

MENU



LONGCHAMP
x
Constantin

♦ À L'ORIGINE, LA MAIN ♦
CELLE DE L'ARTISAN MAROQUINIER
ET CELLE DE L'ARTISTE

Entre Longchamp et Constantin Riant, la rencontre est évidente, sous le signe de leur passion commune pour le « beau geste » et l'éclectisme culturel de Paris. La collaboration s'affiche en bleu et blanc sur de nouveaux accessoires, sacs et vêtements dans la collection Automne 2025.

Flâneur curieux, le dessinateur, peintre et céramiste Constantin Riant puise ses inspirations artistiques au long de ses déambulations. La typographie d'une enseigne, une couleur ou un style architectural attirent son oeil et nourrissent son goût. En prenant le temps de voyager dans sa propre ville, il redécouvre ce qu'on ne prend plus le temps d'observer à force de le côtoyer. Ainsi, sous son trait bleu cobalt, le Paris des artisans de quartier est mis en lumière. Du tapissier au luthier, en passant par l'encadreur ou le libraire, les devantures de ces métiers manuels se transforment en motifs dessinés sur la soie du foulard «Les Artisans de Paris», star de la capsule.

Aujourd'hui le **Café Longchamp** incarne un « Art de Vivre à la Française », fait de moments partagés autour de produits soigneusement sélectionnés.



♦ VIENNOISERIES & PETIT-DÉJEUNER ♦

Croissant ~ 2,80E
Pain au chocolat ~ 3,00E
Chausson aux pommes ~ 4,50E
Les Arlettes de ma grand-mère ~ 7,50E

Croissant ou ficelle, mini beurre Échiré et sa confiture d'abricot extra ~ 6,00E
Yaourt fermier bio Malo et son granola bio croquant aux noisettes ~ 6,00E
Les œufs à la coque bio, mini beurre Échiré et leurs mouillettes ~ 8,00E



♦ DÉJEUNER ♦

jusqu'à 19h le week-end

Le Croque-monsieur élané
au jambon Prince de Paris
et son comté affiné 6 mois
accompagné d'une petite salade
verte de jeunes pousses fraîches,
tomates cerises ~ 18,00E

Quiche provençale aux tomates,
courgettes, chèvre frais
et tapenade accompagnée
d'une petite salade verte de jeunes
pousses fraîches, tomates cerises
~ 19,50E



Le duo de saumon fumé bio betterave
et nature d'Écosse tranché main
et leurs toasts de pain au levain bio
~ 23,00E

Salade de jeunes pousses et ventrèche
de thon Ortiz, fenouil, avocat, tomate
~ 18,50E

Salade d'épinards et son toast de pain
au levain bio, à l'avocat et graines
~ 16,00E

Les œufs à la coque bio, mini beurre
Échiré et leurs mouillettes ~ 8,00E

Prix nets TTC et service compris



◆ DESSERTS ◆

Flan à la vanille de Madagascar ~ 9,00€

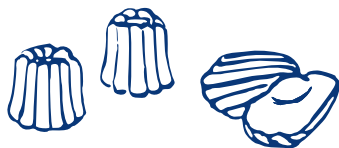
Duo d'éclairs au café et chocolat noir ~ 11,00€

Assiette de fruits de saison ~ 9,00€

Glace à la fleur de lait & son Arlette caramélisée ~ 8,00€

Supplément de fruits de saison ~ 4,00€

Yaourt fermier bio Malo et son granola bio croquant aux noisettes ~ 6,00€



◆ PÂTISSERIES DE VOYAGE ◆

Madeleine ~ 3,50€

Cannelé de Bordeaux ~ 4,00€

Cookie au chocolat ~ 5,50€

Quatre-quarts aux fruits confits ~ 6,00€

Quatre-quarts au chocolat ~ 5,00€

Quatre-quarts au citron ~ 5,00€



◆ À L'HEURE DE L'APÉRITIF ◆

à partager

Le Croque-monsieur élané
au jambon Prince de Paris
et son comté affiné 6 mois
~ 16,00€

Tartines de pain au levain bio,
duo de saumon fumé betterave
et nature d'Écosse tranché main
~ 20,00€

Tartines de pain au levain bio
à l'avocat et graines ~ 14,00€



◆ BOISSONS CHAUDES ◆

CAFÉS

spécial blend LONGCHAMP

Café expresso ~ 3,00€

Café allongé ~ 3,50€

Café noisette ~ 3,50€

Double café ~ 4,50€

Café au lait ~ 6,00€

Cappuccino ~ 6,00€

Lait d'amande ou soja ~ 0,60€

THÉS

Sélection de thés mousseline

LE PARTI DU THÉ ~ 5,50€

Earl Grey fleurs bleues:

L'ajout de petites fleurs de bleuets
contribue à l'équilibre parfait entre thé
noir et bergamote, un grand classique,
très parfumé, élaboré
dans notre atelier parisien.

Rooibos vanille bio*:

Les délicieuses gousses de vanille
bourbon utilisées dans ce thé rouge
le subliment, très simplement!
Naturellement sans théine.
Riche en antioxydants.

Mister Green bio*:

Vivifiant thé vert avec morceaux de
gingembre et zestes de citron vert.
Un must-have de l'été, chaud ou glacé.

*Agriculture biologique

AUTRES BOISSONS CHAUDES

Chocolat chaud Valrhona ~ 5,50€

Matcha latte ~ 6,00€

Chai latte au collagène ~ 6,00€

Prix nets TTC et service compris



◆ BOISSONS GLACÉES ◆

Café frappé ~ 4,50€
Café au lait glacé ~ 6,00€
Matcha glacé ~ 6,50€
Chai glacé au collagène ~ 6,50€
Chocolat glacé à la menthe ~ 6,50€

BOISSONS GLACÉES MAISON

à base de plantes aromatiques bio - 50 cl ~ 6,50€

Thé glacé :

thé vert Jasmin, fleurs d'hibiscus
et feuilles de cassis

Citronnade :

écorces de citron
et verveine odorante

Virgin Spritz :

écorces d'oranges amères,
fleur d'hibiscus, verveine, poivre Sichuan
et eau gazeuse

Le Sauvage :

fleur de sureau, fleur
de bruyère, reine des prés
et ses myrtilles fraîches

◆ BOISSONS FROIDES ◆

Jus de fruits frais pressé

(orange ou citron) - 25 cl ~ 5,00€

Jus de légumes verts green detox

- pomme, poire, épinards et menthe ~ 5,00€

Jus de fruits bio Le Coq Toqué (orange, pomme,
abricot, ananas ou tomate) - 25 cl ~ 6,00€

Cidre bio Le Coq Toqué - bouteille 33 cl ~ 6,00€

Eau pétillante Abatilles - bouteille 33 cl ~ 4,50€

Coca & Coca zéro - bouteille 33cl ~ 5,00€

Eaux minérales Abatilles (plate ou pétillante)
- bouteille 50cl ~ 5,50€



◆ BIÈRES & VINS ◆

Bière bio **La Parisienne** : blonde, blanche ou IPA - bouteille 33 cl ~ 7,00€

Verre 12 cl / Bouteille

Côte de Provence rosé, Château Coussin Sainte Victoire 2024

~ 7,00€ / 37€

Bourgogne blanc - Chardonnay, Vieilles Vignes 2022

~ 7,50€ / 39€

Mercurey, Les Bois de Lalier, Philippe Le Hardi 2022

~ 8,50€ / 45€

Champagne Pommery Blue Sky servi en piscine

~ 14,00€



◆ COCKTAILS ◆

Hugo :

fleur de sureau, vin pétillant,
eau gazeuse - 25 cl
~ 12,00€

Passion Star Martini :

liqueur de fruits de passion,
jus de passion & vanille - 25 cl
~ 12,00€

Prix nets TTC et service compris

LONGCHAMP
x
Constantin