

# CAFÉ BE

par Alain Ducasse

## AU PRINTEMPS

[www.printemps.com](http://www.printemps.com)  
[www.alain-ducasse.com](http://www.alain-ducasse.com)

Au coeur de cet espace, le Café BE par Alain Ducasse propose une carte savoureuse et originale à découvrir au rythme des épreuves des J.O de Londres.

*Café BE by Alain Ducasse offers a delicious and original menu to be enjoyed while watching the London Olympic Games.*

## LES BOISSONS FRAÎCHES FRESH DRINKS

Evian / Badoit (50cl)	2,20 €*	2,40 €**
Coca-Cola / Coca-Light / Coca-Zéro (33cl)	2,20 €	2,40 €
Orangina / Ice Tea pêche (33cl)	2,20 €	2,40 €
Limonade nature / Myrtille / Orange (33 cl)	3,00 €	3,30 €
Jus de fruits Borderline (25cl)	3,80 €	4,20 €

## LES JUS DE FRUIT FRAIS FRESH FRUIT JUICES

Orange (25cl) <i>Fresh orange juice</i>	3,50 €	4,00 €
Pamplemousse / Pomme / Fruits rouges (25cl) <i>Grapefruit / Apple / Berries</i>	3,90 €	4,20 €

## LES MILK-SHAKE

Vanille / Chocolat / Framboise <i>Vanilla / Chocolate / Raspberry</i>	6,00 €	6,80 €
--	--------	--------

## LES BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Espresso, Ristretto, Decaféiné	2,00 €	2,30 €
Double Espresso	2,90 €	3,30 €
Cappucino, Café latte, Mokaccino	3,40 €	3,90 €
Latte macchiato	3,80 €	4,40 €
Café au lait	3,40 €	3,90 €
Café pralin	3,90 €	4,50 €
Chocolat au lait, Chocolat gourmand	3,80 €	4,40 €
Thé et infusion	3,20 €	3,70 €

\* Prix à emporter *Take out*

\*\* Prix sur place *Eat in*

## LES SANDWICHES SANDWICHES

Ficelle jambon beurre Jambon de Paris, beurre demi-sel, cornichons <i>Paris white ham, half-salted butter, pickles</i>	3,80 €*	4,20 €**
--	---------	----------

Viennois poulet Blanc de poulet grillé, coeur de romaine, tomates, beurre moutardé <i>Chicken, heart of romaine lettuce, tomatoes, butter and mustard</i>	3,80 €	4,20 €
---	--------	--------

Viennois thon Thon, algues de Bretagne, tomates, coeur de romaine <i>Tuna, seaweed, tomatoes, heart of romaine lettuce</i>	5,00 €	5,50 €
--	--------	--------

Jambon de Cerda - tome de brebis Jambon de Cerda, coeur de romaine, beurre Charentais, tome de brebis <i>Cerda ham, heart of romaine lettuce, butter, ewe's milk cheese</i>	3,50 €	4,00 €
---	--------	--------

Duo de saumon fumé - concombre Saumon fumé, raifort, wasabi et concombre <i>Smoked salmon, raifort, wasabi and cucumber</i>	4,50 €	5,00 €
---	--------	--------

Duo de poulet - tomate Poulet, marmelade de tomate <i>Chicken, tomato marmelade</i>	4,50 €	5,00 €
---	--------	--------

Pain Riviera à la pièce	2,60 €	2,90 €
• Pain à la tomate, magret de canard, condiment échalote <i>Tomato bread, duck breast filet, shallot condiment</i>		
• Pain pesto, tomates confites, parmesan <i>Pesto bread, preserved tomatoes, parmesan cheese</i>		
• Pain au froment, tapenade, fromage de chèvre frais, basilic <i>Wheat bread, black olive tapenade, fresh goat cheese, basilic</i>		

## LES SOUPES GLACÉES CHILLED SOUPS

Gaspacho Tomate, poivron, concombre, huile d'olive <i>Gazpacho : Tomato, sweet bell pepper, cucumber, olive oil</i>	4,60 €	5,00 €
---	--------	--------

Tzatziki à boire Concombre, aneth, ciboulette, yaourt <i>To drink tzatziki : Cucumber, dill, chive, yogurt</i>	4,40 €	4,80 €
--	--------	--------

\* Prix à emporter *Take out*

\*\* Prix sur place *Eat in*

## LES FORMULES MENUS

Menu Sport et Elégance 12,50 € \* 14,00€ \*\*

Quinori aux légumes d'été ou Salade César  
Pain Riviera au choix  
Fromage blanc 0%, fruits de saison ou Tarte à la praline  
*Organic quinoa, tomato, basil, feta cheese, black olives, olive oil or Caesar salad*  
Riviera bread  
*Cottage cheese 0%, seasonal fresh fruit or Praline tart*

Be Gourmand 5,50 € 6,20 €

Boisson chaude  
Pastis d'Amélie ou Cookie  
*Hot drinks, Pastis d'Amélie or Cookie*

## LES PLATS CHAUDS MAIN COURSE

Coquillettes au jambon, sauce champignon et truffe 8,50 € 9,50 €

Coquillettes, jambon, crème, sauce truffe tuber estivum et champignons, parmesan  
*Shell pasta, ham, cream, tuber estivum truffle sauce, mushrooms, parmesan*

## LES SALADES SALADS

Salade César 8,40 € 9,20 €

Sucrine, poulet grillé, haricots verts, sauce César, croûtons  
*Romaine lettuce, chicken, green beans, Caesar sauce, croutons*

Légumes du Sud confits, oeuf mollet 6,60 € 7,50 €

Oignons, tomates, poivrons, courgettes, oeuf mollet  
*Onion, tomato, sweet bell pepper, courgette, soft-boiled egg*

Quinori aux légumes d'été 5,80 € 6,50 €

Quinoa bio, riz, tomate, basilic, feta, olives noires, huile d'olive  
*Organic quinoa, tomato, basil, feta cheese, black olives, olive oil*

Salade gourmande à la truffe 7,80 € 8,60 €

Sucrine, mâche, champignons de Paris, fromage frais mariné à la truffe, truffe d'été  
*Romaine lettuce, lamb's lettuce, Paris mushrooms, fresh cheese marinated with truffle, summer truffle*

## LES DESSERTS DESSERTS

Fromage blanc 0%, fruits de saison 3,90 €\* 4,20 €\*\*  
*Cottage cheese 0%, seasonal fresh fruit*

Compote de mangue / fruits de la passion 5,50 € 6,20 €  
*Mango compote, passion fruit*

Salade de fruits 3,90 € 4,20 €  
*Fresh fruit salad*

Smoothie fraise/banane 4,00 € 4,40 €  
*Strawberry/banana smoothie*

Tartelette citron 3,90 € 4,20 €  
*Lemon tartlet*

Tarte à la praline rose 4,00 € 4,40 €  
*Pink praline tart*

## MINI - VIENNOISERIES PASTRIES

Parmi croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, chausson aux pommes 0,65 € 0,75 €  
*Miniature pastry, choice of croissant, pain au chocolat, pain aux raisins and chausson aux pommes*

## LE SALON DE THÉ TEA BREAK

Cake tranché 3,10 € 3,40 €  
Chocolat, citron ou fruits confits  
*Slice of cake chocolate, lemon, candied fruit*

Cookie classique 2,40 € 2,60 €

Mini financiers 4,70 € 5,20 €  
en sachet 16 pièces

Pastis d'Amélie 2,50 € 2,80 €  
en part individuelle

Pastis d'Amélie 13,00 € 14,50 €  
en entier

\* Prix à emporter *Take out*

\*\* Prix sur place *Eat in*