



**VOIE
15**

COFFEE SHOP - RESTAURANT

**397 bis Rue de Vaugirard, 75015
Hello@voie15.paris**

BOISSONS CHAUDES

NOS CAFÉS

"Terres de café"

ESPRESSO	2.5
ALLONGÉ	2.5
DOUBLE ESPRESSO	4.0
AMERICANO	4.0
NOISETTE	2.7
LATTE	4.5
CAPUCCINO	5.0
FLAT WHITE	5.5
LATTE MACCHIATO	5.5

NOS BEST SELLERS

CHOCOLAT à l'ancienne	5.5
MATCHA LATTE	5.5
CHAÏ LATTE	6.0
DIRTY CHAÏ LATTE	7.5

LES CAFÉS "DÉLICE"

6.0

MOCHA CARAMEL
MOCHA CHOCOLAT

Supplément lait végétal possible pour toutes les boissons
0.5

Supplément arôme vanille, noisette, orgeat, noix de coco possible pour toutes les boissons
0.2

NOS THÉS ET INFUSIONS

4.5

"Palais des thés"

Noirs Thé du hammam black leaf, Thé des moines, Grand Yunnan impérial, Thé des lords

Verts Thé du Louvre côté jardin, Green of London, Genmaicha Yama, Grand Jasmin Chun Feng, Fleur de geisha, à la menthe bio

Infusions Rooibos Khoisan bio, Le bruit des vagues, Détox sud africaine, Camomille, Mate classic

* GRIGNOTER

Cake au citron
Marbré chocolat et vanille
Banana cake
Bownie
Crème de marrons chocolat noir

Servis à la part,
4,50

BOISSONS FRAÎCHES

NOS BOISSONS MAISON (25cl)

CAFÉ FRAPPÉ	4.5	THÉ GLACÉ (33cl)	5.5
LATTE FRAPPÉ	5.0	MATCHA GLACÉ	6.0
Supplément lait végétal 0.5			
Préparations saines à base de jus pressés et eau gazeuse		LIMONADE SUREAU ORANGEADE GINGEMBRE	5.0

SMOOTHIE DU JOUR

MILKSHAKE DU JOUR

supplément lait végétal 0.5

6,50

25cl

INCONTOURNABLES

6.0 (33cl)

KOMBUCHA ATTIKA
CHARITEA MATÉ

CLASSIQUES

4.5 (33cl)

COCA-COLA
COCA-COLA ZÉRO

JUS "ALAIN MILLIAT" (25cl)

6.0

orange de Sicile, abricot du Bergeron, pêche blanche, pomme Cox's, poire, ananas

EAUX MINÉRALES (33cl/75cl)

Plate et/ou Pétillante 4.5 6.9

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES (25cl/50cl)

MARGUERITE 3.9/6.9
IPA DREMWEL BIO 4.9/8.0

CIDRES (33cl) 5.5

Brut Bio "L'inimitable"
Rosé "La sulfureuse"
Poire "Le vertueux"

VINS

(12cl/46cl/75cl)

ROUGE

SYRAH GRENACHE

5.9/21/28

2022 - Maison Campuget Pays D'Oc - Syrah Grenache

LA RÉCIPROQUE

6.9/24/33

2021 - Domaine Madroge, Fleurie, Cru Beaujolais - Gamay

BLANC

VIIGNIER

5.9/21/28

2023 - Maison Campuget, Pays D'Oc - Viognier

ROSÉ

SYRAH VERMENTINO

5.9/21/28

2023 - Maison Campuget, Pays D'Oc - Syrah Vermentino

*Cakes cuisinés sur place, présentés en vitrine, saveur en fonction de la saison.

*Prix TTC en euros, service compris

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommer avec modération.

MENU



ENTRÉES

Poires rôties

poires rôties, Fourme d'Ambert, sirop d'érable,
noix et thym frais

7.0

Soupe potimarrons au curcuma

potimarrons, carottes, oignons, ail, curcuma,
noisettes et croûtons de pains

6.0

Vitelottes en salade

pommes de terre vitelottes, truite fumée, herbes
et vinaigrette citronnée

8.0

PLATS

Potiron farci

raisins, châtaignes, champignons, pommes,
noisettes, gingembre, ail, oignons et graines
germés

17.0

Suprême de poulet & purée de rutabaga

sauce d'automne, coings, amandes, abricots,
purée de pommes de terre et rutabaga

18.0

Saumon laqué & légumes snackés

carottes, panais snackés et huile de cresson

19.0

DESSERTS

Agrume poché

jus de passion, fleur d'oranger et cardamome

5.0

Crumble pommes & cannelle

pommes golden, cannelle, beurre et sucre

6.0

Gâteau ananas coco & caramel

gâteau renversé à l'ananas, noix de coco et caramel

7.0

Allergènes présents dans nos plats



Gâteau ananas, nos cakes



nos cakes, soupe potimarrons, gâteau
ananas, crumble



suprême de poulet, nos cakes, poires rôties,
soupe potimarrons, crumble, gâteau ananas



saumon laqué



soupe de potimarrons, potiron farci, suprême
de poulet, poires rôties, crumble

Formule déjeuner *

16.9

demandez notre ardoise

*uniquement en semaine, hors jours fériés & hors plats à la carte

*Prix TTC en euros, service compris

COCKTAILS



NOS MOJITOS

<i>Classic</i>	10.0
<i>Fruits rouges</i>	11.0

NOS SPRITZ

<i>Apérol</i>	10.0
<i>Compari</i>	10.0
<i>Lemon</i>	10.0
<i>Saint Germain</i>	12.0

NOS MULES

<i>Moscow</i>	10.0
<i>London</i>	10.0
<i>Jamaïcan</i>	10.0

NOS GIN TONIC

<i>Beefeater</i>	10.0
<i>Bombay Sapphire</i>	11.0
<i>Citadelle</i>	12.0

NOS CAÏPIRINHA

<i>Classic</i>	10.0
<i>Caïpiroska</i>	10.0
<i>Black</i>	10.0

NOS PLANCHES

<i>Pour 3-4 personnes</i>	<i>Pour 1-2 personnes</i>
23.9	13.9

CHARCUTERIE

Rostelo, saucisson sec, rilette de porc, jambon de Serrano, cornichons, oignons et beurre

FROMAGE

Crotin d'antan, Tome aux fleurs, Saint-Nectaire fermier, Fourme d'Ambert, beurre, confiture, noix,

PATCHWORK

Fromage et charcuterie,

Se laisser porter

Campari	5.0
Suze	5.0
Ricard	4.0
Verre de prosecco	5.9
Kir	6.0
Kir royal	11.9
Martini <i>bianco, rosso</i>	5.0

APÉRITIFS

SPIRITUEUX	Eaux de vie
DIGESTIFS	Cognac
6.0	Calvados
	Génépi

Ah flûte !	10.90
La bouteille pour trinquer	55.00

CHAMPAGNE

ALCOOLS FORTS 6.0

Amaretto
Cointreau
Grand Marnier
Vodka
Rhum
Téquila
Gin
Whisky