

Le Café LE CORDON BLEU®

VIENNOISERIES

Toutes nos viennoiseries sont fabriquées
chaque matin par nos Chefs boulangers

Croissant	1,60 €
Croissant aux amandes	2,10 €
Pain au chocolat	1,80 €
Escargot pistache-chocolat	2,10 €
Pain aux raisins	2,10 €
Pain au chocolat aux amandes	2,40 €
Petite brioche aux pralines	2,10 €
Grande brioche (320 g)	5,60 €
Chausson vanillé	2,10 €
Brioche feuilletée (250 g)	5,80 €
Kouglof (70 g)	2,30 €
Tarte Bressane au sucre	1,70 €

FORMULE PETIT DÉJEUNER LE CLASSIQUE 3,50 €

un café expresso ou
un café allongé
+
un croissant ou
un pain au chocolat

Servie de 7h30 à 10h30

BOULANGERIE

Vente de pain à partir de 9h

Tous nos pains sont pétris au levain, en fermentation
lente et cuits sur place par nos Chefs boulangers

Baguette	1,10 €
Pavé (250 g)	1,20 €
Baguette multigrains	2,00 €
Batard multigrains	3,20 €
Tourte de seigle auvergnate (500 g)	4,75 €
Tourte de meule (480 g)	3,90 €
Petit pain	1,10 €

chorizo / olives / fromage / lardons

SANDWICHES

Tous nos pains sont pétris au levain,
en fermentation lente et cuits sur place par nos Chefs boulangers

LES TOASTÉS

La Baguette Napolitaine	6,40 €
Pâte à pizza, tomate fraîche, courgette à l'huile de basilic, Parmesan	
La Tahitienne	6,90 €
Focaccia, mascarpone, volaille curry-noix de coco, raisins de corinthe, amandes effilées	
Le croque-monsieur multigrains	6,90 €
Pain multigrains, jambon artisanal, beurre sarrazin, cresson, fromage Comté	
Le New-York	6,90 €
Pain à panini, beurre piment d'Espelette, pastrami, cheddar, cornichons, laitue iceberg, ketchup épicé	
Le Madrid	6,90 €
Pain à panini tomate, huile d'olive, jambon cru d'Espagne, rquette, fromage Manchego, moutarde violette, tomate confite	
Le Paris jambon beurre	5,80 €
Baguette Tradition, jambon de Paris Doumeo, beurre Bordier® demi-sel, pousses d'épinards, moutarde de Meaux	
Le Hanoï rouleau de Printemps	4,80 €
Laitue, vermicelles de riz, volaille, crevette cuite, noix de cajou, carotte jaune et orange, coriandre, menthe, graines de sésame, sauce asiatique	

FRAÎCHEURS ET SALADES

La gamme de nos salades varie en fonction du marché

Bœuf mariné Bangkok	10,50 €
Filet de bœuf mariné à la citronnelle, cœur de romaine, coriandre, concombre, radis Red Meat, radis rouge, carotte jaune, pousses de soja, vinaigrette Thai	
Salade Argenteuil	9,50 €
Asperges, bœuf fumé, Parmesan, œuf mollet, tomate confite, olives de Kalamata, rquette, vinaigrette au citron	
Salade Niçoise petit pan au bagnat	9,50 €
Anchois mariné, thon, haricots verts, tomate, pomme de terre, poivron, laitue, olives de Kalamata, œuf dur, oignon rouge, vinaigrette au citron	
Saumon mariné gravlax et tzatziki de concombre	9,50 €
Saumon mariné gravlax, avocat, tzatziki de concombre, cresson, laitue iceberg, pousses de poireaux, graines de sésame, vinaigrette aux herbes de notre jardin	
Salade de boulgour bio Istanbul	6,90 €
Houmous crémeux, volaille au mélange d'épices ras-el-hanout, boulgour bio, tomate, persil, pousses d'épinards, vinaigrette épicée	
Salade Athènes	6,40 €
Caviar d'aubergine, feta, tomate, basilic, légumes grillés, graines de quinoa mixtes	
Salade du jour	7,50 €

QUICHES ET FEUILLETÉS

Quiche du jour	3,50 €
Feuilleté au fromage de chèvre et aux lardons fumés	3,80 €
Feuilleté de ratatouille et crumble aux noix	3,80 €

Pour vous offrir fraîcheur et qualité,
nos Chefs réalisent quotidiennement
les préparations sur place

FORMULE DÉJEUNER LE CORDON BLEU 9,50 €

UN PLAT AU CHOIX

La baguette Napolitaine
Le sandwich Tahitienne
Le sandwich New-York
La salade Istanbul
La salade Athènes

UNE BOISSON AU CHOIX

Eau plate
Eau gazeuse
Coca Cola®
Schweppes Agrum®
Lipton Ice Tea®

UNE PETITE DOUCEUR AU CHOIX

Une tarte du jour
Une viennoiserie
Un yaourt

Servie de 11h à 14h30

PÂTISSERIES

Tarte du Jour	3,10 €
Flan nature	2,65 €
Tarte au citron	4,30 €
Mille-feuille intense	4,80 €
vanille et noisette sablées	
Forêt-Noire	4,30 €
Blondie	4,80 €
tarte au chocolat blond caramélisé	
Saint-Honoré	3,80 €
Baba au rhum	3,60 €
Entremets pistache fraise	2,50 €
Éclair au chocolat	2,50 €

PETITS PLAISIRS SUCRÉS

Chouquettes (par 10)	2,50 €
Cookie beurre de cacahuète	1,80 €
Cookie chocolat	1,80 €

DOUCEURS

Papaye à la crème de cassis	5,30 €
kiwi, cassis, fruit de la Passion, menthe	
Pudding de chia au lait de coco	4,80 €
coulis de mangue, fruits rouges	
Yaourt Grec aux fruits de saison	5,30 €
croustillant d'amandes caramélisées	
Yaourt nature	2,20 €
Yaourts fermiers Bordier®	2,60 €
au choix : vanille Madagascar, framboises, myrtilles, fraises, noix de coco	

PRIX EN EUROS TTC

13-15 QUAI ANDRÉ CITROËN 75015 PARIS

cordonbleu.edu/paris

[f @lecordonbleuparis](https://www.facebook.com/lecordonbleuparis)

[t @pariscordonbleu](https://twitter.com/pariscordonbleu)

[@lecordonbleuparis](https://www.instagram.com/lecordonbleuparis)

[in Le Cordon Bleu Paris](https://www.linkedin.com/company/le-cordon-bleu-paris)

[You Tube Iceurope](https://www.youtube.com/channel/UCeurope)