

Entrées

Mozzarella Bufala entière	9.5€
tomates au pesto	
Œuf dur bio, sur chiffonade de laitue, mayonnaise maison	8€
Camembert rôti au miel et romarin	10.5€
Escargots de Bourgogne (x6)	8.5€
Escargots de Bourgogne (x12)	15.5€
Entrées du jour voir ardoise	-

Pâtes

Penne à la truffe	17€
champignon, poulet, crème de truffe	
Tagliatelle carbonara	15€
crème, jaune d'œuf, poitrine	
Tagliatelle della nonna	17€
crème, tomates séchés, jambon de parme, marsala	

Plats

Plat du jour voir ardoise	-
Entrecôte de bœuf 300g	22€
Tartare de bœuf	18€
préparer ou aller-retour	
Fish and Chips	16€
Confit de canard des Landes	17.5€
pommes sautées à l'ail, romarin	
Poisson du jour voir ardoise	-
Suggestion du chef voir ardoise	-

Salades

César façon Père Cardinet	16€
Salade, filet de poulet pané, croûtons, grana padano, sauce César	
Salade mozzarella di buffala	16€
Salade, aubergines grillées, mozzarella di buffala, pesto, tomates cerises confites	
Salade Parisienne	15€
Salade, jambon de Paris, tomates cerises, comté, œufs, vinaigrette balsamique, pommes de terre, champignon de Paris crus	
Salade véggie	14€
Salade, aubergine, concombre, tomates cerises, haricots verts, champignons, pommes de terre, oignon rouge	

Pizza

Margherita	10.5€
Sauce tomates, mozzarella, basilic frais	
Quatre fromages	14.5€
Sauce tomates, gorgonzola, mozzarella, chèvre, camembert	
Quatre saisons	14.5€
Sauce tomate, poivrons, mozzarella, artichauts, jambon de Paris, champignon de Paris,	
Regina	13€
Sauce tomates, mozzarella, jambon de pays, champignon, olives noires	
Végétarienne	15€
Sauce tomates, aubergines, poivrons, artichaut, courgette, olives noires, origan	
Parma	18€
Sauce tomate, jambon de pays, mozzarella, roquette	
Napolitaine	15€
sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires	
Père Cardinet	16€
crème de truffe, champignons, roquette, mozzarella, coupons de parmesan	
Pizza calzone	15.5€
sauce tomate mozzarella, jambon blanc, champignon, œuf	

Burgers

Burger Père Cardinet	17.0€
Pain burger, steak de bœuf haché, cantal, oignon, jambon de pays, salade, tomates, frites maison	
Burger classique	15.5€
Pain burger, steak de bœuf haché, sauce burger, oignon, salade, cheddar, cornichon	
Veggie burger	15.5€
Salade, tomates, oignons, poivrons, aubergine, courgette	

Croques

Croque-Monsieur	12.5€
frites maison, salade	
Croque-Madame	13.5€
frites maison, salade	
Croque-Veggie	13.5€
frites maison, salade	

Menu enfant 12€

Steak haché ou Margherita
Un verre de jus de fruits ou de soda
1 boule de glace
(vanille ou chocolat)

Desserts

Mousse au chocolat maison	7€
Panna cotta à la fleur d'oranger, coulis fruits rouges	7€
Flan aux œufs caramel	7€
Profiteroles au chocolat	7€
Fromage blanc	6.5€
coulis de fruits rouges ou miel	
Tarte du jour	7€
Café gourmand	9.5€

Coupe de glace ou sorbet artisanal
Vanille, Café, Citron, Chocolat, Rhum raisin
1 boule 2.9€ - 2 boules 5.8€ - 3 boules 9.5€

Boissons chaudes

Café expresso	2.5€
Café noisette	2.6€
Double café	4€
Café crème	4.5€
Chocolat chaud	4.5€
Lait chaud au miel	5€
Cappuccino	5€
Café viennois	6€
Chocolat viennois	6€

Thé comptoir Richard	4.5€
Ceylan, Earl Grey, vert, vert jasmin, vert menthe, vanille, caramel, fruits rouges	
Infusion	4.5€
Verveine, verveine menthe, camomille, tilleul, tilleul menthe	
Grog au Rhum	6€
Vin chaud cannelle	5€
Café Frappé	6€
Irish coffee	9€

Boissons fraîches

Coca-Cola, Zéro 33cl	4.5€
Perrier 33cl	4.5€
Orangina 25cl	4.5€
Schweppes Tonic, Agrume 25cl	4.5€
Limonade artisanale 25cl	5€
Ginger beer	4.5€
Ice Tea pêche 25cl	5€
1/4 Vittel 25cl	3€
Red Bull 25cl	5€
Cidre breton 25cl	5€
Vittel / San Pellegrino 50cl	5€
Vittel / San Pellegrino 1L	6€
Jus d'orange, citron pressé	6€
Jus de fruit 25cl	5€
Orange, pamplemousse, pomme, tomate, ananas, poire, fraise, mangue, cranberry	

Apéritifs

Kir au chardonnay 12cl	4€
cassis, pêche, mûre, framboise	
Kir royal 12cl	9€
Ricard, Pastis 2cl	3.5€
Campari 5cl	3.5€
Martini rosso ou bianco 5cl	5€
Porto 5cl	5€
Muscat 5cl	5€
Americano maison	8€
Coupe de Champagne 12cl	9€

Digestifs

Get 27	8€
Calvados	8€
Cognac	8€
Limoncello	8€
Armagnac	8€
Bas-Armagnac	8€
Amaretto	7€
(froid ou chaud) aux amandes	
Baileys	8€
Poire	8€
Mirabelle	8€
Vieille prune	8€
Rémy Martin VSOP	11€
Hennessy VSOP	10€

Bières
pression

Table with 4 columns: Product Name, 25cl, 50cl, HH. Rows include Spécial meteor louxor 5°, Vega 4,8°, Leffe blonde 6,6°, Goose ipa 5,9°, Hoegaarden 4,8°, Picon biere, Monaco, and Tongo.

Bières bouteille

Table with 2 columns: Product Name, Price. Rows include 1664 / Corona / Desperados (6.0€), Heineken (5.5€), Cidre doux (4.5€), 1664 sans alcool (3.8€), and Tourtelle sans alcool (4.5€).

Alcools

Table with 3 columns: Category, Product Name, Price. Categories include Whiskies 4cl, Rhums 4cl, Single Malt, Bourbons, and Vodka 4cl. Products range from Blend, J&B, Johnnie Walker, etc., to Absolut, Beluga Noble, Belvedere, and Grey Goose.

Cocktails 8€
classiques

Double cocktails 11€

Table with 2 columns: Product Name, Description. Rows include Mojito, Caipirinha, Piña Colada, Margarita, Tequila Sunrise, Blue Lagoon, Cosmopolitan, Negroni, Gin Fizz, Sex on the Beach, Moscow Mule, Spritz, Gin Tonic, Espresso Martini, Pretty Woman, Père Cardinet, and Long Island Iced Tea.

Cocktails
sans alcool 6.5€

Table with 2 columns: Product Name, Description. Rows include Virgin Piña Colada, Virgin Mojito, Borabora, and Virgin Island.

Planches
à partager

Table with 2 columns: Product Name, Price. Rows include Planche de fromages (16€), Planche de charcuterie (16€), and Planche Mixte assortiment de fromages et de charcuterie (21€).

Tapas

Table with 2 columns: Product Name, Price. Rows include Caviar d'aubergine (8€), Accras de morue (9€), Sticks de mozzarella (8€), Wings de poulet (10€), Camembert Pané (9€), Saucisson Fuet (9€), Beignets de calamars frits (10€), Assiette de frites (6€), and Assiette de frites au cheddar (8€).

Nos Vins

Table with 5 columns: Category, Product Name, 15cl, 25cl, 50cl, 75cl. Rows include ROUGES: Côtes du Rhône, Brouilly, Bordeaux, etc., and BLANCS: IGP Pays d'Oc, Bourgogne Aligoté, etc.

BLANCS

Table with 5 columns: Category, Product Name, 15cl, 25cl, 50cl, 75cl. Rows include IGP Pays d'Oc Chardonnay BIO, Bourgogne Aligoté, Pouilly Fumé, and Chablis.

ROSÉS

Table with 5 columns: Category, Product Name, 15cl, 25cl, 50cl, 75cl. Rows include Côtes de Provence and Saint Barthélemy.

LES BULLES

Table with 5 columns: Category, Product Name, 12cl, 75cl. Rows include Prosecco, Amadeo Brut, and Ruinart.



Happy hour
16H-02H

Bière en pinte 4.0€

Spécial meteor louxor 5°

Coktail classiques 6.0€

Mojito, gin tonic, tequilla sunrise, caipirinha spritz aperol, negroni, pina colada

Coktails sans alcool 4.5€

Virgin mojito

Virgin colada

Verre de Vin 4.0€

Rouge - Blanc - Rosé

Double Verre de Vin 7.0€

Rouge - Blanc - Rosé

192 Rue Cardinet, 75017 Paris

Réservation salle à l'intérieur
pôt départ, anniversaire, after work

09.83.67.03.76