Boissons

Boissons Fraîches & Sodas — 7.00€

Eau Plate / Eau Pétillante (33cl)
Coca Cola / Zéro (33cl) - Limonade Française (25cl)
Ginger Beer (25cl)
Suppl. Sirop +1€ (Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche)

Jus de fruit et nectars (25cl) — 9.00€

Ananas, Abricot, Pomme
Orange Préssée, Citron Préssé

Thé Glacé Maison à la Pêche — 9.90€

Bières Pression / Cidre

Blonde Moretti — (25cl)7,00€ / (50cl)13,00€
Cidre Brut (33cl) — 8.50€
Bière Sans Alcool (33cl) — 7,50€

A Partager

(à partir de 16h)

Planche de Fromages - 18,00€
Sélection Marie Quatrehomme MOF 2000

Planche de Charcuterie - 16,00€

Planche Mixte - 28,00€

Chartreuse

Chartreuse Verte — 13,00€
Chartreuse Jaune — 13,00€
Chartreuse MOF — 17,00€
Liqueur d'élixir 1605 — 17,00€
Chartreuse VEP Verte — 30,00€
Chartreuse Reine des Liqueur — 40,00€

Apéritifs/Digestifs

Ricard - Pastis (2cl) — 7,00€
Martini Blanc/Rouge (6cl) — 8,00€
Limoncello (4cl) — 8,00€
Get 27 (4cl) — 8,00€
Whisky (4cl) — 12,00€
Rhum Vieux Ambré (4cl) — 12,00€



prix net en euro service compris

Cocktails

Les Incontournables

Mojito — 16,00€
Rhum, Citron Vert, Menthe Fraîche & Sirop de Sucre de Canne
supplément fruits rouges +2 €

Gin Tonic — 17,00€
Gin, Tonic & Rondelle de citron

Pornstar Martini — 21,00€
Vodka, Passoa, Purée de Passion, Jus de Citron vert & Shot de Champagne

Expresso Martini — 21,00€
Vodka, liqueur de Café, Sirop de Sucre de Canne, Expresso

Les Spritz

Apérol Spritz — 17,00€
Apérol, Prosecco & Perrier

Campari Spritz — 17,00€
Campari, Prosecco & Perrier

Limoncello Spritz — 17,00€
Limoncello, Prosecco & Perrier

Saint Germain Spritz — 21,00€
Liqueur de Sureau, Prosecco & Perrier

Les Mules

Jamaïcain Mule — 17,00€
Rhum, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

Moscow Mule — 17,00€
Vodka, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

London Mule — 17,00€
Gin, Ginger Beer & Jus de Citron Vert Frais

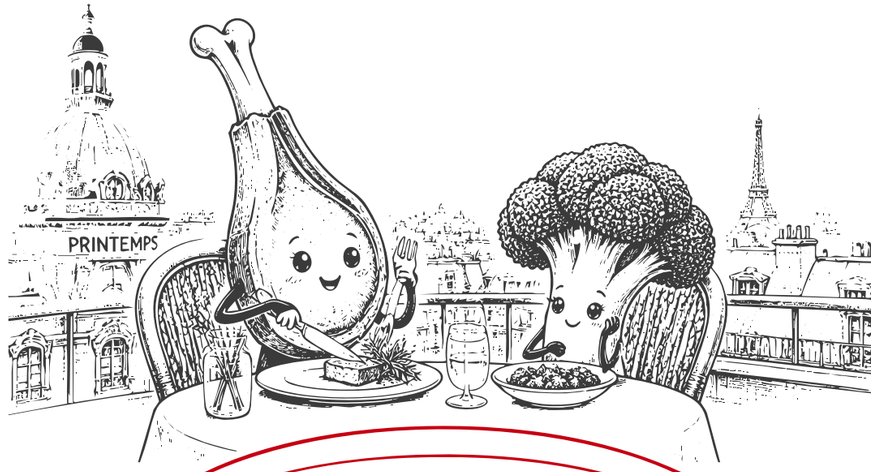
Mocktails

Virgin Spritz Martini — 12,00€
Martini sans alcool, Tonic, & Jus de Citron Vert

Virgin Mojito — 12,00€
Citron Vert, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de Canne & Limonade

Virgin Mojito Passion — 15,00€
Fruit de la Passion, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de Canne & Limonade

Virgin Mojito Fruits Rouges — 15,00€
Fraises/Framboises, Menthe Fraîche, Sirop de Sucre de Canne & Limonade



Côtelette

PRINTEMPS HAUSSMANN
BISTROT

Semainier - 19,90€

De 11h30 à 14h30

Lundi
Coquillette Comté Jambon

Mardi
Saucisse Aveyronnaise & Purée

Mercredi
Quiche du Jour & Salade Verte

Jeudi
Blanquette de Veau & Riz Pilaf

Vendredi
Brandade de Morue & Salade Verte

70 boulevard Haussmann, 75009 Paris
8ème étage
01.42.82.53.00

Suivez-nous !
@cotelettebistrotprintemps

Carte des Vins

Vin Rosé

Minuty Prestige (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€
Argali Puech-Haut (IGP)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 49,00€

Vin Blanc

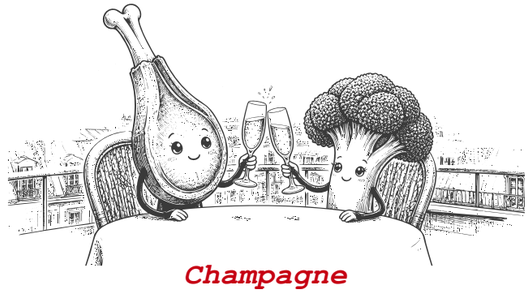
Chardonnay, Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Chablis, Gueguen (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€

Rully Jacqueson (AOP) – 68,00€
Chassagne Montrachet Coffinet Duvernay (AOP) – 99,00€
Meursault Charodon (AOP) – 120,00€

Vin Rouge

Pinot noir Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Côte du Rhône Rasteau
12,5cl 12,00€ | 50cl 38,00€ | 75cl 49,00€

Côtes Catalanes Calcinaire Domaine Gauby (IGP) – 48,00€
Haut Médoc Héritage Chasse-Spleen (AOP) – 79,00€
Volnay ez Blanches Boigeolot (AOP) – 89,00€
Givry Préface Domaine Joblot (AOP) – 92,00€
St Estèphe Ormes de Pez (AOP) – 99,00€
Châteauneuf du Pape Château la Nerthe (AOP) – 115,00€
Aloxe Corton Billard Père et Fils (AOP) – 124,00€
Côte Rôtie Gaillard (AOP) – 137,00€
Gevrey Chambertin Magnien (AOP) – 149,00€



Champagne

Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle non dosé
12,5cl 20,00€ | Bouteille 108,00€

Champagne Philipponnat Rosé - Bouteille 140,00€
Champagne Philipponnat Blanc de blancs - Bouteille 139,00€

Champagne Sans Alcool 0% "French Bloom" Extra Brut
12,5cl 16,00€ | Bouteille 79,00€

Entrées

Œufs Mayonnaise – 9,00€
Œufs durs, mayonnaise légèrement moutardée

Rillette de Saumon – 9,00€
Saumon frais, philadelphia, échalote, ciboulette | Pain grillé

Escargots à la Française par 6 – 15,00€ | par 12 – 25,00€
Escargots à la française, beurre persillé et croûtons

Velouté de Saison – 17,00€
Légumes de Moment, Crème Onctueuse & Condiment Maison

Foie Gras Maison – 22,00€
Chutney de saison, toast, fleurs de sel et poivre mignonnette

Plats

Chèvre Chaud & Lardons – 20,00€
Mesclun, Chèvre Pané, Betterave, Croûtons & Vinaigrette Balsamique

Salade César – 24,00€
Salade Romaine, Filet de Poulet Grillé, Grana Padano, Oignons Crispy, Croûtons, Sauce César Maison(à base d'anchois)

Smash Burger - Simple 25,00€ | Double 30,00€
Burger au Boeuf Haché 150g, Cheddar, Sauce Smash Maison, Pickles I Frites ou Salade

Cordon Bleu Maison – 26,00€
Escalope de Poulet, Jambon Blanc, Comté & Panure Croustillante Panko I Frites ou Salade

Burger Bacon BBQ - Simple 27,00€ | Double 30,00€
Burger au Boeuf Haché 150g, Saint Nectaire, Sauce BBQ, Bacon Crispy, Pickles I Frites ou Salade

Poulet Rôti Fermier Label Rouge – 27,00€
Jus de Volaille au Thym et Ail Confit I Garniture au choix

Boeuf Bourguignon – 27,00€
Paleron Mijoté au Vin Rouge pendant 4 Heures, Carottes, Pomme de Terre Grenaille

Tartare de Bœuf – 28,00€
Viande de Boeuf Cru Assaisonné par nos soins, Jaune d'Oeuf I Frites ou Salade

Croque Pastrami – 28,00€
Pastrami de Boeuf finement tranchée, Cheddar, Emmental & Moutarde Savora I Frites ou Salade

Coquillette au Poulet & aux Cèpes – 28,00€
Poulet et Cèpes Snack à la Poële, Jus de Volaille, Crème Comté

Saumon Grillé à la Nantaise – 30,00€
Saumon Snacké (160g), Beurre Nantais à base de Vin Blanc & d'Échalote I Garniture au choix

Côtelette d'Agneau – 32,00€
Servie par 3, Beurre Maitre d'Hôtel à base de Beurre, Persil & Jus de Citron I Garniture au choix

Pièce du boucher (selon arrivage) – Voir ardoise
Sauce Poivre Nappée I Garniture au choix

Accompagnements & Sauces

Purée de Pommes de Terre Maison | Mesclun
Légumes du Moment | Frites – 5,00€
Sauce au poivre – 2,50€

Menu Enfant – 16,00€

(-12 ans)

Coquillettes Poulet Beurre
Steak | Frites
1 Boule de Glace au choix

Desserts Maison

Mi-cuit au chocolat — 12,00€
Crème Anglaise & Caramel - 9 min de cuisson

Crème Brulée Tonka — 12,00€

Ile flottante — 12,00€
Crème Anglaise, Caramel & Amandes effilées

Baba au Rhum — 12,50€
Crème Mascarpone & Cerise au Sirop

Tarte tatin Tiède — 14€
Crème d'Isigny

Café Gourmand — 16,00€
Selon l'humeur de la cuisine

Boules de Glace au choix 2 boules 7€ | 3 boules 10€
Vanille, Fraise, Citron, Chocolat
Supp. Chantilly 2,50€

Goûter

à partir de 15h

Gaufre au Sucre 9,50€

Gaufre au Nutella 10,50€

Brioche Perdue Caramel au Beurre Salé — 12,00€
Brioche Poujauran - Supp. Nutella 1€

Eau Plate / Eau Pétillante (75cl) — 8.00€
réservé à la restauration pour les bouteilles 75cl

Boissons Chaudes et Gourmandes

Expresso / Double — 4,00€ / 8,00€
Noisette — 4.50€
Café Latte — 7.50€
Cappuccino — 8.00€
Chaï Latte — 8.50€
Chocolat Chaud — 9.00€
Matcha Latte — 9.50€
Thé — 8.00€
Chocolat Viennois / Café Viennois — 11.00€
Suppl. Lait d'Avoine 2€
Suppl. Sirop de vanille / noisette / caramel 1€

Drinks

Soft Drinks & Sodas — 7.00€

Still / Sparkling Water (33cl)
Coca Cola / Zéro (33cl) - French Lemonade (25cl)
Ginger Beer (25cl)
Suppl. Sirup +1€ (Grenadine, Mint, Lemon, Strawberry, Peach)

Fruit Juices & Nectars (25cl) — 9.00€

Pineapple, Apricot, Apple
Freshly squeezed Orange Juice or Lemon Juice

Homemade Peach Iced Tea — 9.90€

Draft Beer / Cider

Blonde Moretti — (25cl)7,00€ / (50cl)13,00€
Dry Cider (33cl) — 8.50€
Alcohol-Free Beer (33cl) — 7,50€

TO SHARE

(Available from 4pm)

Cheese Board - 18,00€
Marie Quatrehomme Selection — Best Craftsman of France (MOF), 2000

Charcuterie Board - 16,00€

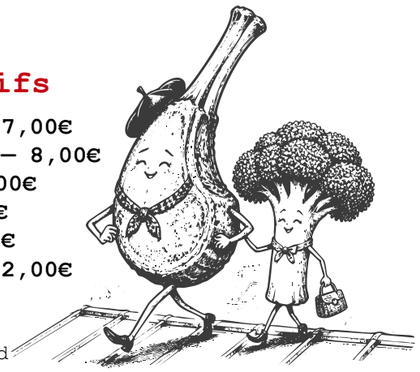
Mixed Board - 28,00€

Chartreuse

Chartreuse Verte — 13,00€
Chartreuse Jaune — 13,00€
Chartreuse MOF — 17,00€
Liqueur d'élixir 1605 — 17,00€
Chartreuse VEP Verte — 30,00€
Chartreuse Reine des Liqueur — 40,00€

Aperitifs/Digestifs

Ricard - Pastis (2cl) — 7,00€
White / Red Martini (6cl) — 8,00€
Limoncello (4cl) — 8,00€
Get 27 (4cl) — 8,00€
Whisky (4cl) — 12,00€
Aged Amber Rum (4cl) — 12,00€



Net price in euros, service included

Cocktails

The Classics

Mojito — 16,00€
Rum, Fresh Lime, Fresh Mint & Cane Sugar Syrup
Extra Red Fruit 2€

Gin Tonic — 17,00€
Gin, Tonic & Lemon Slice

Pornstar Martini — 21,00€
Vodka, Passoa, Passion Fruit Purée, Fresh Lime
& a Champagne Shot

Expresso Martini — 21,00€
Vodka, Coffee Liqueur, Cane Sugar Syrup & Espresso

Spritz

Apérol Spritz — 17,00€
Apérol, Prosecco & Perrier

Campari Spritz — 17,00€
Campari, Prosecco & Perrier

Limoncello Spritz — 17,00€
Limoncello, Prosecco & Perrier

Saint Germain Spritz — 21,00€
Elderberry Liqueur, Prosecco & Perrier

Mules

Jamaïcan Mule — 17,00€
Rum, Ginger Beer & Fresh Lime

Moscow Mule — 17,00€
Vodka, Ginger Beer & Fresh Lime

London Mule — 17,00€
Gin, Ginger Beer & Fresh Lime Juice

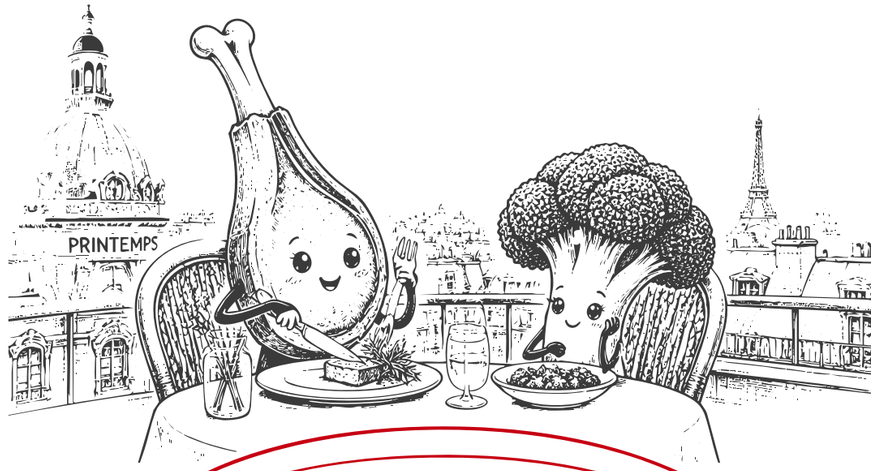
Mocktails

Virgin Spritz Martini — 12,00€
Non-alcoholic Martini, Tonic & Fresh Lime Juice

Virgin Mojito — 12,00€
Fresh Lime, Fresh Mint, Cane Sugar Syrup
& Lemonade

Virgin Mojito Passion — 15,00€
Passion Fruit, Fresh Mint, Cane Sugar Syrup & Lemonade

Virgin Mojito Fruits Rouges — 15,00€
Red Fruits, Fresh Mint, Cane Sugar Syrup & Lemonade



Côtelette

PRINTEMPS HAUSSMANN
BISTROT

Weekly Lunch special - 19,90€

From 11:30am to 2:30pm

Monday
Shell Pasta, Comté Cheese & Ham

Tuesday
Aveyron Sausage & Mashed Potatoes

Wednesday
Quiche of the day & Green Salad

Thursday
Veal Blanquette & Pilaf Rice

Friday
Salt Cod Brandade & Green Salad

70 boulevard Haussmann, 75009 Paris
8ème étage
01.42.82.53.00

Follow us !
@cotelettebistrotprintemps

Wine List

Rosé Wine

Minuty Prestige (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€
Argali Puech-Haut (IGP)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 49,00€

White Wine

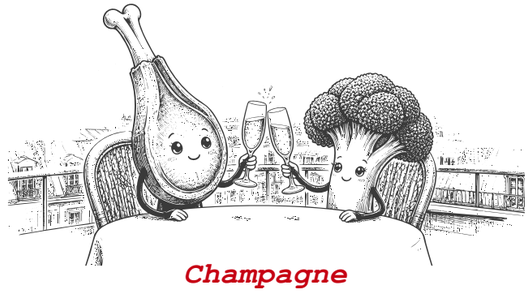
Chardonnay, Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Chablis, Gueguen (AOP)
12,5cl 14,00€ | 50cl 39,00€ | 75cl 59,00€

Rully Jacqueson (AOP) – 68,00€
Chassagne Montrachet Coffinet Duvernay (AOP) – 99,00€
Meursault Charodon (AOP) – 120,00€

Red Wine

Pinot noir Doudet Naudin (VDF)
12,5cl 9,00€ | 50cl 29,00€ | 75cl 39,00€
Côte du Rhône Rasteau
12,5cl 12,00€ | 50cl 38,00€ | 75cl 49,00€

Côtes Catalanes Calcinaire Domaine Gauby (IGP) – 48,00€
Haut Médoc Héritage Chasse-Spleen (AOP) – 79,00€
Volnay ez Blanches Boigeolot (AOP) – 89,00€
Givry Préface Domaine Joblot (AOP) – 92,00€
St Estèphe Ormes de Pez (AOP) – 99,00€
Châteauneuf du Pape Château la Nerthe (AOP) – 115,00€
Aloxe Corton Billard Père et Fils (AOP) – 124,00€
Côte Rôtie Gaillard (AOP) – 137,00€
Gevrey Chambertin Magnien (AOP) – 149,00€



Champagne

Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle non dosé
12,5cl 20,00€ | Bottle 108,00€

Champagne Philipponnat Rosé - Bottle 140,00€
Champagne Philipponnat Blanc de blancs - Bottle 139,00€

Alcohol-Free Extra Brut Champagne (0%) "French Bloom"
12,5cl 16,00€ | Bottle 79,00€

Starters

Mayonnaise Eggs – 9,00€
Hard-boiled Eggs, Mayonnaise with a Hint of Mustard

Salmon Rillettes – 9,00€
Fresh Salmon, Philadelphia Cream Cheese, Shallot, Chives | Toasted Bread

French-Style Snails for 6 – 15,00€ | for 12 – 25,00€
French-style Snails, Parsley Butter and Croutons

Seasonal Velouté – 17,00€
Seasonal Soup, Crème Fraîche & Homemade Croutons

Homemade Foie Gras – 22,00€
Seasonal Chutney, Toast, Fleur de Sel and Cracked Black Pepper

Main Courses

Warm Goat Cheese & Bacon Salad – 20,00€
Mesclun, Breaded Goat Cheese, Beetroot, Croutons & Balsamic Vinaigrette

Caesar Salad – 24,00€
Romaine Lettuce, Grilled Chicken Breast, Grana Padano, Crispy Onions, Croutons, Homemade Caesar Dressing (Anchovy-Based)

Smash Burger - Simple 25,00€ | Double 30,00€
150g Ground Beef Burger, Cheddar, House Smash Sauce, Pickles | Fries or Salad

Homemade Cordon Bleu – 26,00€
Chicken Escalope, Cooked Ham, Comté Cheese & Crispy Breadcrumb Coating Panko | Fries or Salad

Burger Bacon BBQ - Simple 27,00€ | Double 30,00€
150g Ground Beef Burger, Saint-Nectaire Cheese, BBQ Sauce, Crispy Bacon, Pickles | Fries or Salad

Roast Free-Range Chicken, Label Rouge – 27,00€
Thyme and Confit Garlic Poultry Jus | Choice of Side

Boeuf Bourguignon – 27,00€
Red Wine-Braised Beef Chuck Steak (4 Hours), Carrots, Baby Potatoes

Beef Tartare – 28,00€
Seasoned Raw Beef, Egg Yolk | Fries or Salad

Pastrami Croque – 28,00€
Thinly Sliced Beef Pastrami, Cheddar, Emmental & Savora mustard | Fries or Salad

Shell Pasta with Chicken and Porcini Mushrooms – 28,00€
Pan-Seared Chicken and Porcini Mushrooms, Poultry Jus, Comté Cream

Grilled Salmon Nantaise-Style – 30,00€
Seared Salmon (160g), White Wine & Shallot Beurre Nantais
Choice of side dish

Lamb Chop – 32,00€
Served as a portion of 3, with Maître d'Hôtel Butter (Butter, Parsley & Lemon juice) | Choice of Side Dish

Butcher's Cut (Subject to Availability) – See Chalkboard
Pepper Sauce Drizzle | Choice of Side

Side Dishes & Sauces

Homemade Mashed Potatoes | Mesclun
Seasonal Vegetables | Fries – 5,00€
Peppercorn Sauce – 2,50€

Children's Menu – 16,00€

(under 12 years old)

Chicken and Butter Shell Pasta
Steak & Fries
1 Scoop of ice cream of your choice

Homemade Desserts

Molten Chocolate Cake — 12,00€
Crème Anglaise & Caramel – 9 minutes cooking time

Tonka Bean Crème Brûlée — 12,00€

Floating Island — 12,00€
Crème Anglaise, Caramel & Sliced Almonds

Rum Baba — 12,50€
Mascarpone and Syrup-Soaked Cherry Cream

Warm Tarte Tatin — 14€
Isigny Cream

Gourmet Coffee — 16,00€
Depending on the kitchen's mood

Scoops of Ice Cream of your choice
2 scoops 7€ | 3 scoops 10€
Vanilla, Strawberry, Lemon, Chocolate
Extra Whipped Cream 2,50€

To taste

from 3 p.m.

Sugar Waffle 9,50€

Nutella Waffle 10,50€

Salted Caramel French Toast — 12,00€
Bun Poujauran - *Extra* Nutella 1€

Still / Sparkling Water (75cl) — 8.00€
reserved for restaurant service for all your tables

Hot & Indulgent Drinks

Expresso / Double — 4,00€ / 8,00€
Noisette — 4.50€
Café Latte — 7.50€
Cappuccino — 8.00€
Chaï Latte — 8.50€
Hot chocolate — 9.00€
Matcha Latte — 9.50€
Tea — 8.00€
Viennese Hot Chocolate / Viennese Coffee — 11.00€
Extra Oat Milk 2€
Extra vanilla / hazelnut / caramel syrup €1