

CAFÉ

du Louvre



3, Avenue de l'Opéra
75001

Dimanche au Jeudi de 8h à 1h
Vendredi et Samedi de 8h à 2h



À Partager

To share



TARAMA TRUFFÉ
Truffled tarama • 12€

CALAMARS FRITS
et mayonnaise spicy • 14€
Fried calamari with spicy mayonnaise

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE
Crispy goat cheese • 12€

PLANCHE DE CHARCUTERIES
Charcuterie board • 17€

PLANCHE MIXTE
Mixed board • 25€

PLANCHE DE FROMAGES AOP
AOP cheese board • 19€



Vins au verre

VINS ROUGES <i>Red wine</i>	VERRE 12cl	VERRE 18cl
CHINON AOP Gilles de Beauveau.....	7€	10€
BROUILLY Château de Corcelles.....	8€	14€
PINOT NOIR Millebuis.....	9€	15€
HAUT MEDOC Bourdieu Vertheuil.....	9,5€	16€
CROZES HERMITAGE Guigal.....	12€	19€

VINS BLANCS <i>White wines</i>	VERRE 12cl	VERRE 18cl
SAUVIGNON Saint Clair.....	6,5€	8,5€
CHARDONNAY PAYS D'OC Le Sudiste	7€	9,5€
PETIT CHABLIS Domaine de Gueguen..	9,5€	14€
POUILLY FUMÉ Ladoucette.....	14€	21€

VINS ROSÉS <i>Rosé wines</i>	VERRE 12cl	VERRE 18cl
LE BOMPUYS.....	7€	9€
DOMAINE BEL-AIR.....	9€	13€

Menu enfant • 17,5€

NUGGETS DE POULET ET FRITES
ou SPAGHETTI BOLOGNAISE
+ UN SIROP
+ UNE BOULE DE GLACE ou UNE CRÊPE
*Chicken nuggets and French fries
or Spaghetti Bolognese
+ A syrup drink
+ A scoop of ice cream or a crepe*



Crêpes et Glaces

Crepes and Ice Creams

1 BOULES 1 scoop • 5€

2 BOULES 2 scoops • 8€

3 BOULES 3 scoops • 10€

CAFÉ LIEGEOIS Liège coffee • 12€

Glace café, sauce chocolat, Chantilly

Coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Parfums : vanille, chocolat, fraise, citron,
noisette, café

Flavors: Vanilla, chocolate, strawberry,
lemon, hazelnut, coffee

CRÊPE AU SUCRE *Crepe with sugar*..... • 8€

CRÊPE NUTELLA *Crepe with Nutella* ... • 8,5€

CRÊPE LOUVRE *Crepe of Café du Louvre* . • 10€

Sandwichs et Croques

CROQUE MADAME JAMBON TRUFFÉ • 19€

Croque Madame with truffled ham

CROQUE-MONSIEUR JAMBON TRUFFÉ • 18€

Croque Monsieur with truffled ham

CHEESEBURGER CLASSIQUE • 21€

Classic cheeseburger

CHEESEBURGER BACON • 23€

Bacon cheeseburger

Entrées Starters

AVOCAT VINAIGRETTE • 9€

Avocado with vinaigrette

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE • 11,5€

Gratinated onion soup

SARDINES MILLÉSIMÉES • 14€

Vintage sardines

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS

DE CANARD 80G..... • 22,5€

Generous slice of duck foie gras (80g)

CEUFS MAYO BIO • 8€

Organic egg with mayonnaise

ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL...X6 • 16€

XXL Burgundy snails

TARTARE DE SAUMON AVOCAT ..PETIT • 16€

Salmon and avocado tartareGRAND • 22€

Pâtes Pasta

LES COQUILLETES JAMBON TRUFFE
DE MARINO • 22€

Coquillettes with truffled ham

RAVIOLES DE ROYAN • 19,5€

Ravioles de Royan

Végétarien

OMELETTE AU COMTÉ • 17€

Comté cheese omelet

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA • 19,5€

Eggplant alla parmigiana

Poissons Fish

SAUMON SAUCE BEURRE BLANC • 27€

Salmon with beurre blanc sauce

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE • 25€

Sea bass fillet, virgin sauce

FISH & CHIPS *Fish & chips*..... • 23€

Salades Salad

SALADE CÉSAR *Caesar salad*..... • 18€

SALADE THAÏ *Thai salad* • 21€

SALADE QUINOA FETA *Quinoa and feta salad* • 18€

Viandes Meats

TARTARE DE BŒUF *Beef tartare* • 21€

ENTRECÔTE BÉARNAISE • 27€

Ribeye with béarnaise sauce

PAILLARD DE POULET • 23€

Grilled chicken paillard

STEAK HACHÉ ŒUF À CHEVAL • 19€

Minced steak with fried egg

ESCALOPE DE VEAU, crème champignons .. • 25€

Veal escalope with mushroom cream

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX *Choice of garnish :*

Frites maison *Homemade French fries* • 6€, Purée maison *Homemade mashed potatoes* • 6€,

Haricots verts *Green beans* • 6€, Riz parfumé *Fragrant rice* • 6€, Salade mesclun *Mesclun salad* • 5€

Champignons persillés *Mushrooms with parsley* +2€

Pizzas

MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, basilic *Tomato sauce, mozzarella, basil* • 15€

REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons *Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms* • 17€

BURRATA Sauce tomate, buratta, tomates cerises, roquette • 20€

Tomato sauce, burrata, cherry tomatoes, arugula

PEPPERONI Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, origan *Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano* • 19€

STAGIONE Sauce tomate, mozzarella, champignons, artichauts, olives noires • 18€

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, artichokes, black olives

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, gorgonzola, chèvre, scarmoza fumée • 18€

Mozzarella, gorgonzola, goat cheese, smoked scamorza

TARTUFA Crème fraîche, champignons, mozzarella, roquette, huile de truffe • 22€

Fresh cream, mushrooms, mozzarella, arugula, truffle oil

Supplément garniture +2€ • Supplément œuf +2€ • Supplément charcuterie +4€

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGES AOP *AOP cheese platter* • 11€

CAFÉ GOURMAND *Gourmet coffee* • 10€

TARTE DU JOUR *Tart of the day* • 13€

ECLAIR GÉANT pour un ou deux • 9/16€

Giant éclair for one or two

PARIS-BREST *Paris-Brest* • 12€

MILLEFEUILLE TRADITION • 12€

Traditional millefeuille

CRÈME BRÛLÉE *Crème brûlée* • 10€

TARTE CITRON MERINGUÉE • 12€

Lemon meringue tart

PAIN PERDU, GLACE VANILLE • 11,5€

French toast, vanilla ice cream

PANCAKES MAISON (X2) *Homemade pancakes* • 11€

Chocolat, Miel, Sirop d'érable ou Confiture au choix

Chocolate, honey, maple syrup, or jam of your choice

Cocktails Signatures

L'OPÉRA 13€ Lillet blanc, liqueur fleur de sureau, sirop de concombre, rhubarbe	LA BELLE VIE 13€ Liqueur fruit de la passion, ananas, passion, bitter, citron jaune
LE LOUVRE 13€ Lillet rosé, bitter, citronnelle, pamplemousse	AMERICANO 12€ Bitter, Martini rosso, eau pétillante
LE RIVOLI 13€ Amaretto, sirop de vanille, citron jaune, jus d'orange	BELLINI 12€ Liqueur de pêche, purée de pêche, prosecco

Cocktails Classiques

Uniquement disponible avec une entrée, un plat ou un dessert

ESPRESSO MARTINI 15€ Vodka, café, liqueur de café €	CAÏPIRINHA 13€ Cachaça, citron pressé, sucre de canne
MARGARITA 13€ Tequila, triple sec, citron vert pressé	GIN BASIL 14€ Gin, basilic, citron vert
PORN STAR MARTINI 16€ Vodka, liqueur passion Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shot de champagne	MOJITO CLASSIC 13€ Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda
MOSCOW MULE 14€ Vodka, Ginger beer, citron vert	AMARETTO SOUR 14€ Amaretto, citron vert, blanc d'œuf

Les Spritz

SPRITZ CLASSIC : Cinzano, prosecco, perrier 13€
HUGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier 13€
SOUTH SPRITZ Lillet blanc, prosecco, liqueur de fleur de sureau ... 13,5€

Alcools

Uniquement disponible avec une entrée, un plat ou un dessert

RHUM	TEQUILA
HAVANA 3 ANS 4d .. 13€	SAN LUIS 4d..... 11€
DIPLOMATICO	JOSE CUERVO
MANTUANO 4d 15€	REPOSADO 4d 13€
DON PAPA 4d 19€	WHISKY
LA HECHICERA 4d .. 26€	BALLANTINES 4d... 11€
VODKA	JAMESON 4d..... 15€
WYBOROWA 4d..... 11€	MARKER'S MARK 4d 17€
BELVEDERE 4d..... 17€	NIKKA FROM
GIN	THE BARREL 4d 19€
DOB'SON 4d 11€	TALISKER PORT
CITADELLE	RUIGHE 4d..... 21€
GIN DE FRANCE 4d .. 15€	

Caféterie

EXPRESSO 2,5€ <i>Espresso</i>	CHOCOLAT VIENNOIS 6,5€ <i>Viennese chocolate</i>
DÉCA 2,5€ <i>Decaffeinated coffee</i>	CHOCOLAT CHAUD 6€ <i>Hot chocolate</i>
NOISETTE 3€ <i>Macchiato</i>	LAIT CHAUD MIEL ... 6€ <i>Hot milk with honey</i>
CAFÉ ALLONGÉ 3€ <i>Americano coffee</i>	CITRON PRESSÉ CHAUD 7€ <i>Hot squeezed lemon</i>
DOUBLE EXPRESSO 5€ <i>Double espresso</i>	GROG AU RHUM ... 7,5€ <i>Grog with rum</i>
CRÈME 6€ <i>Latte</i>	SUPLÉMENT LAIT + 0,5€ <i>Extra milk</i>
CAPPUCCINO 6€ <i>Cappuccino</i>	SUPLÉMENT MIEL +1€ <i>Extra honey</i>
CAFÉ VIENNOIS ... 6,5€ <i>Viennese coffee</i>	
CAFÉ FRAPPÉ 7€ <i>Iced coffee</i>	

Thés et Infusions

THÉ EARL GREY 5,5€
THÉ CEYLAN 5,5€
THÉ VERT À LA MENTHE 5,5€
THÉ VERT SENCHA 5,5€
THÉ DARJEELING 5,5€
INFUSION Citron gingembre miel 5,5€
INFUSION Camomille, Verveine 5,5€



Boissons Fraîches

COCA COLA 33cl 6€	JUS DE FRUITS 25cl
COCA COLA ZÉRO 33cl 6€	<i>Fruit juices</i>
FANTA ORANGE 25cl 6€	Tomate <i>Tomato</i> 6€
LIMONADE GARÇON 25cl 6€	Pomme <i>Apple</i> 5,5€
FUZE TEA PÊCHE 25cl 6€	Ananas <i>Pineapple</i> 5,5€
SCHWEPES AGRUMES 25cl 6€	Cranberry <i>Cranberry</i> 6€
SCHWEPES TONIC 25cl 6€	Orange <i>Orange</i> 5,5€
GINGER BEER 25cl 6€	JUS DE FRUIT FRAIS
THÉ GLACÉ MAISON 7€	<i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>
PERRIER 33cl 6€	Orange <i>Orange</i> 7€
¼ VITTEL 5€	Pamplemousse <i>Grapefruit</i> 7€
	Citron <i>Lemon</i> 7€

JUS DÉTOX « MINUTE » 25cl • 9€

TONIC JUICE Carotte, orange, gingembre <i>Carrot, orange, ginger</i>	GREEN JUICE Pomme, concombre, citron <i>Apple, cucumber, mint, lemon</i>
---	---

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO Citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda 9€
ACQUA IN BOCCA Sirop de basilic, citron vert, menthe, kiwi, eau pétillante 8€
GRAZIE MILLE Cranberry, citronnelle, citron jaune, gingembre, eau pétillante 10€



Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12cl 8€	CAMPARI 9€
COUPE DE CHAMPAGNE 14€	MARTINI BLANC/ROUGE 9€
KIR ROYAL 15€	PORTO ROUGE 9€



Bières

1664 BLONDE 25cl 6€ • 50cl 12€	CORONA . 33cl 10€
1664 BLANCHE 25cl 6€ • 50cl 12€	BUD 33cl 10€
GRIMBERGEN 25cl 6€ • 50cl 12€	
DEFENDER IPA .. 25cl 6,5€ • 50cl 13€	



Vins

VINS D'EXCEPTIONS

MEURSAULT Vincent Girardin Vieilles Vignes 2017..... 145€
POMMARD Maison Louis Latour 2019 149€
ALOXE-CORTON 1^{ER} CRU Les Chaillots Louis Latour 155€
MOREY SAINT-DENIS 1^{ER} CRU les Ruchots Frédéric Magnien 159€
SAINT-ESTÈPHE Les Pagodes de Cos 20222 165€
MARGAUX GRAND CRU CLASSÉ Château Giscours 2019 ... 219€
VOUGEOT 1^{ER} CRU CLOS Perrière Domaine Bertagna 2018 .. 225€

VINS ROUGES *Red wine*

CHINON AOP Gilles de Beauveau..... 7€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75CL
BROUILLY Château de Corcelles 8€			
HAUT MEDOC Bourdieu Vertheuil..... 9,5€			
CROZES HERMITAGE Guigal..... 12€			
PINOT NOIR Millebuis..... 9€			
MAUCAILLOU N°2 76€			
GIVRY Michel Sarazin 89€			
MARGAUX Baron de Brane..... 119€			

VINS BLANCS *White wines*

SAUVIGNON Saint Clair 6,5€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75CL
CHARDONNAY PAYS D'OC Le Sudiste 7€			
PETIT CHABLIS Domaine de Gueguen..... 9,5€			
SANCERRE Pascal Jolivet 74€			
POUILLY FUMÉ Ladoucette..... 69€			

VINS ROSÉS *Rosé wines*

LE BOMPUYS 7€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75CL
DOMAINE BEL-AIR 9€			

Champagnes

MAISON PAUL DANGIN & FILS , Champagne brut	COUPE 12cl	PISCINE 20cl	BTL 75CL
VEUVE CLICQUOT Brut..... 120€	15€	25€	95€
VEUVE CLICQUOT Rosé 130€			

Eaux Minérales

VITTEL 50cl 7€	SAN PELLEGRINO 50cl 7€
-----------------------------	-------------------------------------

Digestifs & Liqueurs

COGNAC Baron de Chastelard 4d 13€	LIMONCELLO 4d 10€
ARMAGNAC Janneau 4d 12€	GET27, GET31 4d 11€
CALVADOS Maitre Pierre 4d 12€	FERNET-BRANCA 4d 10€
VIEILLE PRUNE, MIRABELLE, POIRE 4d 13€	AMARETTO, BAILEYS 4d 10€
	CHARTREUSE 4d 12€

