Menu

CAFE Séraphin

café, bar, brasserie & restaurant

Des Produits d'**O**rigine **L**abélisés
cuisinés avec **A**mour… par vos Chefs Franck & Kim

Chef & wifi inside

Certifié FAIT MAISON

5 rue Mabillon 75006 Paris. tel. : 01 56 24 41 00

Carte

Entrées starter

Œuf cocotte à la crème de morilles, mouillettes 7.5 €
Egg stinks with the cream of morel, fingers of bread

Petite salade de nems à la menthe fraîche, sauce aigre-douce 7.8 €
Small salad of nem in the fresh mint, the soft sourr sauce

Croustillant de chèvre chaud au jambon de pays, sauce carotte 8.9 €
Crunchy of hot goat cheese in the cured ham, wipe carrot

Mille feuilles à l'italienne : *tomate, mozzarella, avocat, betterave & huile d'olive basilic* 8,5 €
Miles Italian-style leaves: tomato, mozzarella, avocado, beet and olive oil basil

Carpaccio de saumon, marinade au miso, orange et huile de sésame 9.5 €
Carpaccio of salmon, marinade in the miso, the orange and the sesame oil

Cocotte de crustacés, St jacques, moules, crevettes à la citronnelle 9.5 €
Pot of shellfish, st jacques, mussels, shrimps in the citronella

Terrine de foie gras canard mi-cuit maison, chutney de saison 13.5 €
Terrine of foie gras duck at the middle cooked house, chutney of season

Salades

VÉGÉTARIEN

Salade vegan du marché : *Mesclun, tomates, pomme fruit, fraises, julienne de crudités, avocat, betteraves, oignons rouges* 13.9 €

Salad végane of the market: mixed salad leaves, tomato, apple fruits, strawberries, julienne of raw vegetables, lawyer, beet, red onion

Salade Océane : *Salade croquante, crevettes, concombres, tomates, avocat & herbes fraîches, vinaigrette de framboise* 15.5 €

Océan salad: crunchy Salad, shrimps, cucumber, soya, tomato, mint, citronella and Thai basil marinated

Salade de bœuf marinée : *Mesclun, Emincé de bœuf, julienne de crudités, sésame, soja, échalotes, coriandre, basilic & sauce thaï* 15.5 €

Salad of beef: mixed salad leaves, minced beef, julienne of raw vegetables, sesame, soya, shallot, fresh coriander

Chèques contrôlés par la société Chèques services / Prix nets

Poissons / fishs

Saumon en papillon, poêlée de légumes frais à la coriandre 15.8 €
Fishs Salmon, mixed fried vegetables in the coriander

Risotto crémeux de gambas, sauce curry coco 18.5 €
Creamy Risotto of gambas, wipe curry coconut

Filet de bar frais, (selon arrivage) sauce vierge au basilic & gingembre citron 24.5 €
Fresh Sea bass filet, blank sauce in the basil and the lemon ginger

Filet de bar frais au naturel, citron (selon arrivage), écrasé de pomme de terre 24.5 €
Fresh Sea bass, lemon, mashed potatos

Viandes/*meat*

Wok de poulet, linguines aux légumes croquants, sauce teriaky 15,5 €
Wok of chicken , linguines in the crunching vegetables, wipes teriaky

Tartare de bœuf CHAROLAIS à l'italienne, coupé au couteau, frites & salade 16.5 €
Tartar of Italian-style ox (beef from Charolais), chopped in with a knife French fries, salad

Cheeseburger viande de Salers frites, salade 16.5 €
Cheeseburger meat of Salers, French fries, salad

Emincé de filet de bœuf, risotto aux champignons, créme de morilles 25,5 €
Beef fillet emincé, risotto in mushrooms, créme of morels

Desserts 8,9 €

Assiette de fromage mesclun et fruits secs
Plate of cheese dry mixed salad leaves and fruits

Moelleux chocolat noir Valrhona crème pistache
Softness dark chocolate Valrhona cremates pistachio nut

Glace ou sorbet artisanal de la maison « Christine Champault »
home-made Ice cream) or sherbet of the house "Christine Champault"

Nage de fruits frais, sirop thé jasmin
Swimming of fresh fruit, syrups in the jasmine

Banana split des îles (coco, ananas, mangue)
Banana split of islands, coconut, pineapple, mango

Charlotte aux fraises & chocolat blanc
Charlotte in strawberries in the white chocolate

Crumble aux pommes caramélisées
Apple crumble caramelized

Café gourmand ou thé avec sa touche chocolat
Gourmet coffee or tea with its chocolate-brown touch

Chèques contrôlés par la société Chèques services / Prix nets

Menu midi semaine

(du lundi au vendredi hors J.F.)

Formule Express : 13.9 €

Plat + salade verte

Formule Bistrot : 17.9 €

entrée + plat ou plat + dessert

Entrée du jour

Today's special

Wok de poulet, linguines aux légumes croquants, sauce teriaky

Wok of chicken , linguines in the crunching vegetables, wipes teriaky

Croustillant de chèvre chaud , sauce carotte

Crunchy of hot goat cheese, wipe carrot

Petite salade de nems a la menthe fraîche, sauce aigre douce

Small salad of nems has the fresh mint, the soft sour sauce

***

Plat du jour

Today's special

Salade au bœuf mariné, basilic *& sauce thaï*

Salad in the marinated ox(beef)

Salade végétarienne

Salad vegetarian

VÉGÉTARIEN

***

Nage de fruits frais, sirop thé jasmin

Fresh fruit salad, syrup jasmine

Duo de glace artisanale

Duet of home-made ice cream

Crumble aux pommes caramélisées

Apple crumble caramelized

Entrée ou dessert en plus de la formule bistrot 4,9 €

Menu enfant 9,9 € (– 12 ans)

- Steak haché d (5%mgr.),

frites

ou pâtes au fromage

- 1 boule de glace
- Sirop.

Chèques contrôlés par la société Chèques services / Prix nets