



Right Now



5€

Applecano

Applecano

Double espresso, jus de pomme,
crème fouettée, cannelle

Hot / Iced

L'Orient Espresso

Espresso, fleur d'oranger,
pistache, lait d'avoine



5,5€

L'Orient Espresso



6€

Noisette Latte

Noisette Latte

Espresso, sirop de noisette,
crème fouettée, lait, cacao

Hot / Iced

Infusion Du Moment BIO



5€

Voir au comptoir

DRINKS

HOT / ICED

- ● **Applecano** 5
Double espresso, jus de pomme, crème fouettée, cannelle
- ● **Noisette Latte** 6
Espresso, sirop de noisette, crème fouettée, lait, cacao
- ● **Pumpkin Latte** 6
Espresso, sirop de citrouille, crème fouettée, lait, cannelle

- **Espresso** 2,5
- ● **Double Américano** 3,5
- **Filtre V60** (10 mins) 6
Méthode douce avec Hario V60

- **Cappuccino** 4,5
- **Flat White** (M) 5
- ● **Double Shot Latte** (L) 5
- ● **Vanilla Latte** 5
Espresso, arôme de vanille, lait
- ● **Latte Macchiato** 5,5
Espresso, sirop de caramel, lait

- **Moka Blanc** 5
Espresso, chocolat blanc, lait
- **L'Orient Espresso** 5,5
Espresso, fleur d'oranger, pistache, lait d'avoine

- ● **Matcha Latte** 5
Thé matcha, lait
- **Chai Latte** 5
Chai frais et bio confit au miel, lait
- ● **Black Latte** 5,5
Sésame noir torréfié, gingembre frais, charbon végétal actif, lait
- **Chocolat Chaud** 5
Chocolat noir (70% cacao), lait

- **Lemon Twist** 6
Citronnade maison, double espresso ou matcha
- **Dalgona Glacé** 5
Café moussé sucré, lait
- **Café Viet Glacé** 5
Double lungo, lait concentré sucré
- **Matcha Shot Latte Glacé** 6
Espresso, thé matcha, sirop de caramel, lait

Thé BIO / Organic Tea

Thé noir Russian Earl Grey 4
Thé noir Assam, -Inde du Sud, arôme naturel (citron, bergamote, pamplemousse), fleurs de souci, fleurs de bleuet

Thé noir Gingembre-Citron 4
Thé noir Assam, -Inde du Sud, gingembre, citronnelle, arôme naturel (citron), écorces de citron

Thé vert Citronnelle 4
Thé vert China Sencha, citronnelle, arôme naturel (citron), écorces de citron.

Thé vert Menthe Poivrée 4
Thé vert China Gunpowder, menthe, arôme naturel (menthe poivrée)

Infusion du Moment Bio 5
Information au comptoir

Infusion Chrysanthème 4

Infusion d'Hibiscus Bio 5

Infusion Maison 4
Gingembre confit au miel, citron

Citronnade glacée Maison 4
Jus de citron, sirop de canne

Jus en Bouteille / Bottled Juice

Organic Pep's BIO & Artisanal 250ml

- **La Recette Jaune** 5
Ananas, curcuma, citron
- **La Recette Orange** 5
Carotte, orange, gingembre
- **La Recette Rouge** 5
Grenade, Framboise, Hibiscus, Piment de Cayenne

Ginger Beer BIO & Artisanal 5
A base de jus de citron et de jus de gingembre, sans alcool.

Kombucha BIO & Artisanal 5,5
- Archipel 330ml
Un mélange de thé et de cultures probiotiques, des jus, des herbes et des épices fraîchement pressés biologiques.

EXTRA :

- +Lait d'avoine 0,5
- +Lait de coco 0,5
- +Extra shot 0,5
- +Extra crème 0,5



FOOD

Plats Du Moment

10:00 - 14:30



Bun Poulet César 11

Poulet césar, pickles de choux rouge à l'huile de sésame, salade, sauce crème à l'ail, pain burger aux grains artisanal

Bun Saumon Fumée 11

Saumon fumé, pickles de choux rouge à l'huile de sésame, salade, sauce crème à l'ail, pain burger aux grains artisanal

Toastie Poulet César 13

*Poulet à la sauce césar, cheddar, salade, pain au levain Bio
(+Saumon fumé 3€)*

Toastie Thon Cheddar 13

*Thon à la sauce tartare, cheddar, salade, pain au levain Bio
(+Saumon fumé 3€)*

Toastie Champignons à la Truffe (Végétarien) 12

*Champignon, purée de champignon et truffe, cheddar, salade, pain au levain Bio
(+Saumon fumé 3€)*

Toastie Mozza épinard (Végétarien) 12

*Mozzarella, épinard frais, tomate séchée, salade, pain au levain Bio
(+Saumon fumé 3€)*



* Pain à base de farine bio de blé semi-complète et de levain de seigle.
Informations sur les allergènes disponibles sur demande.

KAFEIBAIE
Adresse : 5 rue Blondel, 75003 Paris.
Tel : 06 11 47 11 32



FOOD

Plats Du Moment

10:00 - 14:30



Chicken Caesar Bun 11

Turkey ham, sesame oil red cabbage pickles, salad, homemade garlic cream sauce, artisan multigrain burger bun

Smoked Salmon Bun 11

Smoked salmon, homemade garlic cream sauce, salad, sesame oil red cabbage pickles, artisan multigrain burger bun

Chicken Caesar Toastie 13

*Chicken with caesar sauce, cheddar, salad, organic sourdough
(+Smoked salmon €3)*

Tuna Cheddar Toastie 13

*Tuna with tartare sauce, cheddar, salade, organic sourdough
(+Smoked salmon €3)*

Truffle Mushroom Toastie (Vegetarian) 12

*Mushrooms, mushroom and truff puree, cheddar, salade, organic sourdough
(+Smoked salmon €3)*

Mozza Spinach Toastie (Vegetarian) 12

*Mozzarella, spinach, sun-dried tomato, salade, organic sourdough
(+Smoked salmon €3)*



* Pain à base de farine bio de blé semi-complète et de levain de seigle.
Informations sur les allergènes disponibles sur demande.

KAFEIBAIE
Adresse : 5 rue Blondel, 75003 Paris.
Tel : 06 11 47 11 32