

A PARTAGER - APPETIZERS

Mini cœur d'artichauts caramélisés <i>Caramelized artichoke hearts</i>	11 €
Crème de piquillos <i>Piquillos cream</i>	15 €
Mini sardine de Cantabrie à l'huile d'olive <i>Cantabria olive oiled sardine</i>	18 €
Tarama au homard <i>Lobster tarama</i>	18 €
Rillettes de saumon au piment d'Espelette <i>Salmon and Espelette spicy Rillettes</i>	22 €
Duo de foie gras, pain toasté, confiture de figue <i>Foie gras, toasted bread, fig jam</i>	29 €
Rillettes traditionnelles <i>Traditional rillettes</i>	22 €
Pétales de jambon Trevelez <i>Trevelez dry cured ham</i>	15 €
Mini fayet Catalan <i>Catalan dry sausage</i>	10 €
Fromages entier, accompagné de pain baguette, beurre bordier, confiture <i>Cheese, french baguette, butter Bordier, jam Saint Félicien</i>	12 €
Camembert	14 €
Comté 18 mois	12 €
Burrata di Bufala à l'huile d'olive (120g) <i>Burrata du Bufala, olive oil</i>	12 €

ENTRÉES - STARTERS

Salade de fèves & poulpe, poivrons grillés <i>Broad beans & octopus salad, grilled peppers</i>	17 €
Volaille marinée au citron yuzu, haricots azuki <i>Chicken marinated with yuzu lemon, Azuki beans</i>	16 €
Soupe de potimarron rôti au miel d'acacia et thym <i>Pumpkin soup flavored with acacia honey and roasted thyme</i>	15 €

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Blanquette de veau <i>Veal "Blanquette"</i>	27 €
Saumon au citron confit, riz de Camargue <i>Candied lemon flavored salmon, Camargue rice</i>	26 €
Gnocchi à la crème de Gorgonzola <i>Gnocchi served with a Gorgonzola cream</i>	25 €

DESSERTS - DESSERTS

Petit pot de chocolat noir "intense", éclats de noisettes <i>Black "intense" chocolate cream, hazelnut chips</i>	14 €
Crumble pomme, poire, raisin <i>Apple, pear and grape crumble</i>	13 €
Crème vanille, amandes torréfiées <i>Vanilla cream and roasted almonds</i>	12 €

BOISSONS / DRINKS

BOISSONS FRAÎCHES / COLD DRINKS

Evian, Badoit 75cl / Chateldon 75cl	8 € / 10 €
Coca-Cola, light, zéro 33cl	6 €
Schweppes Tonic / Lemon 25cl	6 €
Perrier, Sprite, Ice Tea pêche 33cl	6 €
Jus pomme menthe Coq Toqué 25cl	6 €

JUS FRAIS / FRESH JUICES

Orange, Pamplemousse, Citron	6 €
------------------------------	-----

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Expresso, ristretto	3 €
Double expresso	4 €
Allongé, au lait, cappuccino	4 €
Chocolat chaud	4 €
Sélection de Thés Mariage Frère	4 €

VINS BLANCS/ WHITE WINES

	12cl	37,5cl	75cl
Chardonnay domaine La Chevalière	5 €		28 €
Côte de Gascogne elixir Joy	5 €		30 €
Riesling Esprit Libre domaine Mittnacht 2016	7 €		45 €
Sancerre domaine Alphonse Mellot 2015	10 €	30 €	52 €
Chablis domaine Laroche 2015	10 €	32 €	52 €
Pouilly-Fumé domaine Pascal Jolivet 2016			58 €
Sauternes château Briatte 2012			58 €
Gewurztraminer (50 cl) domaine Kuehn 2015			62 €

VINS ROUGES / RED WINES

Jeff Carrel Les Darrons grenache 2015	5 €	25 €
Bourgogne Pinot Noir domaine Louis Latour 2014	8 €	42 €
Crozes-Hermitage domaine E.Guigal 2014	10 €	52 €
Gevrey Chambertin domaine Frederic Magnien	60 €	110 €
Margaux blason d'Issan 2013		90 €

Prix nets, service compris en Euro / Net Price, service included in Euro.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation

VINS ROSES / ROSE WINES

Minuty	7 €	32 €
<i>Côte-de-Provence 2015</i>		

COCKTAILS

Hubert	12 €
gin Hendrick's 4cl, tonic, concombre, basilic	
<i>gin Hendrick's 4cl, tonic, cucumber, basilic</i>	
Mojito	12 €
rhum 4cl, citron vert, sucre, menthe, Perrier	
<i>rhum 4cl, lime, sugar, mint, Perrier</i>	
Cosmopolitan	12 €
vodka 4cl, citron vert, Cointreau, jus de cranberry	
<i>vodka 4cl, lime, Cointreau, cranberry juice</i>	
Caipirina	12 €
cachaça, 4cl, citron vert, sucre	
<i>cachaça 4cl, lime, sugar</i>	
Spritz	12 €
Aperol 4cl, Prosecco, Perrier	
<i>Aperol 4cl, Prosecco, Perrier</i>	

DÉTOX ET COCKTAILS SANS ALCOOL

Noham détox	8 €
jus frais de pomme, orange, carotte, gingembre	
<i>fresh apple juice, orange, carrot, ginger</i>	
Green détox	8 €
concombre, jus de pomme, jus de citron pressé	
<i>cucumber, apple juice, fresh lemon juice</i>	
Le Rococo	8 €
jus d'abricot, fruit de la passion, lait de coco	
<i>abricot juice, passion fruit, coconut milk</i>	

PÉTILLANTS / SPARKLING

	12cl	75cl
Prosecco Rocca dei Forti	6 €	28 €
Champagne Joseph Perrier Blanc de Blanc	16 €	80 €
Nicolas Millart Rosé	18 €	95 €
Champagne Louis Roederer brut	110 €	
Champagne Bollinger	150 €	
Champagne Bollinger rosé	180 €	

BIERES & CIDRES / BEERS & CIDERS

Belvo	8 €
Corona / La Chouffe	6 €
La Parisienne blonde	7 €
Le Coq Toqué Cidre	7 €
Leffe Pression 25cl	5 €

NOHAM CAFE

3 Avenue Mac-Mahon, 75017 Paris

Service en continu du lundi au dimanche de 12h à 23h

Prix nets, service compris en Euro / Net Price, service included in Euro.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération / Alcohol abuse is dangerous for health. To consume with moderation