



. BIENVENUE CHEZ VOUS .

DUPONT Café

DUPONT Café

BOISSONS

CAFÉS

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

THÉS & INFUSIONS

Thés noirs <i>Jardin de Darjeeling, Jardin fumé, Fruits rouges, Vanille caramel, Grand Earl Grey (Bergamote)</i>	4.80€
Thés verts <i>Sencha, Menthe, Jasmin</i>	4.80€
Thés sans théine et infusions <i>Rooïbos aux épices, Verveine, Verveine/Menthe, Camomille</i>	5.50€
Myl Fruision <i>infusion de fruits</i> -Pomme / Cannelle -Fraise / Fruits tropicaux -Gingembre / Citron / Cannelle -Mangue / Passion	6.00€

*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 <i>Chocolat, lait, cannelle</i>	6.00€

RAFRAICHISSEMENTS

 Dupont Cola 20cl <i>Coca Cola, citron vert, menthe</i>	6.00€
 Dupont Limo Orange 20cl <i>Limonade, orange, sirop au choix (fraise, menthe ou citron)</i>	6.00€
 Dupont Limo Citron 20cl <i>Limonade, citron, sirop au choix (fraise, menthe ou citron)</i>	6.00€
Orange pressée, Citron pressé 20cl	6.00€
Granini, Jus de fruits concentré ou nectar 25cl <i>Orange, pamplemousse, tomate, ananas, pomme, abricot</i>	5.60€
Coca-Cola, Zéro, Cherry 33cl	5.60€
Fuzetea, Tropic 25cl	5.30€
Orangina 25cl, Fanta orange 33cl	5.30€
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, San Pellegrino 50cl	6.00€
Vittel, San Pellegrino 100cl	8.50€


*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.

LA MAISON N'ACCEPTÉ PAS LES CHÈQUES • SERVICE 15% INCLUS • 15% GRATUITY INCLUDED

Spécialités 

DUPONT Café

P E T I T D É J E U N E R

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

LE PARISIEN • 10€

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

LE PROTEINÉ • 14€

Boisson chaude au choix*
Smoothie Amandes/Bananes
Avocado toast et son œuf au plat

LE DETOX • 14€

Boisson chaude au choix*
Jus de pamplemousse
Muesli Bowl

L'AMERICAIN • 16€

Boisson chaude au choix*
Jus de fruits au choix
2 œufs à votre façon *brouillés, omelette ou au plat*
Lard grillé & Toasts
Pancakes au sirop d'érable

LE GOURMAND • 17€

Boisson chaude au choix*
Jus de fruits au choix
Gaufre au sucre
Salade de fruits
2 œufs à votre façon *brouillés, omelette ou au plat*

PETIT DEJ À LA CARTE

Viennoiserie	2.20€
Panier de viennoiseries <i>Pain au chocolat, croissant, 2 tartines</i>	6.00€
Tartines <i>Miel, confiture ou Nutella</i>	2.10€
Part de Cake du moment	3.20€

FORMULE BRUNCH • 25€

1 boisson chaude au choix*
1 jus de fruits au choix
Œufs brouillés (*nature ou lard grillé*)
Tartine avocat, saumon fumé et jeunes pousses
Tartines miel, confiture ou Nutella
Brioche perdue caramel au beurre salé
Muesli bowl

BRUNCH « ALL DAY, EVERYDAY »

Tous nos œufs sont Plein Air.

Omelette nature	10.00€
Omelette emmental & jambon Prince de Paris	11.00€
Omelette comte & champignons	12.00€
Oeufs cocotte, jambon Prince de Paris, champignons, truffe, parmesan	15.00€
Oeufs cocotte épinards, oignons caramélisés, pesto, chèvre, granola salé	13.00€
Oeufs au plat & toast	8.00€
Oeufs au plat, lard grillé & toast	10.00€
Pancakes tower <i>Sirop d'érable et noisettes</i>	11.00€
Pancakes tower <i>Nocciolata, amandes grillées et crème sucrée</i>	14.00€
Gaufre de Liège	4.00€
Gaufre de Bruxelles <i>juste au sucre</i>	4.00€
Gaufre de Bruxelles <i>Nocciolata et chantilly</i>	6.00€
Crêpes au sucre	5.00€
Crêpes au Nocciolata	6.00€
Brioche perdue <i>Banane Nocciolata</i>	9.00€
Brioche perdue <i>Caramel beurre salé, fruits de saison</i>	9.00€
Yaourt Grec au miel	6.00€
Yaourt Grec fruits rouges/granola	7.00€
Smoothie amandes/banane <i>Lait d'amandes, purée d'amandes, banane, miel, cannelle</i>	8.00€

DUPONT Café

Convention

ENTRÉES

Le classique oeuf mayo	6.00€
Salade de haricots vert, oeuf dur, noisettes	8.00€
Burratina, betteraves, pesto vert	12.00€
Saumon fumé d'Écosse, tzatziki, blinis	15.00€
Foie gras de canard maison IGP sud ouest, chutney oignons	18.00€

SALADES

CAESAR Salade romaine, poulet, parmesan, croûtons, sauce Caesar	16.50€
ASIAN BOWL Tartare de saumon, riz, mangue, avocat, edamame, oignons pickles, chou blanc, carottes, coriandre, sésame, sauce soja	19.50€
OUEST SIDE Jeunes pousses, magret de canard fumé, tomates, foie-gras maison, chèvre chaud, figues séchées	19.00€
BUDDHA BOWL Boulgour, patates douces rôties, grenade, oignons pickles, raisins secs, avocat, concombre, coriandre, houmous	18.00€
DOLCE VITA Jeunes pousses, tomates, burrata, figues séchées, jambon de pays, parmesan, concombre, pistaches	19.50€
NORVÉGIENNE Jeunes pousses, crabe, haricots verts, avocat, saumon fumé, carottes, mayonnaise maison	18.00€
PACIFIQUE Jeunes pousses, tomates cerises, crabe, thon sauce Dupont piquante, saumon fumé, légumes marinés	18.00€

FAÇON BISTROT

Croque monsieur Jambon Prince de Paris et emmental	10.50€
Croque madame Jambon Prince de Paris, emmental et œuf au plat	11.50€

MENU PETIOT • 10€

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

À PARTAGER OU PAS...

Terrine de gibiers de chasse	6.00€
NEMROD	
Rillettes de poissons à l'harissa	6.00€
Houmous, pain pita	8.00€
Guacamole, chips de socca	10.00€
Tarama blanc	12.50€
Planche de charcuterie artisanale Bobosse et Prince de Paris	23.50€
Planche de fromages affinés	18.00€
Planche mixte «Charcut' fromages»	22.50€

TARTINES

Pain de campagne bio

Accompagnées de jeunes pousses

Tartine Italienne Tomates, Mozzarella, pesto rosso, jambon de pays, basilic et parmesan	15.00€
Tartine chèvre Chèvre frais, abricots secs, miel, origan	15.00€
Tartine Indienne Poulet, mayonnaise au curry, tomates	15.50€
Tartine végétarienne Légumes confits, mozzarella	16.00€
Tartine toscane Tomates, mozzarella, jambon de pays, poivrons marinés	16.00€
Tartine saumon Cream cheese, avocat, saumon fumé, oignons, pickles, radis, aneth	16.50€
Tartine stracciatella Avocat, burrata stracciatella, oignons pickles, granola salé, grenade, radis	17.00€
Tartine «avocado toast» Avocat à gogo, edamame, oeuf poché, grenade, granola salé	15.00€
AJOUTER DU SAUMON FUMÉ OU DU LARD GRILLÉ	+2€



DUPONT Café

Convention

BURGERS

Accompagné de pommes grenailles 2 coleslow

Burger Original Bun's, boeuf haché, 16.00€

oignons caramélisés, cheddar, ketchup, moutarde au miel, salade romaine

Burger Dupont Bun's, boeuf haché, 16.00€

comté, jambon de pays, jeunes pousses, sauce Dupont

Burger Avocado Bun's, boeuf haché, 18.00€

cheddar, lard grillé, crème d'avocat, jeunes pousses

Burger Veggie Bun's, steak «Beyond 18.50€

Meat», oignons caramélisés, cheddar, tomates, romaine, ketchup et moutarde au miel

CÔTÉ BRASSERIE

Poulet fermier label rouge rôti au 16.00€

four, purée maison

Tartare de boeuf au couteau 18.00€

grenailles & salade

Magret de canard grillé purée 21.00€

maison

Coquillettes jambon, crème de truffe 19.00€

Côtes d'agneau au miel et au 19.00€

thym patates douces rôties

Tartare de saumon citron vert / 19.00€

aneth épinards à l'huile d'olive

Garnitures supplémentaires 4.50€

Purée maison, coquillettes au

beurre, jeunes pousses, épinards à

l'huile d'olive, riz basmati, pommes

de terre grenailles

DUPONT CAFÉ X MONSIEUR CROQUES & BOWLS



Découvrez nos croques en partenariat avec **MONSIEUR Croques & Bowls**.

Accompagnés de salade de jeunes pousses.

Croque Truffe Pain de campagne bio, 15.90€

emmental, jambon cuit, crème de truffe d'été

Croque Chèvre Pain de campagne bio, 14.90€

emmental, chèvre frais, épinard, oignons caramélisés

Croque Chorizo Pain de campagne BIO, 13.50€

emmental, comté, piquillos confits, chorizo, tomates

FORMULE DÉJEUNER

Uniquement valable de 12h à 15h

Plat du jour 16.90€

Plat du jour + dessert au choix 21.90€

(dessert du jour, yaourt grec coulis fruits rouges

OU café douceur)

DESSERTS

Yaourt Grec coulis de fruits 7.00€

rouges, granola maison

Salade de fruits frais 8.00€

Café ou thé gourmand 9.00€

Flan pâtissier de la maison Savary 9.00€

Fondant chocolat & peanut 9.00€

butter glace vanille

Brioche perdue caramel au 9.00€

beurre salé, mascarpone, fruits de saison

Crumble aux pommes à 9.00€

l'ancienne glace vanille

DUPONT Café

VINS

ROUGE

	VERRE 12cl	POT 46cl	BTL 75cl
Pinot Noir <i>Vin de France Florian Mollet</i>	5.50€	16.00€	25.00€
Languedoc AOP « Les darons » by Jeff Carrel	5.50€	16.00€	25.00€
Languedoc AOC Minervois <i>Domaine des Maels</i>	6.50€	18.50€	28.50€
Brouilly AOC <i>Château de Corcelles</i>	7.20€	20.00€	34.00€
St Nicolas de Bourgueil AOC <i>Bio « La tour de mon père »</i>	6.50€	18.50€	29.50€
Bordeaux Côtes de Bourg AOC <i>Château Escalette</i>	6.50€	18.50€	29.50€
Côtes du Rhône AOC <i>Esprit Barville Domaine Brotte</i>	6.50€	18.50€	29.50€
AOC Bergerac « Si j'avais un tel nez » <i>100% Merlot - Château La Salagne Bio sans sulfites ajoutés (Bordeaux)</i>	6.50€	18.00€	28.00€
Bordeaux AOC Montagne Saint Emilion <i>Château Corbin</i>	8.00€	22.00€	31.00€
BLANC			
Chardonnay <i>GP Pays d'OC</i>	6.50€	18.00€	28.00€
Tariquet <i>GP Côtes de Gascogne</i>	5.60€	17.00€	26.00€
Sauvignon <i>IGP Val de Loire Florian Mollet</i>	5.60€	17.00€	26.00€
IGP Côtes de Gascogne « Les Fruits » <i>Domaine de Maouries - moelleux du Sud Ouest</i>	6.50€	18.50€	26.00€
Pétillant Frizzante Bianco	7.00€		29.50€
Piscine de Tariquet 17cl	8.50€		
ROSÉ			
Côtes de Provence AOC <i>M de Minuty</i>	8.00€	24.00€	37.00€
Corse Sartène AOC <i>Domaine Mosconi</i>	7.00€	22.00€	35.00€
Gris de Gris <i>GP Sable de Camargue Domaine du petit Chaumont</i>	6.50€	18.50€	28.00€
Piscine de Gris de Gris (17cl)	9.00€		

CHAMPAGNE

Brut Sélection, à la coupe (12cl)	10.00€
Brut Sélection, en piscine (17cl)	15.00€
Kir royal (12cl) Cassis, mûre, framboise ou pêche	12.00€
Pol Roger Brut Réserve (75cl)	78.00€
Ruinart blanc de blanc (75cl)	125.00€

ALCOOLS

APÉRITIFS

Martini (5cl) Rosso, Blanco, Rosato, Fiero	6.50€
Ricard (2cl)	5.50€
Kir (12cl) Cassis, framboise, mûre ou pêche	6.00€
Porto rouge (5cl)	6.00€
William Lawson's & soft (4cl)	9.00€
Eristoff & soft (4cl)	9.00€

WHISKY (4CL)

William lawson's Blended Scotch Whisky	8.00€
Slane Irish Whiskey	8.00€
Laphroaig Islay single malt Scotch Whisky	12.00€
Macallan Amber Highland single malt Scotch Whisky	12.00€
Nikka from the Barrel Double matured blended Japanese Whisky	12.00€
Craigellachie 13 Speyside Single Malt Whisky	12.00€

BY JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Old N°07 Tennessee Whiskey	10.00€
Gentleman Jack Tennessee Whiskey, Double filtration	12.00€
Jack Daniel's Single Barrel Select Tennessee Whiskey	13.00€
Jack Daniel's Honey	8.00€
Jack Daniel's Apple	8.00€

DEGUSTATION

Supplément soft dégustation 3.00€

VODKA (4CL)

Grey Goose 10.00€

TÉQUILA (4CL)

Patron Silver 14.00€

GIN (4CL)

Oxley 12.00€

RHUM (4CL) • 12€

Diplomatico Ron de Venezuela

Hechicera Ron Colombiano

Santa Teresa 1796 Ron de Venezuela

Plantation Pineapple Jamaïque Rhum

DIGESTIFS (4CL)

Limoncello Walcher Bio 6.50€

Armagnac, Calvados 8.00€

Get 27, 31 8.00€

Amaretto Disaronno 8.00€

Alcools blanc (poire mirabelle) 10.00€

Cognac Baron Otard 12.00€

DUPONT SHOTS • 4,50€

B52 Kahlua, Cointreau, Baileys

Woo Woo Liqueur de pêche, vodka, cranberry

Alabama Slammer Gin, amaretto, jus de citron

Tequila Express Tequila, tonic

Dupont Papillon Rhum, liqueur de falernum, coulis de fruits exotiques

MÈTRE DE SHOTS (10 SHOTS) • 40.00€

DUPONT Café

HAPPY HOUR 17h/20h

COCKTAILS

Bombay Tonic	6.70€
Dupont Spritz	
Mojito (classique ou arrangé)	
Sex on the Beach	
Vibrante Spritz (sans alcool)	
Virgin Mojito (sans alcool)	

BIÈRES

Pinte de Dupont Beer	5.00€
Toutes les autres pintes*	6.70€
*Hors Guinness	

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 sucrée **10.00€**

Vin chaud (12cl) Vin rouge, sucre de canne, agrumes, cannelle **7.00€**

Grog (12cl) Rhum, miel, citron, eau chaude **7.00€**

BIÈRES & 2 CIDRES

PRESSION

DEMI : PINTE
25cl : 48 cl



Dupont Beer (DB)	4.90€	5.90€
1664 blanche	5.80€	8.70€
1664 blonde	5.80€	8.70€
Grimbergen	5.80€	8.70€
Grimbergen Ambrée	5.80€	8.70€
Guinness	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

SHORT DRINKS (7 À 10 CL)

Expresso Martini Vodka 42 below, café expresso, sirop de griottes Monin, liqueur de café **12.00€**

Pineapple Daiquiri Rhum Plantation Pineapple, sirop Monin Coco, citron vert **10.00€**

Negroni Martini Rosso, Martini Bitter, Gin Bombay Sapphire **12.00€**

Tommy's margarita Tequila Camino, sirop d'agave Monin, jus de citron vert, poivron rouge **10.00€**

Caipi Germain Cachaça Leblon, liqueur St Germain, cassonade, citron vert **12.00€**

Mai Tai Bacardi Cuatro, jus de citron vert, triple sec, sirop d'orgeat, jus d'ananas **12.00€**

PornStar Martini Vodka 42 below, liqueur fruits de la passion, jus de passion et jus de citron + shot de champagne **14.00€**

LONG DRINKS (12 À 20 CL)

Mojito Rhum Bacardi Cuatro, sucre de canne, citron vert, menthe, eau pétillante, angostura bitter **10.00€**

Mojito arrangé Avec coulis fruits rouges ou coulis fruits exotiques **11.00€**

Le 14 30&40 Double jus, jus de pomme, sirop spicy Monin, jus de citron vert, spigol **11.00€**

Sex on the beach Vodka Eristoff, crème de pêche, crème de framboise, jus d'orange, jus d'ananas, jus de cranberry **10.00€**

French mule Vodka Grey Goose, Cordial Ginger Honey, ginger beer, jus de citron vert **11.00€**

Lynchburg lemonade Jack Daniel's, jus de citron, sirop de sucre, limonade **10.00€**

Tennessee Apple Jack Daniel's Apple, cordial sureau, jus de citron vert, jus de pommes **10.00€**

DRINKS & TONIC (15 À 30CL)

Bombay tonic Gin Bombay Sapphire, tonic **10.00€**

30&40 TONIC 30&40 Double jus, 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 Frizzante

Dupont spritz Martini Fiero, eau pétillante et Frizzante

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, céleri, 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



SCAN ME