



**VOIE  
15**

**COFFEE SHOP  
RESTAURANT**

**397 BIS RUE DE VAUGIRARD  
75015 PARIS**

**HELLO@VOIE15.PARIS**

# MENU

## RESTAURANT

De 12h00 à 14H30

### NOS ENTRÉES

<b>SAINT-MARCELIN</b>	7,50 €
Rôti au miel, mesclun de salade, non pasteurisé	
<b>TERRINE DE CAMPAGNE MAISON</b>	8,00 €
Foie de volaille, porc, pickles d'oignons rouge, pistache et porto	
<b>ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE</b>	6,50 €
Echalotte, ciboulette, œuf de hareng fumé	

### NOS DESSERTS

<b>CRÈME BRÛLÉE VANILLE</b>	7,00 €
<b>FINANCIER FRAMBOISE</b>	7,00 €
Crème mascarpone vanillée, framboises fraîches	
<b>CHEESECAKE CITRON</b>	7,00 €
Sablé breton	

### NOS PLATS

<b>TARTARE DE SAUMON</b>	19,00 €
Basilique, menthe, grenade, concombre, yakitori, citron et huile d'olive et pomme de terre sautées, salade	
<b>TARTARE DE BOEUF</b>	17,50 €
Traditionnel avec câpres, cornichon, oignon, sauce cocktail et pomme de terre sautées, salade	
<b>SALADE MÉDITERRANÉENNE</b>	15,00€
Salade, poivron confit, tomate, olive noire, fêta, concombre, carotte et betterave Chioggia, vinaigrette au cumin	
<b>SALADE CÉSAR</b>	16,50 €
Romaine et sucrine, poulet frit, croutons de pain, oeuf dur, parmesan, sauce César	
<b>DAHL DE LENTILLE CORAIL</b>	17.00 €
Lait de coco, carotte, betterave rouge, haricot vert, noix de cajou, riz Basmati	

### NOS FORMULES

Lundi au vendredi

<b>FORMULE 1</b>	21,90 €
ENTREE - PLAT- DESSERT	
<b>FORMULE 2</b>	17,90 €
ENTREE - PLAT	
ou	
PLAT - DESSERT	

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

#### BLANC

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

#### ROSÉ

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

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

# BOISSONS CHAUDES

## NOS CAFÉS

ESPRESSO	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

**GÂTEAU 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

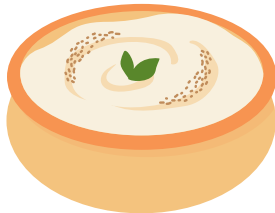
MOSCOW, LONDON, JAMAÏCAN	10.00€
--------------------------	--------

#### 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  
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 TARTINE OU MUFFIN ANGLAIS

ŒUF BROUILLÉ, CREAM CHEESE, BACON  
GRILLÉ, SALADE, POMMES DE TERRE  
SAUTÉES, SALADE DU JOUR

**OU**

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

**OU**

HOUMOUS, TOFU FUMÉ SNACKÉ, GRAINE  
GERMÉE, GRENADE, POUSSÉ D'ÉPINARD,  
CACAHUËTES TORRÉFIÉES, POMMES DE  
TERRE SAUTÉES, SALADE DU JOUR

## 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  
+  
ŒUF BROUILLÉ, BACON, POMMES DE  
TERRES SAUTÉES  
+  
PANCAKE

11€ POUR LES  
ENFANTS  
-1.20 METRES

