



LES CAUSEURS

"Causer ! Qu'est cela ?

Causer, c'est jadis, l'art d'être homme ou femme du monde, l'art de ne pas être jamais ennuyeux, de savoir tout dire avec intérêt, de plaire avec n'importe quoi, de séduire avec rien du tout.

Aujourd'hui on parle, on raconte, on chipote,
on potine, on cancanne... on ne cause plus,
on ne cause jamais." »

C'est avec cette inspiration que nous
abordons la cuisine des Causeurs :
Une cuisine inspirée d'un art de vivre
à la parisienne, d'un esprit brasserie
de la Belle Époque adapté à un monde
qui bouge et à une approche contemporaine.

Formules du midi

Du lundi au vendredi - à partir de 12h

Plat 14€

Entrée + Plat OU Plat + Dessert 19€

Entrée + Plat + Dessert 21€

170 rue Montmartre, 75002 Paris
reservationlescauseurs@gmail.com
01 83 95 14 95



Les Entrées Starters

Œufs "Grands Boulevards" 9.0

œuf frit, champignons de Paris, jambon, mousse de Saint-Nectaire

Fried egg, button mushrooms, ham, Saint-Nectaire mousse

Soupe à l'oignon "Belle Époque" "Belle Époque" Onion Soup 9.0

Classic Shrimp Cocktail 11.0

Burrata, tomates anciennes, pesto de pistache 12.0

Burrata, heirloom tomatoes, pistachio pesto

Saumon fumé, brioche tiède, crème et citron 15.0

Stracciatella, heirloom tomatoes, pistachio pesto

Les Plats Main Courses

Pavé de saumon, poêlée de fenouille au citron, sauce chimichurri . . 24.0

Salmon steak, pan-fried fennel with lemon, chimichurri sauce

Tartare de bœuf Paris-Bangkok, frites allumettes maison . 19.0

Paris-Bangkok beef tartare, homemade matchstick fries

Cordon bleu chèvre-miel et noix, 19.0

Purée de pommes de terre, crème chèvre et miel

Goat's cheese, honey and walnut cordon bleu, mashed potatoes

with goat's cheese and honey

Entrecôte, échalotes confites, frites allumettes maison 29.0

Rib steak, caramelised shallots, homemade matchstick fries

Nugget de brocoli pané, crémeux de guacamole et coleslaw 17.0

Breaded broccoli nuggets, creamy guacamole and coleslaw

Pâtes « al limone » – Stracciatella – éclat de pistache. . . 19.0

Pasta 'al limone' – Stracciatella – pistachio slivers

Les accompagnements – 6€

Frites-allumettes maison , Cœur de Romaine

vinaigrette parmesan, Légumes de saison

Homemade matchstick chips, romaine lettuce hearts

with Parmesan vinaigrette, seasonal vegetables

Les sauces – 1,5€

Sauce Tartare, Sauce échalotes, Sauce secrète 'Causeurs'

Tartar sauce, shallot sauce, 'Causeurs' secret sauce

Prix nets en euros, taxes et service compris.. Nous n'acceptons pas les chèques.

CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander

le tableau des allergènes à votre serveur



Les Salades Salads

La Salade Folle du Chef 14,0

légumes cuits et crus, vinaigrette menthe, gingembre et citron

Chef's mixed salad, cooked and raw vegetables, mint, ginger and lemon vinaigrette

Salade Parisienne 17,0

jambon sec, comté, œuf, tomates

Cured ham, Comté cheese, egg, tomatoes Caesar salad

Salade Caesar 17,0

Poulet Crispy Les Causeurs / Crispy Chicken Les Causeurs

Une Petite Faim ?

Fancy a snack?

Croque-Monsieur ou Madame 15,0

à l'emmental, parfumé à la truffe d'été

Croque-Monsieur or Madame with Emmental, flavoured with summer truffle

Club Lord Sandwich poulet rôti (option bacon) ou saumon 18,0

(Boursin, concombre, romaine), frites allumettes maison

Roast chicken (with bacon, if desired) or salmon (with Boursin, cucumber and romaine lettuce), homemade matchstick fries

Fish & Chips, frites allumettes maison 19,0

poisson croustillant, sauce tartare, vinaigre blanc

Crispy fish, tartar sauce, white vinegar, homemade matchstick fries

Burger « tradition » frites allumettes maison 20,0

bœuf, bun artisanal, cheddar, oignons rouges confits, sauce secrète

Beef, artisan bun, cheddar, caramelised red onions,

secret sauce Vegetarian, homemade matchstick fries

Chicken burger frites allumettes maison 20,0

poulet crispy, cheddar mature, salade, tomate et guacamole

crispy chicken, mature cheddar, salad, tomato and guacamole,

homemade matchstick fries

Quiche végétarienne, salade bien assaisonnée 16,0

Vegetarian Quiche, well-seasoned salad

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nous n'acceptons pas les chèques.

CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander
le tableau des allergènes à votre serveur



Les Signatures Signatures

Côte de bœuf à partager frites-allumettes maison 78.0

Rib of beef to share – homemade matchstick French fries

Côte de veau «oreille d'éléphant, à la milanaise» 26.0

condiments tomates cerises, frites-allumettes maison

*«Elephant ear cut, Milanese-style» Veal chop with cherry tomato garnish,
homemade matchstick French fries*

Sole meunière, beurre citron-herbes, frites-allumettes maison 44.0

Lobster, lemon and herb butter, homemade matchstick French fries

Desserts Desserts

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 11.0

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce

Pavlova aux fruits de saisons Pavlova with seasonal fruit . 12.0

Crème brûlée vanille Vanilla creme brulee 10.0

Belles Madeleines & shot de rhum 12.0

Belles Madeleines & shot of rum

Le saladier du moment : 11.0

mousse chocolat maison à la fleur de sel

The bowl of the moment: homemade chocolate mousse with fleur de sel

Café ou Thé Gourmand Gourmet Coffee ou Tea 11.0

Champagne Gourmand - chou, chantilly, framboise. 15.0

Gourmet Champagne - choux pastry, whipped cream, raspberry

Menu Petit Causeur - 14€

Steak haché & frites maison

ou Fish & Chips des petits Causeurs

Minced beef burger & homemade French fries

or Les Petits Causeurs fish and French fries

+ Mousse chocolat ou salade de fruits frais

Chocolate mousse or fresh fruit salad

+ Jus de pomme, jus d'orange ou sirop à l'eau

Apple juice, orange juice or water with syrup

Prix nets en euros, taxes et service compris.. Nous n'acceptons pas les chèques.

CB acceptée : 10 € minimum. N'hésitez pas à demander

le tableau des allergènes à votre serveur

