

VINS BLANCS

WHITE WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP - DOMAINE CELLIER DU PIC - ROUQUET'S 2024	7.9	27	39
SAINT VERAN - DOMAINE INNOCENTI - RESERVE JOBERT 2023	-	-	40
CÔTES DE PROVENCE BLANC - MINUTY PRESTIGE 2024	8.1	28	40
CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LA SEREINE	8.9	31	44
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU	8.9	31	44
QUINCY - DOMAINE PORTIER 2023	10	35	50
POUILLY FUMÉ - DE LADOUCETTE 2023	14.1	49	70
POUILLY FUISSÉ - CHÂTEAU DE LA CHAIZE 2022	-	-	83
MONTAGNY 1ER CRU - ALBERT BICHOT 2020	-	-	86
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC - CHÂTEAU LA NERTHE 2023	-	-	98

VINS ROUGES

RED WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl
CÔTE DE BROUILLY - LIONEL MANIGAND 2023	7.9	27	39
CÔTES DU RHÔNE - PARALLELE 45 BIO DOMAINE PAUL JABOULET AINÉ 2023	8.1	28	40
MÉDOC - CHÂTEAU LA TOUR CORDOUAN 2018	8.6	29.4	42
BOURGOGNE PINOT NOIR - LA CHABLISIENNE - CUVÉE SPÉCIALE 1923	8.9	31	44
SAINT EMILION - CLOS PETIT CORBIN - GRAND CRU 2022	-	-	50
MONTAGNE SAINT ÉMILION - VIEUX CHÂTEAU SAINT ANDRÉ 2021	11.6	39.5	56
CROZES HERMITAGE - LES JALETS 2023 - PAUL JABOULET AINÉ 2023	12.9	44	63
HAUTES - CÔTES DE NUITS ALBERT BICHOT 2021	14	48	68
HAUT MÉDOC - HERITAGE CHASSE SPLEEN 2019	-	-	70
PESSAC LEOGNAN - DEMOISELLES DU CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2018	-	-	71
PAUILLAC - BARON PHILIPPE DE ROTHSHILD - NATHANIEL 2019	15	51	73
SAVIGNY LES BEAUNE - CHÂTEAU CORTON C 2017	-	-	75
SAINT JULIEN - CONNÉTABLE TALBOT 2019	-	-	90

VINS ROSÉS

ROSÉS WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl	mag 150cl
CULOMBU - AOP CORSE-CALVI - 2024 - BIO	8	28	42	84
CÔTES DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE 2024	12.7	44	51	-
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	-	-	58	-

CHAMPAGNES & BULLES

CHAMPAGNE & BUBBLES

	verre 14cl	btl 75cl
CHAMPAGNE DU MOMENT - BRUT	16.5	90
R DE RUINART	21	120
RUINART - BLANC DE BLANCS	-	170
RICCADONNA SIGNATURE - SIGNATURE	12	60

01 47 05 00 53

40 RUE CLER, 75007

CAFÉ CENTRAL

Bar – Cocktails – Restaurant



01 47 05 00 53

40 RUE CLER, 75007

CAFÉ CENTRAL

Bar – Cocktails – Restaurant

CARTE JOURNÉE
DE 8H À 20H

Prix nets en euros / Service Compris / Boissons Non Comprises / La Maison N'accepte pas les Chèques

À PARTAGER - *TO SHARE*

PLANCHE MIXTE – *MIXED BOARD* 23

TERRINE DE CAMPAGNE - *COUNTRY-STYLE PÂTÉ* 11

GUACAMOLE / CHIPS DE TORTILLAS – *GUACAMOLE / TORTILLA CHIPS* 15

LE MEILLEUR DU THON BLANC – *FINEST WHITE TUNE BELLY* 21.5

SARDINES D'ESPAGNE, PAIN GRILLÉ – *SPANISH SARDINES, GRILLED BREAD* 21.5

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET AUX NOIX – *BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND WALNUTS* 15

CALAMARS FRITTI, SAUCE TARTARE – *FRITTI CALAMARI, TARTARE SAUCE* 15

NEMS AU POULET – *CRISPY CHICKEN SPRING ROLLS* 18

PIZZA MARGHERITA À PARTAGER – *MARGHERITA PIZZA TO SHARE* 16

FRITES À LA TRUFFE – *TRUFFLE FRIES* 11

ENTRÉES - *STARTERS*

L'ŒUF MAYONNAISE BIO 11

ORGANIC EGGS MAYONNAISE

GRATINÉE À L'OIGNON 15

FRENCH ONION SOUP

ESCARGOTS "XXL" DE BOURGOGNE 21.5

"XXL" BURGUNDY SNAILS

SOUPE DE POISSONS

DE LA MAISON "SAITER"

AVEC SES CROUTONS ET ROUILLE 15

FISH SOUP BY "SAITER" WITH CROUTONS AND ROUILLE

FOIE GRAS, TOASTS ET CONFITURE 28

DUCK FOIE GRAS, TOASTS AND JAM

CROQUES, OEUFs - *EGGS*

CROQUE MONSIEUR, SALADE 19

CROQUE MONSIEUR, SALAD

CROQUE MADAME, SALADE 20

CROQUE MADAME, SALAD

OMELETTE AUX FINES HERBES, SALADE 19.5

HERB OMELETTE, SALAD

UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH :

ŒUFS BÉNÉDICTE, SALADE 19.5

EGGS BENEDICT, SALAD

SALADES - *SALADS*

AVOCADO TOAST, SALADE 18 (+2 BACON)

AVOCADO TOAST, SIDE SALAD (+3.5 EXTRA SALMON, +2 EXTRA BACON)

CHÈVRE CHAUD 23

WARM GOAT CHEESE SALAD

CÉSAR AU POULET 23.5

CAESAR SALAD

COBB 25.5

TOMATE, BACON, POULET, ŒUF, AVOCAT, ROQUEFORT

TOMATO, BACON, CHICKEN, EGG, AVOCADO, BLUE CHEESE

PIZZAS

MARGHERITA 16

TOMATE, MOZZARELLA

TOMATO, MOZZARELLA

PEPPERONI 22

TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI

TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERONI

VEGGIE 21

TOMATE, POIVRON, ARTICHAUT, OLIVE

TOMATO, PEPPER, ARTICHOKE, OLIVE

FUNGHI 23

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON À L'OS, CHAMPIGNONS

TOMATO, MOZZARELLA, BONE-IN HAM, MUSHROOMS

SUPP. TRUFFE 7.5

TRUFFLE TOPPING

MENU ENFANTS - *KID'S MENUS*

STEAK HACHÉ, FRITES, OU NUGGETS, PURÉE

SIROP À L'EAU, BOULE DE GLACE 16.50

*GROUND BEEF STEAK, FRENCH FRIES, OR CHICKEN NUGGETS, MASHED POTATOES
FLAVORED SYRUP WITH WATER, SCOOP OF ICE CREAM*

PLATS - *DISHES*

BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ – *VEAL STEW IN A CREAMY WHITE SAUCE, RICE* 23

BOEUF CAROTTES - *FRENCH BEEF AND CARROT STEW* 22

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE – *BREADED VEAL CUTLET MILANESE STYLE* 25

TARTARE DE BŒUF – *BEEF TARTARE* 24

PAILLARD DE POULET MARINÉ AU CITRON – *LEMON-MARINATED CHICKEN PAILLARD* 26

STEAK À CHEVAL – *PAN-SEARED STEAK WITH FRIED EGG* 22

FILET DE POULET, RISOTTO – *CHICKEN FILLET, RISOTTO* 26

CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES – *DUCK CONFIT, SAUTÉED POTATOES* 27

BAVETTE D'ALOYAU, TOMBÉE D'ÉCHALOTES – *FLANK STEAK WITH SHALLOT SAUCE* 27

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 300G, SAUCE BÉARNAISE - *ARGENTINIAN RIBEYE STEAK 300G* 35

CHICKEN BURGER – *CHICKEN BURGER* 25

BACON CHEESEBURGER – *BACON CHEESEBURGER* 25

PÂTES - *PASTA*

SPAGHETTI BOLOGNAISE 22

SPAGHETTI BOLOGNESE

RAVIOLES DU ROYAN NATURE 22

ROYAN RAVIOLI

RAVIOLES DU ROYAN À LA TRUFFE 28

ROYAN RAVIOLI WITH TRUFFLE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - *CHOICE OF SIDE*

POMMES ALLUMETTES – PURÉE – HARICOTS VERTS – RIZ JASMIN – POMMES SAUTÉES – SALADE – RISOTTO – SPAGHETTI
SHOESTRING FRIES – MASHED POTATOES – GREEN BEANS – JASMINE RICE – SAUTÉED POTATOES – SALAD – RISOTTO – SPAGHETTI

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 12.5

GOURMET COFFEE & MINI DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 12

MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

BELLE ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE 12

CLASSIC ÎLE FLOTTANTE WITH CRÈME ANGLAISE

NOIX DE ST-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 27

SEINE BAY SCALLOPS

FILET DE BAR, BEURRE BLANC 27

SEA BASS FILLET, BEURRE BLANC SAUCE

RISOTTO DE ST-JACQUES DE LA BAIE DE SEINE 27

SEINE BAY SCALLOPS RISOTTO

FISH AND CHIPS, SAUCE TARTARE 25.5

FISH AND CHIPS TARTARE SAUCE

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 14

CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 14

COFFEE OR CHOCOLATE ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM

PIZZA NUTELLA À PARTAGER 12

NUTELLA PIZZA TO SHARE

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 11.5

TOMATO, PEPPER, ARTICHOKE, OLIVE

GLACES & SORBETS - *ICE CREAM & SORBETS* BERTHILLON

2 BOULES 12.5 - 3 BOULES 13.5

VANILLE, CAFÉ, , CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE,

RHUM - RAISIN, CACAO, FRAMBOISE, POIRE,

FRAISE, MANGUE, CASSIS

VANILLA, COFFEE, SALTED BUTTER CARAMEL, PISTACHIO,

RUM & RAISIN, COCOA, RASPBERRY, PEAR, STRAWBERRY,

MANGO, BLACKCURRANT

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.

VINS BLANCS

WHITE WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl
CHARDONNAY PAYS D'OC IGP - DOMAINE CELLIER DU PIC - ROUQUETS 2024	8.4	28.2	44
SAINT VERAN - DOMAINE INNOCENTI - RESERVE JOBERT 2023	-	-	45
CÔTES DE PROVENCE BLANC - MINUTY PRESTIGE 2024	8.6	29.2	45
CHABLIS - LA CHABLISIENNE - LA SEREINE	9.4	32.2	49
SANCERRE - DOMAINE SAUTEREAU	12.7	32.2	49
QUINCY - DOMAINE PORTIER 2023	10.5	36.2	55
POUILLY FUMÉ - DE LADOUCETTE 2023	14.6	50.2	75
POUILLY FUISSÉ - CHÂTEAU DE LA CHAIZE 2022	-	-	88
MONTAGNY 1ER CRU - ALBERT BICHOT 2020	-	-	91
CHÂTEAUNEUF DU PAPE BLANC - CHÂTEAU LA NERTHE 2023	-	-	103

VINS ROUGES

RED WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl
CÔTE DE BROUILLY - LIONEL MANIGAND 2023	8.4	28.2	44
CÔTES DU RHÔNE - PARALLELE 45 BIO DOMAINE PAUL JABOULET AINÉ 2023	8.6	29.2	45
MÉDOC - CHÂTEAU LA TOUR CORDOUAN 2018	9.1	30.6	47
BOURGOGNE PINOT NOIR - LA CHABLISIENNE - CUVÉE SPÉCIALE 1923	9.4	32.2	49
SAINT EMILION - CLOS PETIT CORBIN - GRAND CRU 2022	-	-	55
MONTAGNE SAINT ÉMILION - VIEUX CHÂTEAU SAINT ANDRÉ 2021	12.1	40.7	61
CROZES HERMITAGE - LES JALETS 2022 - PAUL JABOULET AINÉ 2022	13.4	45.2	68
CASTILLON - LE VERSANT - DOMAINE MITJAVILE 2020	-	-	70
HAUTES - CÔTES DE NUITS ALBERT BICHOT 2021	14.5	49.2	73
HAUT MÉDOC - HERITAGE CHASSE SPLEEN 2019	-	-	75
PESSAC LEOGNAN - DEMOISELLES DU CHÂTEAU LARRIVET HAUT BRION 2018	-	-	76
PAUILLAC - BARON PHILIPPE DE ROTHSHILD - NATHANIEL 2019	15.5	42.2	78
SAVIGNY LES BEAUNE - CHÂTEAU CORTON C 2017	-	-	80
SAINT JULIEN - CONNÉTABLE TALBOT 2019	-	-	95

VINS ROSÉS

ROSÉS WINE

	verre 14cl	carafe 50cl	btl 75cl	mag 150cl
CULOMBU - AOP CORSE-CALVI - 2024 - BIO	8.5	30	45	90
CÔTES DE PROVENCE - MINUTY PRESTIGE 2023	13.2	45.2	56	-
CÔTES DE PROVENCE - CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	-	-	63	-

CHAMPAGNES & BULLES

CHAMPAGNE & BUBBLES

	verre 14cl	btl 75cl
CHAMPAGNE DU MOMENT - BRUT	17	95
R DE RUINART	21.5	125
RUINART - BLANC DE BLANCS	-	175
RICCADONNA SIGNATURE - SIGNATURE	12.5	65

01 47 05 00 53

40 RUE CLER, 75007

CAFÉ CENTRAL

Bar - Cocktails - Restaurant



01 47 05 00 53

40 RUE CLER, 75007

CAFÉ CENTRAL

Bar - Cocktails - Restaurant

Prix nets en euros / Service Compris / Boissons Non Comprises / La Maison N'accepte pas les Chèques

CARTE SOIRÉE
DE 20H À 2H

À PARTAGER - *TO SHARE*

PLANCHE MIXTE – *MIXED BOARD* 23

TERRINE DE CAMPAGNE - *COUNTRY-STYLE PÂTÉ* 11

GUACAMOLE / CHIPS DE TORTILLAS – *GUACAMOLE / TORTILLA CHIPS* 15

LE MEILLEUR DU THON BLANC – *FINEST WHITE TUNE BELLY* 21.5

SARDINES D'ESPAGNE, PAIN GRILLÉ – *SPANISH SARDINES, GRILLED BREAD* 21.5

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL ET AUX NOIX – *BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND WALNUTS* 15

CALAMARS FRITTI, SAUCE TARTARE – *FRITTI CALAMARI, TARTARE SAUCE* 15

NEMS AU POULET – *CRISPY CHICKEN SPRING ROLLS* 18

PIZZA MARGHERITA À PARTAGER – *MARGHERITA PIZZA TO SHARE* 16

FRITES À LA TRUFFE – *TRUFFLE FRIES* 11

ENTRÉES - *STARTERS*

L'ŒUF MAYONNAISE BIO 11

ORGANIC EGGS MAYONNAISE

GRATINÉE À L'OIGNON 15

FRENCH ONION SOUP

ESCARGOTS "XXL" DE BOURGOGNE 21.5

"XXL" BURGUNDY SNAILS

SOUPE DE POISSONS

DE LA MAISON "SAITER"

AVEC SES CROUTONS ET ROUILLE 15

FISH SOUP BY "SAITER" WITH CROUTONS AND ROUILLE

FOIE GRAS, TOASTS ET CONFITURE 28

DUCK FOIE GRAS, TOASTS AND JAM

CROQUES, OEUFS - *EGGS*

CROQUE MONSIEUR, SALADE 19

CROQUE MONSIEUR, SALAD

CROQUE MADAME, SALADE 20

CROQUE MADAME, SALAD

OMELETTE AUX FINES HERBES, SALADE 19.5

HERB OMELETTE, SALAD

UNIQUEMENT LE MIDI - ONLY FOR LUNCH :

ŒUFS BÉNÉDICTE, SALADE 19.5

EGGS BENEDICT, SALAD

SALADES - *SALADS*

AVOCADO TOAST, SALADE 18 (+2 BACON)

AVOCADO TOAST, SIDE SALAD (+3.5 EXTRA SALMON, +2 EXTRA BACON)

CHÈVRE CHAUD 23

WARM GOAT CHEESE SALAD

CÉSAR AU POULET 23.5

CAESAR SALAD

COBB 25.5

TOMATE, BACON, POULET, ŒUF, AVOCAT, ROQUEFORT

TOMATO, BACON, CHICKEN, EGG, AVOCADO, BLUE CHEESE

PIZZAS

MARGHERITA 16

TOMATE, MOZZARELLA

TOMATO, MOZZARELLA

PEPPERONI 22

TOMATE, MOZZARELLA, PEPPERONI

TOMATO, MOZZARELLA, PEPPERONI

VEGGIE 21

TOMATE, POIVRON, ARTICHAUT, OLIVE

TOMATO, PEPPER, ARTICHOKE, OLIVE

FUNGHI 23

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON À L'OS, CHAMPIGNONS

TOMATO, MOZZARELLA, BONE-IN HAM, MUSHROOMS

SUPP. TRUFFE 7.5

TRUFFLE TOPPING

MENU ENFANTS - *KID'S MENUS*

STEAK HACHÉ, FRITES, OU NUGGETS, PURÉE

SIROP À L'EAU, BOULE DE GLACE 16.50

*GROUND BEEF STEAK, FRENCH FRIES, OR CHICKEN NUGGETS, MASHED POTATOES
FLAVORED SYRUP WITH WATER, SCOOP OF ICE CREAM*

PLATS - *DISHES*

BLANQUETTE DE VEAU ET RIZ – *VEAL STEW IN A CREAMY WHITE SAUCE, RICE* 23

BOEUF CAROTTES - *FRENCH BEEF AND CARROT STEW* 22

ESCALOPE DE VEAU MILANAISE – *BREADED VEAL CUTLET MILANESE STYLE* 25

TARTARE DE BŒUF – *BEEF TARTARE* 24

PAILLARD DE POULET MARINÉ AU CITRON – *LEMON-MARINATED CHICKEN PAILLARD* 26

STEAK À CHEVAL – *PAN-SEARED STEAK WITH FRIED EGG* 22

FILET DE POULET, RISOTTO – *CHICKEN FILLET, RISOTTO* 26

CONFIT DE CANARD, POMMES SAUTÉES – *DUCK CONFIT, SAUTÉED POTATOES* 27

BAVETTE D'ALOYAU, TOMBÉE D'ÉCHALOTES – *FLANK STEAK WITH SHALLOT SAUCE* 27

NOIX D'ENTRECÔTE D'ARGENTINE 300G, SAUCE BÉARNAISE - *ARGENTINIAN RIBEYE STEAK 300G* 35

CHICKEN BURGER – *CHICKEN BURGER* 25

BACON CHEESEBURGER – *BACON CHEESEBURGER* 25

PÂTES - *PASTA*

SPAGHETTI BOLOGNAISE 22

SPAGHETTI BOLOGNESE

RAVIOLES DU ROYAN NATURE 22

ROYAN RAVIOLI

RAVIOLES DU ROYAN À LA TRUFFE 28

ROYAN RAVIOLI WITH TRUFFLE

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX - *CHOICE OF SIDE*

POMMES ALLUMETTES – PURÉE – HARICOTS VERTS – RIZ JASMIN – POMMES SAUTÉES – SALADE – RISOTTO – SPAGHETTI
SHOESTRING FRIES – MASHED POTATOES – GREEN BEANS – JASMINE RICE – SAUTÉED POTATOES – SALAD – RISOTTO – SPAGHETTI

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 12.5

GOURMET COFFEE & MINI DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE VANILLE DE MADAGASCAR 12

MADAGASCAR VANILLA CRÈME BRÛLÉE

BELLE ÎLE FLOTTANTE, CRÈME ANGLAISE 12

CLASSIC ÎLE FLOTTANTE WITH CRÈME ANGLAISE

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 14

CHOCOLATE FONDANT, VANILLA ICE CREAM

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 14

COFFEE OR CHOCOLATE ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM

PIZZA NUTELLA À PARTAGER 12

NUTELLA PIZZA TO SHARE

PRUNEAUX À L'ARMAGNAC 11.5

TOMATO, PEPPER, ARTICHOKE, OLIVE

GLACES & SORBETS - *ICE CREAM & SORBETS* BERTHILLON

2 BOULES 12.5 - 3 BOULES 13.5

VANILLE, CAFÉ, , CARAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE,

RHUM - RAISIN, CACAO, FRAMBOISE, POIRE,

FRAISE, MANGUE, CASSIS

VANILLA, COFFEE, SALTED BUTTER CARAMEL, PISTACHIO,

RUM & RAISIN, COCOA, RASPBERRY, PEAR, STRAWBERRY,

MANGO, BLACKCURRANT

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE.