

DUPONT Café

BOISSONS

CAFES	
Expresso, noisette	2.80€
Café Crème	4.90€
Double expresso	4.60€
Cappucino	6.00€
Café Viennois	6.00€
Macadam Café Expresso, sirop de macadamia, crème sucrée	3.90€
Expresso frappé Expresso, glaçons, sucre	3.50€

THÉS & INFUSIONS

Thés noirs Jardin de Darjeeling, Jardin	4.80€
fumé, Fruits rouges, Vanille caramel, Grand	
Earl Grey (Bergamote)	
Thés verts Sencha, Menthe, Jasmin	4.80€
Thés sans théine et infusions Rooibos	5.50€
aux épices, Verveine, Verveine/Menthe,	
Camomille	
Myl Fruision infusion de fruits	6.00€

- -Pomme / Cannelle
- -Fraise / Fruits tropicaux
- -Gingembre / Citron / Cannelle
- -Mangue / Passion
- *Supplément petit pot de lait, remplacer le lait de vache par du lait d'amandes • 0.50€

FANCY HOT DRINKS · 6.10€

Café Panna Café, caramel, crème sucrée Café Lattepanna Café, lait, caramel, crème sucrée

Vanilla Latte Café, lait, sirop de vanille, crème sucrée

Latte Brésilien Café, lait, cannelle

Café Mocha Café, chocolat, lait, crème sucrée Latte Rooïbos Rooïbos aux épices, lait, cannelle

CHOCOLATS

Chocolat chaud	5.10€
Chocolat Viennois	6.00€
Douce nuit Chocolat, lait, cannelle	6.00€

RAFRAICHISSEMENTS

Dupont Cola 20cl Coca Cola, citron	
vert, menthe	

Dupont Limo Orange 20cl 6.00€ Limonade, orange, sirop au choix

6.00€

5.30€

(fraise, menthe ou citron)

Dupont Limo Citron 20cl Limonade, 6.00€ citron, sirop au choix (fraise, menthe

ou citron)

Orange pressée, Citron pressé 20cl 6.00€

Granini, Jus de fruits concentré ou nectar 25cl Orange, pamplemousse,

tomate, ananas, pomme, abricot
Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl
Fuzetea, Tropico 25cl
5.60€
5.30€

Orangina 25cl, Fanta orange 33cl

Schweppes Tonic 25cl, Sprite 33cl 5.30€
Ginger Beer «Gingeur» 33cl 5.60€
Redbull 25cl 6.00€
Perrier 33cl 5.00€
Vittel 25cl 4.60€

Vittel 25cl4.60€Vittel, San Pellegrino 50cl6.00€Vittel, San Pellegrino 100cl8.50€

*Supplément sirop (2cl) grenadine, fraise, cerise, violette, pêche, menthe, orgeat • 1.10€

FANCY ICED FRAPPÉS · 6.10€

Ice Latte Vanille ou Caramel Expresso, lait, crème sucrée, sirop de vanille ou caramel

Thé glacé maison Darjeeling/Pêche

Thé glacé maison Thé vert jasmin, fleur d'oranger, miel

Viennois Frappé Chocolat, lait, crème sucrée Milkshake Vanitella Glace vanille, lait, Nutella, crème sucrée

Toutes nos boissons chaudes sont disponibles avec du lait végétal sur demande.

DUPONT Café Bibliothèque

PETIT DÉJEUNER

LE PARISIEN - 10€

Boisson chaude au choix*
Jus de fruits au choix
Viennoiserie ou tartines beurre, miel,
nutella ou confiture

L'AMÉRICAIN - 16€

Boisson chaude au choix*

Jus de fruits au choix

2 oeufs à votre façon brouillés, omelette
ou au plat
Lard grillé & toast
Salade de fruits

LE GOURMAND - 16€

Boisson chaude au choix*
Jus de fruits au choix
2 oeufs à votre façon brouillés, omelette
ou au plat
Gaufre de Bruxelles au sucre
Yaourt Grec granola, fruits rouges

PETIT DEJ À LA CARTE

Viennoiserie	2,20€
Tartines <i>miel, beurre, nutella ou</i>	2,10€
confiture	
Part de cake du moment	3,20€

*Expresso, noisette, allongé, café crème, chocolat chaud, thés & infusions

FORMULE BRUNCH - 25€

Jus de fruits au choix
Oeufs brouillés
Tartine avocat, saumon fumé & jeunes pousses
Brioche perdue caramel au beurre salé
Yaourt Grec, granola & fruits rouges

Boisson chaude au choix*

BRUNCH "ALL DAY EVERYDAY"

Tous nos oeufs sont Plein Air	
Oeufs au plat & toasts Oeufs au plat, lard grillé & toasts	8,00€ 10,00€
Gaufre de liège Gaufre de Bruxelles au sucre Gaufre de Bruxelles Nocciolata & chantilly Crêpes au sucre Crêpes au Nocciolata Brioche perdue banane Nocciolata Brioche perdue caramel au beurre salé Yaourt Grec, granola & fruits rouges	4,00€ 4,00€ 6,00€ 5,00€ 6,00€ 9,00€ 7,00€

DUPONT Café Bibliothèque

ENTRÉES

L'oeuf mayo	6,00€
Saumon fumé d'Ecosse,	15,00€
crème d'avocats, gelée de citrons	
Foie-gras de canard maison,	18,00€
IGP Sud Ouest, chutney & toasts	
Belle tranche de pâté croûte	10,00€
artisanal de chez Bobosse	

PLANCHES & Co...

Terrine de gibiers de chasse NEMROD	6,00€
Guacamole, chips de socca	10,00€
Planche de charcuterie artisanale	23,50€
Bobosse et Prince de Paris	,
Planche de fromages affinés	18,00€
Planche mixte «Charcut' fromages»	22.50€

CÔTÉ BRASSERIE

Poulet fermier label rouge rôti au four	16,00€
jus de volaille & purée maison	
Filet de bar, réduction de bisque, riz	24,00€
vénéré, herbes fraîches	
Entrecôte (300gr) sauce poivre,	27,00€
grenailles	
Coquillettes jambon, crème de truffe	21,00€
d'été	
Saumon à la plancha, légumes confits à	22,90€
la grecque	
Andouillette grillée de chez Bobosse,	19,90€
jus de viande et purée maison	

<u>Garnitures supplémentaires</u> Purée maison, coquillettes au beurre, frites, jeunes pousses, pommes de terre grenailles, légumes confits

.. Dupont café X Monsieur Croques & Bowls..

Découvrez nos croques en partenariat avec MONSIEUR Croques & Bowls.
Accompagnés de salade de jeunes pousses.

Croque Paris	10,50€
Pain de campagne bio, emmental,	
jambon Prince de Paris	
Croque Madame	11,50€
Pain de campagne bio, emmental,	
jambon Prince de Paris, œuf au plat	
Croque Truffe	14,90€
Pain de campagne bio, emmental,	
jambon cuit, crème de truffe d'été	-
	· na

Et pourquoi pas aussi en tapas à partager pour l'apéro?

FORMULES DÉJ

Uniquement valable de 12h à 15h

Plat du jour 16.90€

Suggestion du jour 21.90€

Plat du jour + dessert au choix* 21.90€

Suggestion du jour + dessert au choix* 26.90€

*(dessert du jour, yaourt grec au coulis de fruits rouges OU café douceur)

4,50€

DUPONT Café Bibliothèque

SALADES

CAESAR	16,50€
Salade romaine, poulet, parmesan,	
croûtons, sauce Caesar	
ASIAN BOWL	19,50€
Tartare de saumon, riz noir, mangue,	
crème d'avocats, edamame, chou rouge,	
coriandre, sésame, sauce soja	
COBB	17,00€
Salade romaine, crème d'avocats, oeuf	
dur, tomates, poulet, roquefort, lard	
CHÈVRE	17,50€
Salade de jeunes pousses, chou rouge,	
myrtilles, noisettes, toast de chèvre	
chaud au miel	
AJOUTER DU JAMBON DE PAYS	2,00€

10,00€ MENU PETIOT

Menu enfant réservé aux moins de 10 ans
Steak haché & Frites
1 Boule de glace
1 Verre de jus de fruits, coca cola ou grenadine

TARTINES

Pain de campagne bio

Accompagnées de jeunes pousses

T	Méditerrai	- 4 -
Lartine	IVIEGITETTAI	166

Légumes confits & mozzarella gratinée	16,00€
AJOUTER DU JAMBON DE PAYS	+2,00€

Tartine «avocado toast» 15,00€

Crème d'avocats, chèvre frais, granola salé

AJOUTER DU SAUMON FUMÉ OU DU +2,00€

LARD GRILLÉ

BURGERS Accompagnés de frites

Burger Dupont	16,00€
Bœuf haché, comté, jeunes pousses, sauce	
Dupont	
AJOUTER DU JAMBON DE PAYS	2,00€
Burger Avocado	18,00€
Boeuf haché, comté, lard grillé, crème	
d'avocats, jeunes pousses, sauce Dupont	
Burger Veggie	18,50€
Steak «Beyond Meat», comté, jeunes	
pousses, sauce Dupont	

SNACKING 6,00€

CORNET DE FRITES

CORNET DE FRITES EN PERSILLADE

DESSERTS

Yaourt Grec coulis de fruits rouges, granola maison	7,00€
Salade de fruits frais	8,00€
	,
Café ou thé gourmand	9,00€
Flan pâtissier de la maison Savary	9,00€
Fondant chocolat & peanut butter glace vanille	9,00€
Big cookie, glace vanille, sauce caramel & crème sucrée	9,00€
Brioche perdue, parfums exotiques	9,00€

Glaces & sorbets artisanaux

Vanille, fraise, pistache, citron, chocolat noir, café 1 boule 3,80€ // 2 boules 5,80€ // 3 boules 8,80€ Supplément chantilly 0,50€

DUPONT Café ALCOOLS

				APÉRITIFS	
VINS				Martini (5cl) Rosso, Blanco,	6.50€
	VERRE	POT	. DTI	Rosato, Fiero	5.50€
ROUGE	12cl	POT 46cl	BTL 75cl	Ricard (2cl) Kir (12cl) Cassis, framboise, mûre	6.00€ 6.00€
				ou pêche	0.000
Pinot Noir	5.50€	16.00€	25.00€	Porto rouge (5cl)	6.00€
Vin de France Florian Mollet			:	William Lawson's & soft (4cl)	9.00€ 9.00€
Languedoc AOP « Les darons » by Jeff Carrel	5.50€	16.00€	25.00€	Eristoff & soft (4cl) WHISKY (4cl)	9.00€
Languedoc AOC Minervois	6.50€	18.50€	28.50€	William lawson's Blended	8.00€
Domaine des Maels	0.500	10.500	20.500	Scotch Whisky	0.000
Brouilly AOC	7.20€	20.00€	34.00€	Slane Irish Wiskey	8.00€
Château de Corcelles	,			Laphroaig Islay single malt	12.00€
St Nicolas de Bourgueil AOC	6.50€	18.50€	29.50€	Scotch Whisky Macallan Amber Highland	12.00€
Bio « La tour de mon père »				single malt Scotch Whisky	12.00€
Bordeaux Côtes de Bourg AOC	6.50€	: 18.50€	: 29.50€	Nikka from the Barrel Double	12.00€
Château Escalette		:	:	matured blended Japanese	
Côtes du Rhône AOC	6.50€	18.50€	29.50€	Whisky	00000 00000000 -
Esprit Barville Domaine Brotte				Craigellachie 13 Speyside	12.00€
AOC Bergerac « Si j'avais un tel nez »	6.50€	18.00€	28.00€	Single Malt Whisky	
100% Merlot – Château La Salagne		:	:	BY JACK DANIEL'S Jack Daniel's Old N'07	10.00€
Bio sans sulfites ajoutés (Bordeaux)		:	:	Tennessee Whiskey	10.000
Bordeaux AOC Montagne Saint Emilion	8.00€	22.00€	31.00€	Gentleman Jack Tennessee	12.00€
Château Corbin				Whiskey, Double filtration	
BLANC		:	:	Jack Daniel's Single Barrel	13.00€
Chardonnay	6.50€	18.00€	28.00€	Select Tennessee Whiskey Jack Daniel's Honey	8.00€
GP Pays d'OC	- 6-6			Jack Daniel's Apple	8.00€
Tariquet GP Côtes de Gascogne	5.60€	17.00€	26.00€		
Sauvignon	5.60€	17.00€	26.00€	DEGUSTATION Supplément soft dégustation	
IGP Val de Loire Florian Mollet	5.000	: 17.000	: 20.000	Supplément soft dégustation VODKA (4CL)	3.00€
IGP Côtes de Gascogne « Les Fruits »	6.50€	18.50€	: 26.00€	Grey Goose	10.00€
Domaine de Maouries - moelleux du Sud Ouest				TÉQUILA (4CL)	10.000
Pétillant Frizzante Bianco	7.00€	:	29.50€	Patron Silver	14.00€
			29.500	GIN (4CL)	
Piscine de Tariquet 17cl	8.50€			Oxley	12.00€
ROSÉ				RHUM (4cL) • 12€	
Côtes de Provence AOC	8.00€	24.00€	37.00€	Diplomatico Ron de Venezuela	
M de Minuty		:	:	Hechicera Ron Colombiano	
Corse Sartène AOC	7.00€	22.00€	35.00€	Santa Teresa 1796 Ron de Vene Plantation Pineapple Jamaïqu	
Domaine Mosconi	0 0			300	C Ariani
Gris de Gris	6.50€	18.50€	28.00€	DIGESTIFS (4CL) Limoncello Walcher Bio	6 = 6 6
GP Sable de Camargue Domaine du petit Chaumont		:	:	Armagnac, Calvados	6.50€ 8.00€
Piscine de Gris de Gris (17cl)	9.00€	:	:	Get 27, 31	8.00€
	3.000			Amaretto Disaronno	8.00€
				Alcools blanc (poire mirabelle)	10.00€
CHAMPAGNE				Cognac Baron Otard	12.00€
Prot Cálastian à la sauna (1201)				DUPONT SHOTS · 4,50€	
Brut Sélection, à la coupe (12cl)	10.00€ 15.00€			B52 Kahlua, Cointreau, Baileys	
Brut Sélection, en piscine (17cl)				Woo Woo Liqueur de pêche, vod	ka,
Kir royal (12cl) Cassis, mûre, framboise ou pêche	12.00€			cranberry Alabama Slammer Gin, amaret	to, jus de
Pol Roger Brut Réserve (75cl)			78.00€	citron Tequila Express Tequila, tonic	
Ruinart blanc de blanc (75cl)			125.00€	Dupont Papillon Rhum, liqueur	de
				falernum, coulis de fruits exotiques	
				Mètre de Shots (10 sho	

DUPONT Café

HAPPY HOUR 17/21H	• • • • •
COCKTAILS Bombay Tonic Dupont Spritz Mojito (classique ou arrangé) Sex on the Beach Vibrante Spritz (sans alcool) Virgin Mojito (sans alcool)	6.70€
BIÈRES	
Pinte de Dupont Beer	5.00€
Toutes les autres pintes 'Hors Guinness	6.70€

SANS ALCOOL · 8.00€

Apple flower (25cl) Jus de pommes, jus de citron vert, concombre, menthe, limonade

Virgin mojito (25cl) Menthe, citron vert, sucre de canne, eau pétillante

Virgin mojito arrangé (25cl) Avec coulis de fruits rouges ou fruits exotiques

Ginger fever (25cl) Jus de citron, jus d'orange, cordial honey ginger, ginger beer, cannelle

Vibrante spritz (25cl) Martini Vibrante sans alcool, eau pétillante, rondelle d'orange

Sunset mocktail (25cl) Martini Floreal sans alcool, jus d'ananas, jus de citron, tonic

HOT COCKTAILS

Irish coffee (12cl) Slane Irish Wiskey, sucre de canne, expresso, crème	10.00€
sucrèe Vin chaud (12cl) Vin rouge, sucre de	7.00€
canne, agrumes, cannelle Grog (12cl) Rhum, miel, citron, eau chaude	7.00€

BIÈRES & CIDRES

	PRESSION	DEMI	:	PINTE
		25cl	:	48 cl
)	Dupont Beer (DB)	4.90€	:	5.90€
	1664 blanche	5.80€	:	8.70€
	Grimbergen	5.80€	:	8.70€
	Grimbergen Ambrée	5.80€	:	8.70€
	Guiness	5.80€	:	8.70€
	Ducasse Triple	5.80€	:	8.70€
	Brooklyn IPA	5.80€	:	8.70€
	EN BOUTEILLE			
	Cidre Appie Le Brut			6.70€
	La Blonde Appie 33cl			6.90€
	Corona 35,5cl			8.00€
	Desperados 33cl			8.00€
	Kriek Cerise 33cl			8.00€

COCKTAILS

COCKTAILS	
SHORT DRINKS (7 À 10 CL)	
Expresso Martini Vodka 42 below,	12.00€
café expresso, sirop de griottes Monin,	
liqueur de café	
Pineapple Daiquiri Rhum Plantation	10.00€
Pineapple, sirop Monin Coco, citron vert	
Negroni Martini Rosso, Martini Bitter,	12.00€
Gin Bombay Sapphire	12.000
Tommy's margarita Tequila	10.00€
Camino, sirop d'agave Monin, jus de	
citron vert, poivron rouge	12.00€
Caipi Germain Cachaça Leblon, liqueur St Germain, cassonade, citron	12.00€
vert	
Mai Tai Bacardi Cuatro, jus de citron	12.00€
vert, triple sec, sirop d'orgeat, jus	
d'ananas	
PornStar Martini Vodka 42 below.	14.00€
liqueur fruits de la passion, jus de	
passion et jus de citron + shot de champagne	
LONG DRINKS (12 À 20 CL)	
Mojito Rhum Bacardi Cuatro, sucre	10.00€
de canne, citron vert, menthe, eau	10.000
pétillante, angostura bitter	
Mojito arrangé Avec coulis fruits	11.00€
rouges ou coulis fruits exotiques	
Le 14 30&40 Double jus, jus de pomme, sirop spicy Monin, jus de citron	11.00€
vert, spigol	
Sex on the beach Vodka Eristoff.	10.00€
crème de pêche, crème de framboise,	
jus d'orange, jus d'ananas, jus de	
cranberry	
French mule Vodka Grey Goose, Cordial Ginger Honey, ginger beer, jus	11.00€
de citron vert	
Lynchburg lemonade Jack	10.00€
Daniel's, jus de citron, sirop de sucre,	
limonade	
Tennessee Apple Jack Daniel's	10.00€
Apple, cordial sureau, jus de citron vert, ius de pommes	
The same of the sa	
DRINKS & TONIC (15 Å 30CL)	
Bombay tonic Gin Bombay Sapphire,	10.00€
30&40 TONIC 30&40 Double jus.	10.00€
tonic	10.00€
Fiero tonic Martini Fiero, tonic	10.00€
Bramble tonic Gin Bombay Bramble,	
tonic	10.00€
BAR À SPRITZ (15 À 30CL)	. 10€
Apérol spritz Apérol, eau pétillante et Fri	zzante
Dupont spritz Martini Flero, eau pétillant	e et
Frizzante Suzie spritz Suze Original, sirop de pêche	e eau

Suzie spritz Suze Original, sirop de pêche, eau pétillante et Frizzante

Walcher spritz Limoncello Walcher, Cordial Honey Ginger, eau pétillante et Frizzante St Germain spritz Liqueur St Germain, eau

pétillante et Frizzante



Dupont Café Convention, 198 Rue de la Convention, Paris 15e

Dupont Café Bibliothèque, 84 Avenue de France, Paris 13e



www.dupontcafe.fr



@dupontcafe.paris



Dupontcafé

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :

Lait, oeuf, céréales contenant du gluten, graines de sésame, cèleri, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, poisson, fruits à coques, soja, lupin, arachides, crustacés. Annexe d'allergènes disponible sur demande.

Viandes en provenance de : Allemagne, France, Irlande, Royaume-Uni

. BIENVENUE CHEZ VOUS .

DUPONT Café



