

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 • 13€
Truffled tarama

CALAMARS FRITS • 15€
et mayonnaise spicy
Fried calamari with spicy mayonnaise

CROUSTILLANTS DE CHÈVRE • 13€
Crispy goat cheese

PLANCHE DE CHARCUTERIES • 21€
Charcuterie board

PLANCHE MIXTE • 28€
Mixed board

PLANCHE DE FROMAGES • 21€
Cheese board



Vins au verre

VINS ROUGES RED WINE	VERRE 12cl	VERRE 18cl
CHINON AOP Gilles de Beauveau	7,5€	10,5€
BROUILLY Château de Corcelles	8,5€	14,5€
PINOT NOIR Millebuis	9,5€	15,5€
HAUT MEDOC Bourdieu Vertheuil	10€	16,5€
CROZES HERMITAGE Guigal	12,5€	19,5€
VINS BLANCS WHITE WINES		
SAUVIGNON Saint Clair	7€	9€
CHARDONNAY PAYS D'OC le Sudiste	7,5€	10€
PETIT CHABLIS Domaine de Gueguen	10€	14,5€
POUILLY FUMÉ Ladoucette	14,5€	21,5€
VINS ROSÉS ROSÉ WINES		
LE BOMPUYS	7,5€	9,5€
DOMAINE BEL-AIR	9,5€	13,5€

Menu enfant • 19,5€

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 • 6€

2 BOULES 2 scoops • 9€

3 BOULES 3 scoops • 11€

CAFÉ LIEGEOIS Liège coffee • 14€

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 • 9€

CRÊPE NUTELLA Crepe with Nutella • 10€

CRÊPE LOUVRE Crepe of Café du Louvre • 12€

Sandwichs et Croques

CROQUE MADAME JAMBON TRUFFÉ • 20,5€
Croque Madame with truffled ham

CROQUE-MONSIEUR JAMBON TRUFFÉ • 19,5€
Croque Monsieur with truffled ham

CHEESEBURGER CLASSIQUE • 23€
Classic cheeseburger

CHEESEBURGER BACON • 25€
Bacon cheeseburger

Entrées

STARTERS

VAPEUR DE CREVETTES (X6) • 13€
Steamed shrimp (x6)

AVOCAT VINAIGRETTE • 10€
Avocado with vinaigrette

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE • 13€
Gratinated onion soup

SARDINES MILLÉSIMÉES • 14,5€
Vintage sardines

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS

DE CANARD 80g • 25€
Generous slice of duck foie gras (80g)

CÈUFS MAYO • 9€
Egg with mayonnaise

ESCARGOTS DE BOURGOGNE XXL • X6 • 18€
XXL Burgundy snails

TARTARE DE SAUMON AVOCAT ... PETIT • 18€
Salmon and avocado tartare ... GRAND • 24€

Salades

SALAD

SALADE CÉSAR Caesar salad • 19€

SALADE THAÏ Thai salad • 21€

Pâtes

PASTA

LES COQUILLETES JAMBON

TRUFFE DE MARINO • 23€
Coquillettes with truffled ham

RAVIOLES DE ROYAN Ravioles de Royan • 19,5€

RISOTTO GAMBAS King prawn risotto • 25€

Viandes

MEATS

TARTARE DE BŒUF Beef tartare • 23€

NOIX D'ENTRECÔTE 300g • 34€
Ribeye steak

PAILLARD DE POULET • 25€
Grilled chicken paillard

STEAK HACHÉ CŒUF À CHEVAL • 20€
Minced steak with fried egg

MAGRET SAUCE MIEL • 26€
duck breast with honey sauce

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE • 29€
Braised Lamb Shank

SUPRÊME DE POULET, SAUCE GIROLLE • 27€
Chicken supreme with chanterelle sauce

Végétarien

OMELETTE AU COMTÉ • 18€
Comté cheese omelet

AUBERGINE ALLA PARMIGIANA • 21€
Eggplant alla parmigiana

Poissons

FISH

SAUMON SAUCE BEURRE BLANC • 28€
Salmon with beurre blanc sauce

FILET DE BAR, SAUCE VIERGE • 27€
Sea bass fillet, virgin sauce

FISH & CHIPS Fish & chips • 24€

POULPE SAUCE CHORIZO • 29€
Octopus with chorizo sauce

Accompagnement au choix Choice of garnish:

(Un au choix inclus avec les viandes, poissons, plats végétariens et sandwichs
One side included with meats, fish, vegetarian dishes, and sandwiches)

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 • 17€

REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms • 18€

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 Cheese platter • 12€

CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee • 11€

CHEESECAKE MAISON Homemade cheesecake • 12€

MOUSSE AU CHOCOLAT

MAISON Simple ou Duo • 10/16€
Homemade chocolate mousse - Single or Duo

COOKIES MAISON XXL, GLACE VANILLE • 11,5€
Homemade XXL cookies with vanilla ice cream

MOELLEUX MAISON, GLACE VANILLE • 11€
Homemade chocolate molten cake with vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée • 10€

PAIN PERDU, GLACE VANILLE • 12€
French toast, vanilla ice cream

PANCAKES MAISON (X2) Homemade pancakes • 12,5€
Chocolat, Miel, Sirop d'érable ou Confiture au choix
Chocolate, honey, maple syrup, or jam of your choice

Cocktails Signatures

L'OPÉRA 14€ Lillet blanc, liqueur fleur de sureau, sirop de concombre, rhubarbe	LA BELLE VIE 14€ Liqueur fruit de la passion, ananas, passion, bitter, citron jaune
LE LOUVRE 14€ Lillet rosé, bitter, citronnelle, pamplemousse	AMERICANO 13€ Bitter, Martini rosso, eau pétillante
LE RIVOLI 14€ Amaretto, sirop de vanille, citron jaune, jus d'orange	BELLINI 13€ Liqueur de pêche, purée de pêche, prosecco

Cocktails Classiques

Uniquement disponible avec une entrée, un plat ou un dessert

ESPRESSO MARTINI 16€ Vodka, café, liqueur de café	GIN BASIL 15€ Gin, basilic, citron vert
MARGARITA 14€ Tequila, triple sec, citron vert pressé	MOJITO CLASSIC 14€ Rhum, citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda
PORN STAR MARTINI 17€ Vodka, liqueur passion Passoa, purée de passion, sirop de vanille, shot de champagne	AMARETTO SOUR 15€ Amaretto, citron vert, blanc d'œuf
MOSCOW MULE 15€ Vodka, Ginger beer, citron vert	HENDRICK'S TONIC 15€
CAÏPIRINHA 14€ Cachaça, citron pressé, sucre de canne	

Les Spritz 18cl

SPRITZ CLASSIC : Cinzano, prosecco, perrier 14€
HUGO SPRITZ Liqueur de fleur de sureau, prosecco, perrier 14€
SOUTH SPRITZ Lillet blanc, prosecco, liqueur de fleur de sureau... 14,5€

Alcools

Uniquement disponible avec une entrée, un plat ou un dessert

RHUM	TEQUILA
HAVANA 3 ANS 4cl ... 13€	SAN LUIS 4cl 11€
DIPLOMATICO	JOSE CUERVO
MANTUANO 4cl 15€	REPOSADO 4cl 13€
DON PAPA 4cl 19€	WHISKY
LA HECHICERA 4cl .. 26€	BALLANTINES 4cl... 11€
MONKEYSHOULDER 4cl .. 15€	JAMESON 4cl 15€
SECHA DE LA SILVA 4cl .. 18€	MARKER'S MARK 4cl .. 17€
VODKA	NIKKA FROM
WYBOROWA 4cl 11€	THE BARREL 4cl..... 19€
BELVEDERE 4cl 17€	TALISKER PORT
GIN	RUIGHE 4cl 21€
DOB'SON 4cl 11€	
CITADELLE	
GIN DE FRANCE 4cl .. 15€	
HENDRICK'S 4cl 12€	

Caféteria

ESPRESSO 3€ <i>Espresso</i>	CHOCOLAT VIENNOIS 7,5€ <i>Viennese chocolate</i>
DÉCA 3€ <i>Decaffeinated coffee</i>	CHOCOLAT CHAUD .. 7€ <i>Hot chocolate</i>
NOISETTE 3,5€ <i>Macchiato</i>	LAIT CHAUD MIEL .. 6€ <i>Hot milk with honey</i>
CAFÉ ALLONGÉ ... 3,5€ <i>Americano coffee</i>	CITRON PRESSÉ CHAUD 8€ <i>Hot squeezed lemon</i>
DOUBLE EXPRESSO .. 6€ <i>Double espresso</i>	GROG AU RHUM 9€ <i>Grog with rum</i>
CRÈME Latte 7€	SUPLÉMENT LAIT + 0,5€ <i>Extra milk</i>
CAPPUCCINO 7€ <i>Cappuccino</i>	SUPLÉMENT MIEL +1€ <i>Extra honey</i>
CAFÉ VIENNOIS ... 7,5€ <i>Viennese coffee</i>	
CAFÉ FRAPPÉ 7,5€ <i>Iced coffee</i>	

Thés et Infusions

THÉ EARL GREY 6,5€
THÉ CEYLAN 6,5€
THÉ VERT À LA MENTHE 6,5€
THÉ VERT SENCHA 6,5€
THÉ DARJEELING 6,5€
INFUSION Citron gingembre miel 6,5€
INFUSION Camomille, Verveine 6,5€



Boissons Fraîches

COCA COLA 33cl 7€	PERRIER 33cl 7€
COCA COLA ZÉRO 33cl 7€	¼ VITTEL 6€
FANTA ORANGE 25cl 7€	JUS DE FRUITS 25cl <i>Fruit juices</i>
LIMONADE GARÇON 25cl 7€	Tomate <i>Tomato</i> 7€
FUZE TEA PÊCHE 25cl 7€	Pomme <i>Apple</i> 6,5€
SCHWEPES AGRUMES 25cl 7€	Ananas <i>Pineapple</i> 6,5€
SCHWEPES TONIC 25cl 7€	Cranberry <i>Cranberry</i> 7€
GINGER BEER 25cl 7€	Orange <i>Orange</i> 6,5€
REDBULL, REDBULL ZÉRO, REDBULL PASTÈQUE 25cl 7€	JUS DE FRUIT FRAIS <i>Freshly Squeezed Fruit Juices</i>
THÉ GLACÉ MAISON 8€	Orange <i>Orange</i> 8€
	Pamplemousse <i>Grapefruit</i> 8€
	Citron <i>Lemon</i> 8€

JUS HEALTHY « MINUTE » 25cl • 10€

TONIC JUICE
Carotte, orange, gingembre
Carrot, orange, ginger

GREEN JUICE
Pomme, concombre, citron
Apple, cucumber, mint, lemon

Cocktails sans alcool

VIRGIN MOJITO Citron vert pressé, sucre de canne, menthe, soda 10€
ACQUA IN BOCCA Sirop de basilic, citron vert, menthe, kiwi, eau pétillante 9€
GRAZIE MILLE Cranberry, citronnelle, citron jaune, gingembre, eau pétillante 11€



Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 12cl 10€	CAMPARI 9€
COUPE DE CHAMPAGNE 18€	MARTINI BLANC/ROUGE 9€
KIR ROYAL 18€	PORTO ROUGE 9€



Pression Bières

1664 BLONDE 25cl 7€ • 50cl 13€	CORONA . 33cl 11€
1664 BLANCHE 25cl 7€ • 50cl 13€	BUD 33cl 11€
GRIMBERGEN 25cl 7€ • 50cl 13€	
DEFENDER IPA ... 25cl 7,5€ • 50cl 14€	

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 2022 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 7,5€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75cl
BROUILLY Château de Corcelles 8,5€	10,5€	33€	
HAUT MEDOC Bourdieu Vertheuil 10€	14,5€	44€	
CROZES HERMITAGE Guigal 12,5€	16,5€	50€	
PINOT NOIR Millebuis 9,5€	19,5€	68€	
MAUCAILLOU N°2 9,5€	15,5€	53€	
GIVRY Michel Sarazin 93€		80€	
MARGAUX Baron de Brane 123€			

VINS BLANCS WHITE WINES

SAUVIGNON Saint Clair 7€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75cl
CHARDONNAY PAYS D'OC le Sudiste 7,5€	9€	32€	
PETIT CHABLIS Domaine de Gueguen 10€	10€	33€	
SANCERRE Pascal Jolivet 78€	14,5€	55€	
POUILLY FUMÉ Ladoucette 73€			

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

LE BOMPUYS 7,5€	VERRE 12cl	VERRE 18cl	BTL 75cl
DOMAINE BEL-AIR 9,5€	9,5€	36€	
	13,5€	50€	

Champagnes

MAISON PAUL DANGIN & FILS, Champagne brut 18€	COUPE 12cl	PISCINE 20cl	BTL 75cl
VEUVE CLICQUOT Brut 120€			
VEUVE CLICQUOT Rosé 130€			

Eaux Minérales

VITTEL 50cl 8€	SAN PELLEGRINO 50cl 8€
-----------------------------	-------------------------------------

Digestifs & Liqueurs

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

