



**VOIE
15**

**COFFEE SHOP
RESTAURANT**

**397 BIS RUE DE VAUGIRARD
75015 PARIS**

HELLO@VOIE15.PARIS

MENU

RESTAURANT

De 12h00 à 14H30

NOS ENTRÉES

- SAINT-MARCELIN** 7,50€
Rôti au miel, mesclun de salade, non pasteurisé
- TERRINE DE CAMPAGNE MAISON** 8,00€
Foie de volaille, porc, pickles d'oignons rouge, pistache et porto
- ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE** 6,50€
Échalotes, ciboulettes, œufs de hareng fumés

NOS DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE VANILLE** 7,00€
- FINANCIER FRAMBOISE** 7,00€
Crème mascarpone vanillée, framboises fraîches
- CHEESECAKE CITRON** 7,00€
Sablé breton

NOS PLATS

- TARTARE DE SAUMON** 19,00€
Basilique, menthes, grenades, concombres, yakitori, citron et huile d'olive et pommes de terre sautées, salades
- TARTARE DE BOEUF** 17,50€
Traditionnel avec câpres, cornichons, oignons, sauce cocktail et pommes de terre sautées, salades
- SALADE MÉDITERRANÉENNE** 15,00€
Salade, poivrons confits, tomates, olives noires, fêta, concombres, carottes et betteraves Chioggia, vinaigrette
- SALADE CÉSAR** 16,50€
Romaine et sucrine, poulet frit, croutons de pain, œuf dur, parmesan, sauce César
- DAHL DE LENTILLE CORAIL** 17,00€
Lait de coco, carottes, betteraves rouges, haricots verts, noix de cajou, riz Basmati

L'ARDOISE

Lundi au vendredi

Demander notre ardoise de la semaine

ENTREE - PLAT - DESSERT

21,90 €

ENTREE - PLAT
ou

PLAT - DESSERT

17,90 €

NOS ENFANTS

SERVIS AVEC UN SIROP À L'EAU

11,00€

NUGGET'S ou OEUFS BROUILLÉS

POMMES DE TERRE SAUTÉES

COMPOTE DE POMMES MAISON

Allergènes présents dans nos plats



Nos gâteaux, crème brûlée, salade César, cheesecake, nugget's



Nos gâteaux, viennoiseries, tartine, muffin, bol granola, pancakes, financier, cheesecake, salade César, nugget's.



Tartine, muffin, Saint-Marcelin, écrasé de pommes de terre, financier, cheesecake



Dahl de lentille, cheesecake, terrine de campagne, bol granola, tartine, muffin, houmous

POUR LES
ENFANTS
-1.20
METRES

BOISSONS FRAICHES

NOS BOISSONS MAISON

(25cl)

CAFE FRAPPÉ	4.50€
LATTE FRAPPÉ	5.00€
THE GLACÉ	5.50€
MATCHA GLACÉ	6.00€
LIMONADE CITRON SUREAU*	5.00€
ORANGEADE GINGEMBRE*	5.00€

*Préparations saines à base de jus pressés et eau gazeuse

SMOOTHIE DU JOUR

6.50€

MILKSHAKE DU JOUR

NOS CLASSIQUES

(33cl)

KOMBUCHA	6.00€
CHARITEA	6.00€
COCA COLA	4.50€
COCA COLA ZERO	4.50€

JUS "ALAIN MILLIAT" (25cl) 6.00€

Orange de Sicile, Abricot du Bergeron,
Pêche blanche, Pomme Cox's, Poire,
Ananas

EAU MINERALE (33cl) 4.50€

Plate ou pétillante

EAU MINERALE (75cl) 6.90€

Plate ou pétillante

Supplément lait végétal possible pour toutes les boissons 0.50€

Supplément arôme vanille, noisette, orgeat... possible pour toutes les boissons 0.20€

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

BIERES

(25cl/ 50cl)

MARGUERITE	3.90€ / 6.90€
IPA DREMWEL BIO	4.90€ / 8.00€

CIDRES

(33cl)

BRUT BIO "L'INIMITABLE"	5.50€
ROSÉ "LA SULFUREUSE"	5.50€
POIRÉ "LE VERTUEUX"	5.50€

NOS VINS

(12cl/ 46cl/75cl)

ROUGE

SYRAH GRENACHE
2022 - Maison Campuget Pays D'Oc - Syrah Grenache 5.90€ / 21.00€ / 28.00€

LA RÉCIPROQUE
2021 - Domaine Madroge, Fleurie, Cru Beaujolais - Gamay 6.90€ / 24.00€ / 33.00€

BLANC

VIOGNIER
2023 - Maison Campuget, Pays D'Oc - Viognier 5.90€ / 21.00€ / 28.00€

ROSÉ

SYRAH VERMENTINO
2023 - Maison Campuget, Pays D'Oc - Syrah Vermentino 5.90€ / 21.00€ / 28.00€

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

BOISSONS CHAUDES

NOS CAFÉS

EXPRESSO	2.50€
ALLONGÉ	2.50€
DOUBLE EXPRESSO	4.00€
AMERICANO	4.00€
NOISETTE	2.70€
LATTE	4.50€
CAPPUCCINO	5.00€
FLAT WHITE	5.50€
LATTE MACCHIATO	5.50€

NOS BEST SELLERS

CHOCOLAT CHAUD	5.50€
MATCHA LATTE	5.50€
CHAÏ LATTE	6.00€
DIRTY CHAÏ LATTE	7.50€
MOCHA CAMEL	6.00€
MOCHA CHOCOLAT	6.00€

Supplément lait végétal possible pour toutes les boissons 0.50€

Supplément arôme vanille, noisette, orgeat... 0.20€

NOS THÉS ET INFUSIONS

NOIRS 4.50€

THÉ DU HAMMAM BLACK LEAF, THÉ DES MOINES, GRAND YUNNAN IMPÉRIAL, THÉ DES LORDS

VERTS 4.50€

THÉ DU LOUVRE CÔTÉ JARDIN, GREEN OF LONDON, GENMAICHA YAMA, GRAND JASMIN, FLEUR DE GEISHA, À LA MENTHE BIO

INFUSIONS 4.50€

ROOIBOS KHOISAN BIO, LE BRUIT DES VAGUES, DÉTOX SUD AFRICAINE, CAMOMILLE, MATE CLASSIC

NOS PETITS PLAISIRS

GATEAU DU MOMENT 4.50€

SERVI A LA PART - CUISINÉ SUR PLACE & PRÉSENTÉ EN VITRINE

COOKIE DU MOMENT 3.50€

PRÉSENTÉ EN VITRINE

AFTERWORK

COCKTAILS ET TAPAS

INTEMPOREL

NOS MOJITOS

CLASSIC	10.00€
FRUITS ROUGES	11.00€

NOS SPRITZ

APÉROL	10.00€
COMPARI	11.00€
LEMON	10.00€
SAINT GERMAIN	12.00€

NOS MULES

MOSCOW, LONDON, JAMAÏCAN	10.00€
--------------------------	--------

NOS GIN TONIC

BEEFEATER, BOMBAY SAPPHIRE, CITADELLE	10.00€
---------------------------------------	--------

NOS CAÏPIRINHA

CLASSIC, CAÏPIROSKA	10.00€
---------------------	--------



PLACE AUX TAPAS

NOS PLANCHES

CHARCUTERIE

Rostelo, saucisson sec, rillettes 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

NOS TAPAS

SAINT-MARCELIN

Rôti au miel, mesclun de salade

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

Foie de volaille, porc, pickles d'oignons rouges, pistache et porto

HOUMOUS

Pois chiche, Tahini (pâte de sésame), ail confit, zaatar, citron

APERITIF

CAMPARI	5.00€
SUZE	5.00€
RICARD	5.00€
VERRE DE PROSECCO	8.00€
KIR ROYAL	11.90€
MARTINI	5.00€

SPIRITUEUX

COGNAC	8.00€
CALVADOS	8.00€
GENEPI	8.00€

CHAMPAGNE

AH FLÛTE !	10.90€
LA BOUTEILLE	55.00€

3-4 PERSONNES 23.90€

1-2 PERSONNES 13.90€

7,50 €

8.00 €

6.00 €

27.00 €
PAR
PERSONNE

MENU DU BRUNCH

Servi les week-ends

11h30 à 15h00



BOISSON FRAÎCHE AU CHOIX

JUS D'ORANGE
OU
JUS DE POMME

BOISSON CHAUDE AU CHOIX*

CHOCOLAT CHAUD
CAFÉ
THÉ AU CHOIX

*SUPPLEMENT MATCHA, CHAÏ-LATTE, DIRTY CHAÏ, MOCHAS
2€

ACCOMPAGNEMENT AVEC VOS BOISSONS

TRIO DE MINI VIENNOISERIES (PAIN AU CHOCOLAT, CROISSANT, PAIN AUX RAISINS)

UN PLAT SALÉ AU CHOIX

Possibilité de prendre un plat salé seul

MUFFIN ANGLAIS

ŒUFS BROUILLÉS, CREAM CHEESE, BACON
GRILLÉ, SADE, POMMES DE TERRE
SAUTÉES, SALADE DU JOUR
16€

OU

SAUMON FUMÉ, ÉPINARDS, ŒUF PARFAIT,
SAUCE HOLLANDAISE, SALADE, POMMES
DE TERRE SAUTÉES, SALADE DU JOUR
15€

OU

HOUMOUS, TOFU FUMÉ SNACKÉ, GRAINES
GERMÉES, GRENADE, POUSSE D'ÉPINARD,
CACAHUÈTES TORRÉFIÉES, POMMES DE
TERRE SAUTÉES, SALADE DU JOUR
14€

UN PLAT SUCRÉ AU CHOIX

PANCAKE AU SIROP D'ÉRABLE, CONFITURE,
NUTELLA OU SAUCE CHOCOLAT

OU

YAOURT GREC, FRUITS DES BOIS ET
GRANOLA

BAMBIN BRUNCH

MINI CHOCOLAT CHAUD ET JUS DE FRUIT
+
ŒUFS BROUILLÉS, BACON, POMMES DE
TERRES SAUTÉES
+
PANCAKE

11€ POUR LES
ENFANTS
-1.20 METRES

