

Café
LACOSTE



SMOOTHIES

Éveillez votre énergie et votre vitalité avec des smoothies fraîchement pressés.



Protéine Machine

Açaï, protéines végétales à la vanille, banane, beurre de cacahuètes et lait d'amande

11,50



Active Spiruline

Smoothie tropical, mangue, ananas, épinards frais, spiruline bleue et lait de coco

11



Matcha Attaqua

Mélange onctueux de matcha, avocat, mangue, ananas, épinards et lait d'avoine

10,50



Maca Mania

Smoothie onctueux façon chocolat, maca, dattes, beurre de cacahuètes, noix et lait d'avoine

11,50



Collagène Oxygène

Mélange éclatant de fruits rouges, collagène, fraises, framboises, lait d'avoine, skyr à la noix de coco et gingembre frais

10,50



Supra Curcuma

Mix tropical exotique au curcuma et gingembre, ananas, mangue, pêche, banane, lait de coco et skyr

10,50

TOP OF THE TOP

Voici nos meilleurs compléments au goût neutre.
Ces options favorisent la récupération musculaire, l'immunité.

Peptide de collagène + 1,50

Santé des articulations, peau, cheveux, ongles et récupération musculaire

Créatine monohydrate + 1

Force, puissance, endurance musculaire et bénéfices cognitifs

Isolat de whey nature + 2,50

Protéine concentrée, réparation musculaire et sensation de satiété

PETIT DÉJEUNER 7h30/11h30

Pains et viennoiseries

Baguette, beurre d'Isigny et sélection de confitures	12
Croissant au beurre	3
Croissant à la pistache	4,50
Pain praliné	4,50

Œuf bénédicte

15

Muffin anglais, œuf poché et sauce aux herbes fraîches

Choisissez votre protéine

Saumon fumé

OU

Jambon cuit Gran Biscotto

Tartine d'avocat

14

Toast à l'avocat, houmous de betterave et herbes fraîches

OPTION ŒUF POCHÉ

+ 4

OPTION SAUMON FUMÉ

+ 10

À la fraîche

11

Assortiment de fruits frais : ananas, fruit de la passion, kiwi, mangue et pomme

Chia pudding

9

Pudding de chia au lait de coco, crumble sans gluten à l'amande, coulis de fruits rouges et fruits rouges frais - *vegan, sans lactose, sans gluten*

Golden granola

9

Crumble sans gluten à l'amande, yaourt, compotée de pommes à la cannelle et pommes rôties ou au four - *vegan, sans lactose, sans gluten*

Comme des sn(ea)kers

11

Granola au chocolat, yaourt, beurre de cacahuètes, caramel de cacahuètes torréfiées - *vegan, sans lactose, sans gluten*

SMOOTHIES

SUCRÉ & SALÉ

SALADES

Greens	18
Quinoa, blé et épeautre, feta, avocat, concombre, baies de goji, grenade et jeunes pousses, vinaigrette au citron de Menton et miel local	
César	18
Laitue croquante et copeaux de parmesan, sauce César au miso	
OPTION BACON	+ 1,50
Salade croquante d'avocat	19
Concombre, avocat, salade de chèvre frais, laitue et agrumes	

PLATS

Rigatoni roses	18
Rigatoni dans une sauce tomate crémée délicatement épicée	
Ravioli	25
Ravioli artisanaux « Maison Perrin » farcis à la ricotta, truffe et crème de parmesan	
Crocoquillettes	19
Pâtes, jambon cuit Gran Biscotto, crème fraîche A.O.P. d'Isigny et Comté affiné	
Protéines et frites	
Sauce beurre et herbes	
<i>Nos steaks sont servis avec des frites maison et une salade de jeunes pousses d'épinards aux amandes effilées.</i>	
• Onglet de veau	28
• Pavé de saumon	28
• Suprême de poulet	25

C.L.U.B.	22
Pain japonais toasté, dinde, œuf mollet, tomate, laitue, mayonnaise citronnée, emmental et frites	
OPTION BACON	+ 1,50
Smash point burger	23
Burger smash au croissant, steak haché, cheddar, pickles et frites	
OPTION DOUBLE BURGER	+ 8
Brioche thon mayo	20
Pain brioché toasté, thon à l'avocat, mayonnaise à l'Espelette et œuf mollet	
La Gâche	25
Pain brioché, onglet de bœuf grillé, fromage fondant, oignons confits et frites	
Baguette parisienne	16
Baguette tradition, chiffonade de jambon cuit Gran Biscotto, beurre de baratte demi-sel Maison Échiré et cornichons	
Tartine d'avocat	14
Toast à l'avocat, houmous de betterave et herbes fraîches	
OPTION ŒUF POCHÉ	+ 4
OPTION SAUMON FUMÉ	+ 10

PAUSE SUCRÉE

Crocodile Biscuit kadaïf à la pistache, mousse pistache, fine coque chocolat et caramel à la pistache	14
Terre battue Cheesecake léger, dulce de leche, crème Philadelphia et spéculoos	11
À la fraîche Assiette de fruits frais : ananas, fruit de la passion, kiwi, mangue et pomme	11
Moelleux en double Mi-cuit au chocolat Guanaja 70%, praliné à la noisette, à partager	16

POLOS ICONIQUES L.12.12



Polo Ispahan

FRAMBOISE & LITCHI

Croustillant amande et framboise séchée, compotée de framboise, mousse litchi et rose

12



Polo Vanille de Madagascar

VANILLE & BISCUIT

Biscuit croustillant amande et vanillé, crème vanille, mousse vanille

13



Polo Pistache

PISTACHE & CHOCOLAT DUBAI

Base croustillante kataifi, crème de pistache, mousse de pistache torréfiée

12



Polo Opéra

CAFÉ & CHOCOLAT

Biscuit dacquoise à l'amande imbibé de sirop au café, ganache au chocolat extra-amer, crème au café d'Éthiopie, mousse légère au chocolat blanc et au café

12



Polo Citron

SPECULOOS & CITRON

Biscuit façon Speculoos aux zestes d'agrumes, crème aux trois agrumes (citron vert, citron jaune, yuzu), compotée de citron confit bio, mousse légère au mascarpone

12



Polo Tatin

POMMES SPECULOOS CANNELLE

Speculoos croustillant, compotée de pommes Golden, mousse cannelle et chocolat blanc

12

LATTE

Recettes iconiques

CHAUD

OU

GLACÉ



Classic
Lait
et shot d'espresso

6



Pistachio
Lait
et shot d'espresso,
crème de pistaches torréfiées

6,50



Vanilla
Lait
et shot d'espresso,
vanille Bourbon, cascara

6,50



Golden
Lait et shot d'espresso,
curcuma, gingembre,
poivre de Kampot,
cannelle

6,50



Chai latte
Lait,
masala chai,
cannelle, curcuma
et gingembre

6,50



Classic Matcha Latte
Lait et matcha Kagoshima
de Takashi San
supp.
vanille ou pistachio + 0,50

7

DISPONIBLES AVEC DU LAIT D'AVOINE + 1

ON TOP

Crème fouettée végétale + 1,50
Crème fouettée Isigny + 1

SUCRÉ & SALÉ

LATTE

CAFÉS

Notre café est torréfié artisanalement à Paris par la Brûlerie de Belleville. 70% fermentation naturelle de la région Carmo de Minas au Brésil et 30% fermentation naturelle de la région Jimma en Éthiopie. Le résultat ? Une énergie vibrante et subtile touche de fruit mûr.

Espresso	3,50
Macchiato	4,50
Cappuccino	6
Double espresso	5,50
Americano	4,50

Tous nos cafés sont disponibles en version décaféinée.

CHOCOLAT

Élaboré avec du chocolat Valrhona, doux et velouté, long en bouche et peu sucré.

OPTION CHANTILLY VÉGÉTALE	+ 1,50
OPTION CHANTILLY ISIGNY	+ 1

THÉS & INFUSIONS

Assemblages artisanaux certifiés et proposés par Le Parti du Thé. Importation directe depuis les plantations, avec des pratiques agricoles respectueuses de la nature et des producteurs.

THÉS VERTS

Asanoka Kabusecha - BIO - thé du Japon	5,50
Chung Hao Jasmin - thé de Chine	5,50

THÉS NOIRS

Pretty Good Breakfast - thé Darjeeling	5,50
Earl Grey Fleurs Bleues	5,50

INFUSION

Tonique Turmeric - sans caféine	5
---------------------------------	---

COLD BREW

Classique	6,50
Café glacé infusé à froid	

THÉS GLACÉS

6

Thé noir

Notes de framboise et fruits rouges

Thé vert

Pêche, poire, ananas et fleurs

EAU DE CROCO

Notre boisson iconique : eau de coco, matcha et gingembre.

9

JUS PRESSÉS MOCO

9,50

Boostez votre système immunitaire grâce à des fruits et légumes fraîchement pressés.

24Karrot

Carotte, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Pineapple xpressed

Ananas, pomme, citron, gingembre, curcuma - BIO

Heart beet

Betterave, pomme, gingembre, aloe vera, citron - BIO

Skinny genes

Chou kale, romaine, eau de coco, épinards, concombre, menthe, citron - BIO

Just celery

100 % jus de céleri - BIO

Just apple

100 % jus de pomme - BIO

KOMBUCHAS

ARCHIPEL

L'art du Kombucha bio à la française.

Brut	8,50
Feuilles de framboisier	8,50

MATÉ

7,50

CHARITEA

Maté et thé noir bio, infusion glacée tonique, sirop d'agave bio légèrement sucré, 33cl.

SANS SUCRE DISPONIBLE

EAUX

7

Evian 75cl, Perrier 75cl

SODAS

Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Orangina 25cl	7
Lemonaid 33cl Citron vert	7,50

VINS ROUGES

BT VERRE

CABERNET SAUVIGNON MERLOT

Château Croix Mouton - AOP Bordeaux Supérieur, 2019 54 11
Fruité · Souple · Harmonieux

Château Lilian Ladouys - AOP Saint-Estèphe, 2018 89
Boisé · Structuré · Équilibré

Baron de Brane, Château Brane-Cantenac - AOP Margaux, 2014 124
Élégant · Velouté · Raffiné

Réserve de la Comtesse - AOP Saint-Julien, 2012 178
Soyeux · Persistant · Épicé

Château Lynch-Bages - AOP Pauillac, 2012 439
Racé · Complexe · Profond

PINOT NOIR

Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand - AOP Limoux, 2023 69 15
Rond · Fruité · Attaque vive

Beaune, Domaine Henri & Gilles Buisson - AOP Beaune, 2021 129
Subtil · Velouté · Fruité

Pommard 1^{er} Cru "Les Charmots" - AOP Pommard Premier Cru, 2021 189
Structuré · Profond · Ample

Vosne-Romanée, Domaine Manuel Olivier - AOP Vosne-Romanée, 2023 273
Élégant · Subtil · Aromatique

SYRAH

Côtes-du-Rhône, Domaine Aimé Arnoux - AOP Côtes-du-Rhône, 2022 48 9
Gourmand · Épicé · Tannique

Saint-Joseph, Domaine Louis Chomel - AOP Saint-Joseph, 2024 78
Fruité · Minéral · Équilibré

Côte-Rôtie "Les Champons" - AOP Côte-Rôtie, 2022 159
Intense · Boisé · Charpenté

VINS ROSÉS

BT VERRE

GRENACHE

Gris Blanc, Gérard Bertrand - IGP Pays d'Oc, 2025 52 11
Léger · Frais · Floral

Whispering Angel, Château d'Esclans - AOP Côtes de Provence, 2025 69 14
Délicat · Raffiné · Fruité

VINS BLANCS

BT VERRE

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon, La Petite Perrière - Saget La Perrière, 2024 54 9
Attaque vive · Citronné · Minéral

Pouilly-Fumé, Nicolas Gaudry - AOP Pouilly-Fumé, 2023 72
Salin · Minéral · Délicat

CHARDONNAY

Mâcon-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Mâcon-Fuissé, 2023 57 11
Rond · Floral · Équilibré

Chablis, Domaine Charly Nicolle - AOP Chablis, 2023 79 14
Sec · Fruité · Minéral

Pouilly-Fuissé, Domaine Nicolas Cheveau - AOP Pouilly-Fuissé, 2023 120
Ample · Élégant · Fruité

Meursault, Caroline Frey - AOP Meursault, 2022 209
Onctueux · Complexe · Beurré

CHAMPAGNES

BT VERRE

Moët Impérial Brut 132 22
Élégant · Vibrant · Harmonieux

Moët Impérial Rosé 154 26
Floral · Gourmand · Délicat

Ruinart Rosé 250
Raffiné · Fruité · Soyeux

Ruinart Blanc de Blancs 230
Minéral · Pur · Subtil

Dom Pérignon 589
Structuré · Noble · Intense

VINS ROUGES & ROSÉS

VINS BLANCS & CHAMPAGNES

C(R)OCKTAILS

Nos cocktails signatures



Crocodelle

Rosé Lillet, Rinquinquin,
sirop de rose, Supasawa,
Champagne

15

Disponible en mocktail

14



Le Chose

Cap Gin,
jus de pamplemousse
clarifié, tonic

14

Disponible en mocktail

12



Notre Espresso Martini

Cognac,
liqueur de café
« Brûlerie de Belleville »,
vanille Cascara,
café Lacoste

15



Scannez le QR code pour découvrir
la liste de nos allergènes.