



LA TERRASSE DE POMONE JARDIN DES TUILERIES

DEPUIS
1995

SALADES

SALADE POMONE 16,5

Salade romaine, feta de brebis, tomates cerise bio, concombre bio, olives noires de Kalamata, menthe, huile d'olive, citron.
Romaine lettuce, feta cheese, organic cherry tomatoes, organic cucumber, Kalamata black olives, mint, olive oil, lemon.

SALADE CAESAR 17,5

Salade romaine, filet de poulet, tomates cerise bio, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar.
Romaine lettuce, chicken breast, organic cherry tomatoes, parmesan shavings, croutons, Caesar sauce.

SALADE PARMESANE 18,5

Salade romaine, jambon de Parme, comté, tomates cerise bio, olives noires de Kalamata, huile d'olive, crème balsamique.
Romaine lettuce, Parma raw ham, comté cheese, organic cherry tomatoes, Kalamata black olives, olive oil, balsamic cream.

QUINOA VEGGIE 17,5

Quinoa bio, tofu bio, tomates cerise bio, avocat, concombre bio, pamplemousse rose, ciboulette, huile d'olive.
Organic quinoa, organic tofu, organic cherry tomatoes, avocado, organic cucumber, pink grapefruit, chives, olive oil.

QUINOA SAUMON 18,5

Quinoa bio, saumon fumé, tomates cerise bio, avocat, concombre bio, pamplemousse rose, ciboulette, huile d'olive.
Organic quinoa, smoked salmon, organic cherry tomatoes, avocado, organic cucumber, pink grapefruit, chives, olive oil.

SANDWICHES

BAGUETTE TRADITION FRENCH BAGUETTE

PARME COMTÉ 11

Jambon de Parme, Comté, beurre.
Parma raw ham, comté cheese and butter.

POULET AVOCAT 11

Salade, tomate bio, filet de poulet, purée d'avocat, huile d'olive.
Lettuce, organic tomato, chicken breast, avocado and olive oil.

VEGAN 10

Salade, tomate bio, concombre bio, tofu bio, huile d'olive.
Lettuce, organic tomato, organic cucumber, organic tofu and olive oil.

HOT DOG 11

Saucisse de Francfort, emmental gratiné.
Frankfurt sausage and melted emmental cheese.

PAIN DE MIE ARTISANAL WHITE BREAD

CROQUE-MONSIEUR SALADE 15,5

Servi avec salade mélangée, tomates cerise bio, ciboulette, huile d'olive.
Toasted ham and emmental cheese.
Served with mixed green salad, organic cherry tomatoes, chives, olive oil.

CLUB-SAUMON 18,5

Saumon fumé, purée d'avocat, concombre bio, ricotta, ciboulette, citron.
Servi avec salade mélangée, tomates cerise bio, ciboulette, huile d'olive.
Smoked salmon, avocado, organic cucumber, ricotta cheese, chives, lemon.
Served with mixed green salad, organic cherry tomatoes, chives, olive oil.

TARTES SALÉES

SAVORY QUICHES

SERVIES AVEC SALADE MÉLANGÉE,
TOMATES CERISE BIO, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE.

SERVED WITH MIXED GREEN SALAD,
ORGANIC CHERRY TOMATOES, CHIVES, OLIVE OIL.

FÊTA ÉPINARDS 16

Feta de brebis, épinards, tomate bio, menthe.
Feta cheese, spinach, organic tomato, mint.

SAUMON ÉPINARDS 16

Saumon fumé, épinards, ciboulette.
Smoked salmon, spinach, chives.

CHORIZO EMMENTAL 16

Chorizo, emmental, tomate bio, ciboulette.
Chorizo, emmental cheese, organic tomato, chives.

GALETTES DE SARRASIN

BLÉ NOIR BIO, SANS GLUTEN

SAVORY CREPES

ORGANIC BUCKWHEAT FLOUR, GLUTEN FREE

SERVIES AVEC SALADE MÉLANGÉE,
TOMATES CERISE BIO, CIBOULETTE, HUILE D'OLIVE.

SERVED WITH MIXED GREEN SALAD,
ORGANIC CHERRY TOMATOES, CHIVES, OLIVE OIL.

COMPLÈTE JAMBON 16

Jambon blanc, emmental râpé, œuf bio.
Ham, emmental cheese, organic egg.

COMPLÈTE CHORIZO 17

Chorizo, emmental râpé, œuf bio.
Chorizo, emmental cheese, organic egg.

COMPLÈTE POULET 17

Filet de poulet au curry, emmental râpé, œuf bio.
Chicken breast with curry, emmental cheese, organic egg.

SAUMON RICOTTA 18

Saumon fumé, Ricotta, ciboulette, citron.
Smoked salmon, ricotta cheese, chives, lemon.

CHÈVRE MIEL 18

Fromage de chèvre, emmental râpé, miel bio, cerneaux de noix.
Goat cheese, emmental cheese, organic honey, walnut kernels.

A PARTAGER

SHARING PLATES

ASSIETTE DE FROMAGE 16,5

Comté, coulommiers, chèvre.
Cheese assortment with comté, coulommiers and goat's cheese.

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 18,5

Chorizo, saucisson sec, jambon de Parme.
Chorizo, dry sausage, Parma raw ham.



SANS GLUTEN
GLUTEN FREE



PLAT VÉGÉTARIEN
VEGETARIAN DISH



CRÊPES DE FROMENT

SWEET CREPES

BEURRE, SUCRE GLACE	5,5
Butter, powdered sugar.	
BEURRE, SUCRE GLACE, CITRON.....	6,5
Butter, powdered sugar, lemon.	
NUTELLA.....	7
NUTELLA, BANANE.....	9
Nutella, banana fruit.	
GANACHE CHOCOLAT NOIR MAISON.....	7
Homemade dark chocolate.	
GANACHE CHOCOLAT NOIR MAISON BANANE.....	9
Homemade dark chocolate, banana fruit.	
CONFITURE DE LAIT.....	7
Dulce de leche.	
CONFITURE DE FRAISE.....	7
Strawberry jam.	
CRÈME DE MARRONS FAUGIER.....	7
Chestnut cream.	
Supplément crème chantilly +2,5 €. Extra whipped cream +2,5 €.	

DESSERTS MAISON

HOMEMADE DESSERTS

CLAFOUTIS POMME OU GRIOTTES.....	9
SELON SAISON	
Supplément boule de glace vanille Bourbon +2,50 €.	
Apple or cherry clafoutis. According to season.	
Extra scoop of vanilla ice cream +2,50 €.	
TARTELETTE AU CITRON.....	9
Lemon tart.	
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT.....	9
Chocolate crème brûlée.	
COUPE MONT-BLANC.....	9
Crème de marrons Faugier, meringues, crème chantilly.	
Chestnut cream, meringues, whipped cream.	
FINANCIER ORANGE GLACÉ.....	9,5
Financier orange, boule de glace vanille Bourbon,	
sauce chocolat, crème chantilly.	
Orange pastry, vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream.	
FINANCIER CHOCOLAT GLACÉ.....	9,5
Financier chocolat, boule de glace espresso croquant,	
sauce chocolat, crème chantilly.	
Chocolate pastry, coffee ice cream, chocolate sauce, whipped cream.	

NOS FORMULES

PETIT-DÉJEUNER EXPRESS JUSQU'À 11 H

BREAKFAST SET MENU, UNTIL 11 AM

BOISSON CHAUDE (Café, café au lait, chocolat ou thé)	
ORANGE PRESSÉE, CROISSANT	13,5
Hot drink (coffee, milk coffee, chocolate or tea)	
squeezed orange, croissant.	

CROISSANT SEUL	3,5
----------------------	-----

MENU ENFANT (– 10 ANS)

KID'S MENU (– 10 YEARS)

PÂTES ET JAMBON BLANC	
CRÊPE BEURRE SUCRE	
OU BOULE DE GLACE.....	11,5
Pasta with ham, scoop of ice cream or crepe with butter and sugar.	

FORMULE DÉJEUNER JUSQU'À 15 H

LUNCH SET MENU, UNTIL 3 PM

TARTE SALÉE AU CHOIX	
CLAFOUTIS POMME OU GRIOTTES.....	22,5
Choice of savory quiches, apple or cherry clafoutis.	

Hors week-ends et jours fériés.
Excluding weekends and public holidays.

PAUSE GOURMANDE À PARTIR DE 16 H

GOURMET BREAK, FROM 4 PM

BOISSON CHAUDE (Café, café au lait, chocolat ou thé)	
PETITE DOUCEUR AU CHOIX.....	10,5
Hot drink (coffee, coffee with milk, chocolate or tea)	
choice of homemade pastries.	

Hors week-ends et jours fériés.
Excluding weekends and public holidays.



PETITES DOUCEURS ARTISANALES

HOMEMADE PASTRIES

SABLÉ AU BEURRE Butter shortbread.....	5,5
FINANCIER CITRON Lemon pastry.....	5,5
FINANCIER ORANGE Orange pastry.....	5,5
FINANCIER CHOCOLAT Chocolate pastry.....	5,5

GLACES ET SORBETS

ICE CREAMS AND SORBETS

2 BOULES 2 scoops **9** **3 BOULES** 3 scoops **12**

Supplément crème chantilly +2,5 €. Extra whipped cream +2,5 €.

MÖVENPICK®



Vanille Bourbon
Vanilla dream



Chocolat Suisse
Swiss chocolate



Chocolat
& caramel salé
Chocolate
& salted caramel



Menthe chocolat
Mint chocolate



Espresso
croquant
Coffee



Macadamia
confiture de lait
Macadamia
dulce de leche



Fraise
Strawberry



Sorbet mangue
Mango sorbet



Sorbet citron
& citron vert
Lemon
& lime sorbet



Sorbet framboise
Raspberry sorbet

DAME BLANCHE..... **11,5**

Glace vanille Bourbon, sauce chocolat, crème chantilly.
Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream.

CHOCOLAT LIÉGEOIS..... **11,5**

Glace chocolat Suisse, sauce chocolat, crème chantilly.
Chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream.

CAFÉ LIÉGEOIS..... **11,5**

Glace espresso croquant, sauce café, crème chantilly.
Coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream.

AFTER EIGHT..... **11,5**

Glace menthe chocolat, sauce chocolat, crème chantilly.
Mint chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream.

COUPE MAGDUNOISE..... **11,5**

Glace vanille Bourbon, sorbet framboise, crème de framboise (liqueur), crème chantilly.
Vanilla ice cream, raspberry sorbet, raspberry liqueur, whipped cream.

COUPE BANANA..... **12,5**

Glace vanille Bourbon, glace chocolat Suisse, banane, sauce chocolat, crème chantilly.
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, banana fruit, chocolate sauce, whipped cream.

QUEENSLAND..... **12,5**

Glace macadamia dulce de leche, confiture de lait, crème chantilly.
Macadamia dulce de leche ice cream, dulce de leche, whipped cream.

FORÊT NOIRE..... **13**

Glace vanille Bourbon, glace chocolat Suisse, cerises amarena, financier chocolat, crème chantilly.
Vanilla ice cream, chocolate ice cream, amarena cherries, homemade chocolate pastry, whipped cream.

MERINGUE GLACÉE..... **13**

Glace vanille Bourbon, glace fraise, meringues, crème chantilly.
Vanilla ice cream, strawberry ice cream, meringues, whipped cream.

APÉRITIFS

SOLOGNOT	15 cl	7,5
Sauvignon Touraine AOC, crème de framboise.....	25 cl	12,5
White wine with raspberry liqueur.		
VAL DE LOIRE	15 cl	8,8
Crémant de Loire AOC, crème de framboise.....	25 cl	14,5
Sparkling white wine with raspberry liqueur.		
MARTINI ROSSO, BIANCO	8 cl	7
APEROL SPRITZ	25 cl	14,5
Crémant de Loire AOC, Aperol, eau gazeuse. Sparkling white wine, Aperol, soda water.		
LIMONCELLO SPRITZ	25 cl	14,5
Crémant de Loire AOC, Limoncello, eau gazeuse. Sparkling white wine, Limoncello, soda water.		
CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE Brut		
Coupe	12 cl	13
Bouteille.....	75 cl	75

VINS WINE LIST

BLANC WHITE	Verre 15 cl	Verre 25 cl	Bouteille 75 cl
SAUVIGNON - TOURAINE AOC	6,8	11	33
CHARDONNAY  -IGP PAYS D'OC	6,8	11	33
ROUGE RED			
CABERNET - TOURAINE AOC	6,8	11	33
MERLOT  -IGP PAYS D'OC	7	11,5	35
ROSÉ			
LA PETITE SEINE 			
VIN DE FRANCE	6	10	30
CRÉMANT DE LOIRE AOC			
SPARKLING WHITE WINE	8	13	39

BIÈRES PRESSION DRAFT BEERS

	25 cl	50 cl
KANTERBRÄU	6,5	11,5
1664 KRONENBOURG	7	12,5
ABBAYE DE GRIMBERGEN	7,5	13,5
PANACHÉ Shandy.....	6,5	11,5
PICON BIÈRE	8	14,5

Supplément sirop + 0,5 €. Extra sirop + 0,5 €.

BIÈRES BOUTEILLE BOTTLED BEERS

1664 0,0% Sans alcool Alcohol free 25 cl	7
1664 BLANC White beer 33 cl.....	9

BOISSONS FRAÎCHES COLD DRINKS

FIYAN 33 cl Still water.....	5,5
BADOIT ROUGE 33 cl Sparkling water	6
Supplément sirop + 0,5 €. Extra sirop + 0,5 €.	

FIYAN, BADOIT 75 cl Servi avec un repas uniquement .	7,5
Only served with a meal.	

ORANGINA 25 cl	6,5
SCHWEPES AGRUM' 25 cl.....	7
BOLÉE D'ARMORIQUE 27,5 cl Cidre Brut Cider.....	7,8
JUS ET NECTARS DE FRUITS 25 cl Fruit juices.....	6,5
Orange, Pomme, Apple, Ananas, Pineapple, Nectar d'abricot, Apricot, Tomato, Tomato.	
ORANGE PRESSÉE 20 cl Squeezed orange	7,8
PAMPLEMOUSSE PRESSÉ 20 cl.....	7,8
Squeezed grapefruit.	
CITRON PRESSÉ 8 cl Squeezed lemon.....	7,8
COCKTAIL DE FRUITS FRAIS 30 cl.....	11,5
Orange pressée, pamplemousse pressé, citron pressé. Squeezed orange, Squeezed grapefruit, Squeezed lemon.	

LAIT FROID 30 cl Cold milk.....	5
CHOCOLAT FROID 30 cl Cold chocolate.....	6,5
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl Iced coffee	7,5

À LA PRESSION ON TAP	25 cl	50 cl
 ou  sans sucres / no sugar	5,5	9,5
 ORANGE	5,5	9,5
	5,5	9,5
fuzetea PÊCHE Peach ice tea	5,5	9,5

BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

EXPRESSO	3,7
EXPRESSO ALLONGÉ	4,2
DOUBLE EXPRESSO	5,5
CAFÉ AMERICANO Double espresso allongé	5,8
CAFÉ AU LAIT Latte	5,8
CAPPUCINO	6,8
CAFÉ VIENNOIS	6,8
Coffee with whipped cream.	
CHOCOLAT MAISON	6
Homemade hot chocolate.	
CHOCOLAT VIENNOIS	7,8
Homemade hot chocolate with whipped cream.	
THÉ Tea	6
Ceylan, earl grey, fruits rouges red fruits, vert jasmin jasmine green, vert menthe bio organic mint green, vert sencha bio organic sencha green.	
TISANE VERVEINE-MENTHE BIO	6
Mint verben - organic herbal tea.	

CB MINIMUM 10 € (VISA / MASTERCARD)

Prix en euros. Service compris 11,1 % sur le prix TTC. La maison n'accepte pas les chèques.

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Liste des allergènes disponible sur demande.

La Terrasse de Pomone - Jardin des Tuileries - 75001 Paris - 01 42 61 22 14 - Ouvert tous les jours