corn, avocado, cucumber and salmon</i>	
SALADE FRAÎCHEUR	22,00 €
<i>Mesclun, pastèque, ananas, avocat, saumon fumé et crevettes roses</i>	
<i>Mesclun, watermelon, pineapple, avocado, smoked salmon and prawns</i>	

OMELETTES & CROQUES

OMELETTE NATURE FRITES & SALADE	12,50 €
<i>Plain omelette, french fries and salad</i>	
OMELETTE AU FROMAGE FRITES & SALADE	15,50 €
<i>Omelette with cheese, french fries and salad</i>	
OMELETTE MIXTE (jambon & fromage) FRITES & SALADE	17,50 €
<i>Mixed omelette (ham & cheese), french fries and salad</i>	
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FRITES & SALADE	17,50 €
<i>Omelette with mushrooms, french fries and salad</i>	
CROQUE-MONSIEUR FRITES & SALADE	16,00 €
<i>Toasted sandwich, french fries and salad</i>	
CROQUE-MADAME FRITES & SALADE	17,50 €
<i>Croque toasted sandwich with an egg on top, french fries and salad</i>	

BURGERS

VEGGIE BURGER	18,00 €
<i>Pain brioché, galette de pois chiches, pickles au chou rouge et sauce tzatziki et frites maison</i>	
<i>Brioche bun, chick peas wafer, pickled red cabbage, tzatziki sauce and homemade french fries</i>	
LE COPERNIC	18,50 €
<i>Pain brioché, steak haché 180 g, oignons confits, cheddar tranche et frites maison</i>	
<i>Brioche bun, minced steak (180 g), onions confit, slice of cheddar and homemade french fries</i>	
CHICKEN BURGER	18,50 €
<i>Chicken burger et frites maison</i>	
<i>Chicken burger and homemade french fries</i>	

VIANDES / MEATS

SUPRÊME DE POULET JAUNE RIZ PILAF, SAUCE CURRY THAI ROUGE	19,50 €
<i>Yellow chicken breast, pilaf rice, red thai curry sauce</i>	
TARTARE DE BŒUF FRITES MAISON ET SALADE	19,00 €
<i>Beef tartar, homemade french fries and salad</i>	
ENTRECÔTE LUXE 300g SAUCE POIVRE, FRITES MAISON	28,00 €
<i>Luxe rib steak, peppercorn sauce, homemade french fries</i>	
CONFIT DE CANARD ET POMMES SALARDAISES	24,00 €
<i>Duck confit and salardaise potatoes</i>	
CORDON BLEU (fait maison) ET FRITES MAISON	21,00 €
<i>Breaded chicken escalope with cheese, homemade french fries</i>	
CHATEAU FILET DE BŒUF SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	34,00 €
<i>Beef fillet chateau, bearnaise sauce, homemade french fries</i>	
ÉPAULE D'AGNEAU RÔTI AU JUS ET GRATIN DAUPHINOIS	24,00 €
<i>Shoulder of lamb roasted in juice and gratin dauphinois</i>	

POISSONS / FISHES

FISH & CHIPS DE CABILLAUD, FRITES MAISON ET SALADE	22,00 €
<i>Cod fish 'n chips, homemade french fries and salad</i>	
FILET DE BAR SAUVAGE, SAUCE CRUSTACÉS ET LÉGUMES DU MOMENT .	25,00 €
<i>Wild bass fillet, shellfish sauce and vegetables of the day</i>	
RISOTTO DE GAMBAS SAUCE CRUSTACÉS	26,00 €
<i>Gambas risotto with shellfish sauce</i>	
TARTARE DE SAUMON, FRITES MAISON ET SALADE	22,50 €
<i>Salmon tartar, homemade french fries and salad</i>	

GARNITURES / GARNISHES

Frites maison, haricots verts, riz basmati, purée maison, salade verte	7,00 €
<i>Homemade french fries, french green beans, basmati rice, homemade mashed potatoes, green salad</i>	



PÂTES / PASTA

LASAGNE DE BOEUF	19,00 €
<i>beef lasagna</i>	
PENNE CARBONARA	18,00 €
<i>Eggs, fresh cream, bacon, onion</i>	
RIGATONI crème de Parmesan truffée et champignons sautés	21,00 €
<i>Truffled Parmesan cream and sautéed mushrooms</i>	
SPAGHETTI BOLOGNESE	19,00 €
<i>Spaghetti bolognese</i>	

FROMAGES & DESSERTS CHEESES / DESERTS

1 FROMAGE AU CHOIX	6,80 €
<i>(Camembert lait cru, Cantal Entre-Deux, Brie de Meaux, Saint-marcellin)</i>	
<i>Raw milk Camembert, Cante Entre-Deux, Brie de Meaux, Saint-marcellin</i>	
DUO DE FROMAGES	11,00 €
<i>Cheese duet</i>	
PLANCHE DE FROMAGES	19,50 €
<i>Cheese board</i>	
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON DE MADAGASCAR	10,50 €
<i>Madagascar Bourbon vanilla-flavoured creme brulee</i>	
CHEESECAKE MAISON ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	10,50 €
<i>Homemade cheesecake and red fruits coulis</i>	
CAFÉ GOURMAND	11,00 €
<i>Gourmet coffee</i>	
SALADE DE FRUITS FRAIS	10,00 €
<i>Fresh fruit salad</i>	
MOELLEUX AU CHOCOLAT GLACE VANILLE	10,50 €
<i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	
TARTE AUX POMMES ET GLACE CARAMEL	10,50 €
<i>Apple pie and caramel ice cream</i>	
CRÊPES AU SUCRE / NUTELLA	7,00 / 8,00 €
<i>Crepes with sugar / Nutella spread</i>	

GLACES / SORBETS

GLACES :

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, CARAMEL, PISTACHE
vanilla, chocolate, coffee, caramel, pistachio

SORBETS :

FRUIT DE LA PASSION, CITRON VERT, FRAISE, PÊCHE DE VIGNE
passion fruit, lime, strawberry, vine peach

1 BOULE 1 scoop	3,50 €
2 BOULES 2 scoops.....	7,00 €
3 BOULES 3 scoops.....	10,00 €

MENU ENFANTS / Kids MENU

13,50 €

STEAK HACHÉ FRITES MAISON

Minced steak, homemade french fries

OU or

NUGGETS DE POULET FRITES MAISON

Chicken nuggets, homemade french fries

OU or

PENNE CARBONARA

Penne carbonara

Sirop au choix (menthe, fraise, grenadine, pêche, citron)

syrup to choose from mint, strawberry, grenadine, peach, lemon

1 boule de glace au choix

1 scoop of ice cream to choose from

(vanille, chocolat, caramel, pistache, fruit de la passion, citron vert)

vanilla, chocolate, caramel, pistachio, passion fruit, lime

(Pour les moins de 12 ans)

Digestifs

COGNAC - HENNESSY XO	4 cl	17,00 €
ARMAGNAC - CLÉS DES DUCS VSOP		11,00 €
CALVADOS, VIEILLE PRUNE		11,00 €
EAU-DE-VIE - POIRE, MIRABELLE, FRAMBOISE		11,00 €
GET 27, GET 31	4 cl	10,00 €
MANZANA, LIMONCELLO, GRAND MARNIER	4 cl	10,00 €
COINTREAU, BAILEY'S, AMARETTO		10,00 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ - PERLE NOIRE 100 % ARABICA	2,80 €
DÉCAFÉINÉ	2,80 €
NOISETTE	2,90 €
CAFÉ AMÉRICAIN	4,50 €
LAIT CHAUD	4,50 €
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT À L'ANCIENNE	5,50 €
DOUBLE EXPRESSO	5,60 €
THÉS - COMPTOIRS RICHARD	5,50 €
<i>Earl Grey, Ceylan, Darjeeling, thé vert menthe, jasmin, fruits rouges</i>	
INFUSIONS - COMPTOIRS RICHARD	5,50 €
<i>Verveine, camomille, tilleul</i>	
CAPPUCCINO	6,00 €
CAFÉ FRAPPÉ	6,00 €
CHOCOLAT OU CAFÉ VIENNOIS	7,00 €
CITRON CHAUD	7,00 €
GROG AU RHUM	7,50 €
IRISH COFFEE / FRENCH COFFEE	12,00 €
VIN CHAUD	7,00 €

CHAMPAGNES

	12 cl	75 cl
CHAMPAGNE DU MOIS	12,00 €	80,00 €
CHAMPAGNE DEUTZ BRUT	15,00 €	120,00 €
R. DE RUINART	-	120,00 €

EAUX MINÉRALES

VITTEL / SAN PELLEGRINO	50 cl	5,50 €
CHÂTELDON	75 cl	9,00 €
VITTEL	100 cl	8,00 €

Alcools

WHISKIES

JW RED LABEL	4 cl	13,00 €
JAMESON, JACK DANIEL'S	4 cl	11,00 €
MOON HARBOUR	4 cl	13,00 €
PREMIUM, NIKKA	4 cl	17,00 €
MONKEY	4 cl	14,00 €
OBAN 10 ANS	4 cl	18,00 €
LAGAVULIN 16 ANS	4 cl	18,00 €
TALISKER	4 cl	18,00 €

GINs

BEEFEATER	4 cl	10,00 €
BOMBAY SAPPHIRE	4 cl	10,00 €
TANQUERAY	4 cl	12,00 €

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO REPOSADO	4 cl	10,00 €
CAMINO ROYAL	4 cl	10,00 €

VODKAS

ABSOLUT	4 cl	10,00 €
BELVEDERE	4 cl	12,00 €
GREY GOOSE	4 cl	13,50 €

RHUMS

CACHAÇA	4 cl	10,00 €
HAVANA 3 ANS		10,00 €
HAVANA 7 ANS		12,00 €
DON PAPA, DIPLOMATICO		14,00 €

VINS

VINS BLANCS / WHITE WINES 15 cl 24 cl 50 cl Btle 75 cl
 IGP PAYS D'O'C VIOGNIER..... **6,00 €** **11,00 €** **19,00 €** **27,00 €**
 Le Versant VEGAN

IGP PAYS D'O'C CHARDONNAY (HH*) **6,80 €** ... **11,80 €** **21,80 €** **29,00 €**
 Orchys

ANJOU BLANC AOC BIO **6,50 €** **11,00 €** **19,80 €** **28,00 €**
 Le Nit Chenin

SANCERRE AOC **10,00 €** **15,50 €** **30,00 €** **44,00 €**
 Les Broux

CHABLIS AOC **10,00 €** **18,00 €** **33,00 €** **46,00 €**
 Château de Fleys

POUILLY-FUISSÉ AOC - - - **54,00 €**
 Vincent Girardin, Vieilles Vignes

MONBAZILLAC AOC **6,00 €** **11,00 €** **21,00 €** **29,00 €**
 Château Beautrand, Vieilles Vignes

VINS ROSÉS / ROSE WINES 15 cl 24 cl 50 cl Btle 75 cl
 IGP MÉDITERRANÉE BIO (HH*) **6,00 €** **11,00 €** **18,00 €** **27,00 €**
 Demoiselle Sans-Gêne

IGP MÉDITERRANÉE BIO MAGNUM - - - **55,00 €**
 Demoiselle Sans-Gêne Btle

IGP MÉDITERRANÉE **7,50 €** **14,00 €** **21,00 €** **32,00 €**
 Studio by Miraval

CÔTES-DE-PROVENCE AOC **9,50 €** **17,00 €** **29,00 €** **42,00 €**
 Minuty Prestige

VINS ROUGES / RED WINES

BORDEAUX 15 cl 24 cl 50 cl Btle 75 cl
 BORDEAUX AOC (HH*)..... **6,00 €** **9,00 €** **17,00 €** **28,00 €**
 Réserve James Deschartrons

LUSSAC SAINT-ÉMILION AOC **9,00 €** **16,50 €** **28,00 €** **41,00 €**
 Château la Claymore

MOULIS AOC - - - **53,00 €**
 N°2 de Maucaillou

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS 15 cl 24 cl 50 cl Btle 75 cl
 BROUILLY AOC **7,80 €** **12,80 €** **24,00 €** **35,00 €**
 Château des Tours

CÔTE CHALONNAISE AOC **8,90 €** **16,00 €** **26,00 €** **36,00 €**
 Pinot Noir, Millebuis

BOURGOGNE
 HAUTES-CÔTES-DE-NUITS..... - - - **41,00 €**
 Domaine Cornu

SAINT AMOUR AOC **9,00 €** **16,50 €** **28,00 €** **41,00 €**
 Domaine des Pieres

RHÔNE ET MÉDITERRANÉE..... 15 cl 24 cl 50 cl Btle 75 cl
 CÔTES-DU-RHÔNE AOC (B10) **6,50 €** **12,00 €** **19,00 €** **27,00 €**
 Les Grès de Gayane

ITALIE, IGP SALENTO TERRAME .. **7,00 €** **13,00 €** **22,00 €** **31,00 €**
 Primitive

PIC SAINT-LOUP AOP **8,00 €** **15,00 €** **24,00 €** **35,00 €**
 Château Lancyre Clos des Combes

SAINT-JOSEPH AOC - - - **51,00 €**
 Vins de Vienne Gaillard, Villard et Cuilleron

AUTOUR D'UN VERRE / TO SHARE

CROQUE APÉRO	11,00 €
<i>Aperitive toasted ham cheese sandwich</i>	
TARTINE ITALIENNE AU PAIN POILÂNE	10,00 €
<i>Aubergines, parmesan, poivrons, sauce pesto</i>	
<i>Eggplants, parmesan cheese, peppers, pesto sauce</i>	
TARTINE NORVÉGIENNE AU PAIN POILÂNE	12,50 €
<i>Saumon fumé, sauce gravlax, crème à l'aneth</i>	
<i>Smoked salmon, gravlax sauce, dill cream</i>	
TARTINE COPERNIC AU PAIN POILÂNE	13,90 €
<i>Avocat, mozzarella, miel et tomates cerises</i>	
<i>Avocado, mozzarella, honey and cherry tomatoes</i>	
ASSIETTE DE TAPAS	20,00 €
<i>Beignets de calamars, onion rings, mozzarella stick, Camembert pané</i>	
<i>Squids fritters, onion rings, mozzarella stick, breaded Camembert</i>	

Nos planches / boards

PLANCHE DE CHARCUTERIE	19,00 €
<i>Jambon de pays, rillettes, saucisson, chorizo et pâté basque</i>	
<i>Country ham, rillettes, sausage, chorizo and Basque pâté</i>	
PLANCHE DE FROMAGE	19,50 €
<i>Camembert, Cantal et Brie de Meaux</i>	
<i>Camembert, Cantal and Brie from Meaux</i>	
PLANCHE MIXTE	19,00 €
<i>Fromage et assortiment de charcuterie</i>	
<i>Cheese and assorted cold cuts</i>	

Prix en euros, taxes et service compris. Minimum CB 10 €. Chèques non acceptés.

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

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes.

Une liste est disponible à votre demande. | Net prices in euros, taxes and service included. CC minimum €10.

Checks no longer accepted. The abuse of alcohol is harmful to health. Drink moderately.

Some dishes may contain allergens. A list is available upon request.

AVOCADO

Avocado toast et salade **13,50 €**
Avocado toast and salad

Avocado toast, omelette et salade **16,50 €**
Avocado toast, omelette and salad

Avocado toast, mozzarella et salade **18,50 €**
Avocado toast, mozzarella and salad

PETIT DÉJEUNER BREAKFAST

1 BOISSON CHAUDE (DOUBLE CAFÉ +1 €)
(CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ +1 €)

1 HOT DRINK (DOUBLE COFFEE +1 €)

+1 VIENNOISERIE / 1 PASTRY

(CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, TARTINE)

+1 ORANGE PRESSÉE

1 SQUEEZED ORANGE JUICE

9,50 €

PETIT DÉJEUNER ANGLAIS ENGLISH BREAKFAST

1 BOISSON CHAUDE
(CAFÉ, THÉ, CHOCOLAT, CAFÉ CRÈME, CAPPUCCINO, DOUBLE CAFÉ +1 €)

1 HOT DRINK DOUBLE COFFEE +1 €

+ 1 VIENNOISERIE / 1 PASTRY

(CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, TARTINE)

+ 1 ORANGE PRESSÉE / 1 SQUEEZED ORANGE JUICE

+1 FROMAGE BLANC / 1 COTTAGE CHEESE

+ OMELETTE NATURE OU ŒUF AU PLAT

PLAIN OMELETTE OR FRIED EGG

13,50 €

 Le Copernic  le_copernic_restaurant
www.lecopernic-paris.fr

CB à partir de 10€ • La maison n'accepte pas les chèques

Le Copernic | Carte Avril 2024 | www.1chr.fr