

Fraîcheurs

Tartare de légumes 8,00€
et croustillant de basilic pourpre

Tatin arlésienne 9,00€
(tomates, courgettes, poivrons...)
et bouquet de pousses d'alfalfa

Carpaccio de courgettes 9,50€
aux noix de pétoncle
et chiffonade de saumon fumé

**Cocktail de moules au curry
aux herbes fraîches**
et cœur d'artichaut
Version entrée 7,00€
Version plat 12,00€

**Queues de gambas
et légumes à la grecque**
Sur lit de laitue Iceberg
Version entrée 7,50€
Version plat 12,50€

Sot l'y laisse de dinde
laqué aux épices, sésame
et rougail de papaye
Version entrée 8,50€
Version plat 14,00€



© Ovambo - Namibie Musée Dapper
Photo Hughes Dubois

Plats

**Filet de barramundi poêlé
au thym-citron** 14,50€
accompagné de riz blanc aux pignons de pins
(poisson consommé par les aborigènes)

Yassa et riz blanc 15,00€
Poulet (Label rouge) mariné
avec oignon, ail, piment et citron
(inspiré d'un plat sénégalais)

**Filet de capitaine
braisé aux légumes** 15,50€
combavas et sauce diable
(poisson «géant» d'Afrique)



© Kuba
République démocratique du Congo
Musée Dapper
Photo Hughes Dubois

Tarte chaude 10,50€
accompagnée d'une salade verte

**Farfalles au basilic thaï
et sucrine croquante** 11,00€

**Couscous végétarien
de légumes d'ici et d'ailleurs** 12,50€
à déguster chaud ou froid

**Carré d'agneau
en chemise de céréales Bio,
flageolets à la sauge et tomate confite** 18,00€

Desserts

**Transparence
pomme-mangue-passion** 5,50€
et crumble de gruë de cacao

Opéra rouge 6,50€
à la vanille de Madagascar

Baba au rhum arrangé 6,50€
et fruits frais de saison

Gâteau au chocolat intense 7,00€
et sorbet à la menthe verte

Vacherin à la fraise 7,00€
et noisettes caramélisées

Café gourmand

**Un café
et deux mignardises** 4,50€

Salon de thé

à partir de 15 h

Version sucrée 8,00€
Une pâtisserie
et une boisson chaude au choix

Version salée 12,00€
Une tarte salée avec sa petite salade
et une boisson (non alcoolisée) au choix

Tarifs TTC, service compris
Cartes bancaires et titres restaurants acceptés

Vins rouges

	(75 cL)	Verre*
Côte de Bourg Château Haut Perringue	25,00€	5,50€
Lussac Saint Emilion Château Haut Pagaud	29,50€	5,90€
Afrique du Sud Lion's Land	28,00€	5,70€
Australie, The Paddock Pinot noir	25,00€	5,50€
Bourgogne, Passetoutgrain Domaine Dupuis	16,50€ (37,5 cL)	

Vins blancs

Cheverny Domaine maison	25,00€	5,50€
Afrique du Sud Lion's Land	28,00€	5,70€
Entre-deux-mers Château de Sanse	14,00€ (37,5 cL)	

Vins rosés

Pays d'Oc, biologique Hera syrah	24,00€	5,50€
Côte de Provence Domaine de la Grand Rouvière	13,50€ (37,5 cL)	

Boissons fraîches

Eaux minérales (100 cl)	4,50€
Eaux minérales (50 cl)	3,60€
Perrier (33 cl)	3,60€
Jus de fruits (25 cl) Orange, pamplemousse, abricot, tomate, ananas, fraise...	3,50€
Orangina (25 cl)	3,70€
Coca-Cola (33 cl)	3,70€

Boissons chaudes

Café 100% Arabica	2,00€
Café Moka d'Éthiopie	2,50€
Café décaféiné	2,00€
Chocolat chaud	3,50€
Thé Damman Ceylan, Earl Grey, Lapsang Souchong, Fruits de la passion, Thé vert à la menthe	3,50€
Infusions	3,00€

Les bulles

Champagne Nicolas Feuillate	10,50€ (25 cL)
--------------------------------	-------------------

Bières

Heineken	5,50€
Bière africaine	6,00€



CAFÉ DAPPER

35 bis, rue Paul Valéry - 75116 Paris