

La Gazette du RIM Café

APÉRITIFS

Aperitif - *Aperitivos*

Porto rouge ou blanc, Marsala 10cl - 6,00€
Kir au vin blanc 12cl - 6,00€
Ricard, Pastis 51 2cl - 6,00€
Martini rosso ou bianco 4cl - 6,50€
Suze, Campari 5cl - 8,00€
Gin Gordon's, Vodka Smirnoff 4cl - 8,00€
Havana Club 3 ans 4cl - 9,00€
J&B 4cl - 8,00€
Chivas Régal 4cl - 9,00€

BIÈRES

Beers - *Cervezas*

PRESSION DRAUGHT - CAÑA

1664

25cl - 4,90€

50cl - 9,00€

100cl - 13,50€

Grimbergen

blonde ou blanche

25cl - 5,50€

50cl - 9,00€

100cl - 16,00€

BOUEILLE BOTTLE - BOTELLA

Carlsberg 33cl - 6,50€

Corona 35,5cl - 6,50€

Supplément sirop 3cl - 1,50€

DIGESTIFS

Liqueurs - *Digestivos*

Grappa 4cl - 8,50€

Cognac Hennessy 4cl - 8,50€

Calvados 4cl - 8,50€

Bas Armagnac Château de Laubade 4cl - 8,50€

Baileys, Get 27, Sambuca 4cl - 8,50€

Limoncello 4cl - 8,50€

Amaretto, Poire Williams 4cl - 8,50€

BOISSONS CHAUDES

Hot Drinks - *Bebidas calientes*

Expresso - 2,80€

Décaféiné - 2,80€

Café crème - 5,30€

Cappuccino - 6,50€

Chocolat - 5,50€

Thé, Infusion - 5,50€

BOISSONS FRAÎCHES

Softs - *Bebidas frías*

Limonade 20cl - 4,90€

Jus de fruit Minute Maid 20cl - 4,90€

Coca-Cola 33cl - 5,50€

Coca-Cola Zéro 33cl - 5,50€

Fuze Tea 33cl - 5,50€

Nestea 25cl - 4,90€

Fanta 33cl - 4,90€

Schweppes 25cl - 4,90€

Schweppes Agrum' 25cl - 4,90€

Sprite 25cl - 4,90€

Orangina 25cl - 4,90€

Tropico 25cl - 4,90€

Perrier 33cl - 4,90€

Acqua Panna 75cl - 5,00€

San Pellegrino 1L - 7,00€

Happy Hours de 15h à 20h

Pinte 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Cocktail de jus de fruits 50cl - 6,00€

Happy Hours 3 pm to 8pm

Pint 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Fruit juice cocktail 50cl - 6,00€

Happy Hours de 15h à 20h

Pinta 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Gatorade de zumo de frutas 50cl - 6,00€

COCKTAILS

Cocktails - *Cocktails*

Mojito 24cl - 9,50€

rhum, perrier, menthe fraîche,
cassonade, citron vert

Piña Colada 24cl - 9,50€

rhum, lait de coco, jus
d'ananas

Planteur 24cl - 9,50€

rhum, jus de goyave, jus
d'ananas,
jus d'orange, grenadine

Vodka du soleil 18cl - 9,50€

vodka, jus d'orange, grenadine

Cocktail de jus
de fruits 24cl - 8,00€



VINS ROUGES

RED WINES - VINOS TINTOS

	37,5cl	75cl
Bardolino Rosso DOC Terre di Verona	13,00	19,00
Lambrusco Reggiano Dolce DOC Medici Ermete Quercioli	20,00	
Chianti DOCG Torrequierce	14,50	21,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC Umani Ronchi	21,00	

Chinon AOC Gilles de Beauvau	14,00	22,00
Côtes de Bourg AOC Château Escalette	15,00	23,00
Brouilly AOC Château des Tours	26,00	
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger Rive	28,00	
Saint-Emilion AOC Château Belle Assise Coureau	32,00	
Sancerre AOC Domaine des Clairneaux, famille Berthier	32,00	

VINS AU VERRE OU EN CARAFE

GLASSES & PITCHERS - VINOS EN VASO O EN JARRA

	14,5cl	25cl	50cl
IGP Pays d'Oc Chardonnay Le Sudiste, blanc	6,00	7,50	14,00
Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine St-Julien-Les-Vignes, rosé	6,00	7,50	14,00
Bardolino Chiaretto DOC Terre di Verona, rouge	6,00	7,50	14,00

VINS BLANCS

WHITE WINES - VINOS BLANCOS

	14,5cl	37,5cl	75cl
IGT Verona, Pinot Grigio Terre di Verona			19,00
Prosecco Spumante DOC Tenuta Ca Bolani			25,00

Cheverny AOC Les Borderies	5,50	14,00	22,00
Chablis AOC Olivier Savary	6,50	17,00	32,00
IGP Pays d'Oc Chardonnay Le Sudiste			20,00

VINS ROSÉS

ROSÉ WINES - VINOS ROSADOS

Bardolino Chiaretto DOC Terre di Verona			19,00
Lambrusco Reggiano Dolce DOC Medici Ermete Quercioli			22,00

Coteaux d'Aix en Provence AOC Domaine St-Julien-Les-Vignes	6,00	14,00	25,00
--	------	-------	-------

Côtes de Provence AOC Les Domaniers, Ott sélection			30,00
 Vin biologique Organic wine			

CHAMPAGNES AOC

Champagnes AOC - Champagnes DO

Mercier brut 12,5cl - 12,00€ 75cl - 59,00€

Moët & Chandon Brut Impérial 33cl - 99,00€

RIM Café - La Brasserie Italienne - Pizza au feu de bois
38 rue Saint-Séverin - 75005 PARIS - 01 44 07 18 12

La Gazette du RIM Café

ENTREES

Starters - Entradas

Assiette de charcuterie Italienne - 11,00€

Italian cold-cuts plate

plato de embutidos italianos

Antipasti maison - 11,00€

homemade antipasti

Antipasto de la casa

Mozzarella di Bufala Campana - 9,00€

tomate cœur de bœuf

mozzarella di Bufala campana, «Beefsteak» tomatoes

Mozzarella di Búfala Campana tomate corazón de

buey

SALADES

Salads - Ensaladas



Salade de camembert rôti à la pancetta - 14,00€

roasted camembert with pancetta sala

Ensalada de camembert asado a la panceta

Salade Caesar - 15,00€

salade iceberg, blanc de poulet, parmigiano, croûtons, sauce César

iceberg salad, chicken breast, parmigiano, croutons, caesar sauce

lechuga iceberg, pechuga de pollo, parmigiano, picatostes, salsa César

Salade Italienne - 14,00€

rocket, mozzarella di bufala, légumes grillés

rocket, mozzarella di bufala, grilled vegetables

rúcula, mozzarella de búfala, verduras asadas

Salade Primavera - 14,00€

salade, tomate, cœur d'artichaut, poivron, thon, olives noires

salade, tomato, artichoke heart, sweet pepper, tuna, black olives

lechuga, tomate, corazón de alcachofa, pimiento, atún, aceitunas negras

PATES

Pasta - Pasta

Lasagne bolognaise maison - 16,00€

homemade bolognese lasagna

lasaña boloñesa de la casa

Spaghetti Napolitaine - 12,00€

neapolitan spaghetti

spaghetti a la napolitana

Spaghetti Bolognaise - 15,00€

bolognese spaghetti

spaghetti boloñesa

Tagliatelle carbonara - 16,00€

carbonara tagliatelle tagliatelle carbonara

Tagliatelle au saumon - 17,00€

salmon tagliatelle tagliatelle al salmón

Penne à l'arrabiata - 14,00€

penne all'arrabiata macarrones a la arrabiata

Penne aux quatre fromages - 15,00€

four cheeses penne macarrones a los cuatro quesos

Linguine aux fruits de mer - 19,00€

seafood linguine linguine con marisco

VIANDES

Meat - Carnes



FAUX FILET (200G), FRITES AU COUTEAU - 19,00€

large rib steak (200g), hand-chopped fried

Filete de ternera (200 g), patatas fritas rústicas

ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, SPAGHETTIS NAPOLITAINE - 18,00€

milanese veal cutlet, neapolitan spaghetti

Escalope de ternera a la milanese, spaghettis a la napolitana

ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS, TAGLIATELLES - 15,00€

chicken escalope with cream, mushrooms, tagliatelle

Escalope de pollo con nata y champiñones, tagliatelles

POISSONS

Fish - Pescado

Pavé de saumon à la Vénitienne riz

Basmati - 18,00€

Venitian salmon steak, basmati rice

Pavé de salmón a la Vénitienne arroz Basmati

Garnitures : frites au couteau maison, spaghetti, haricots verts, riz, tagliatelle de légumes
Garnish : hand-chopped fries, spaghetti, green beans, rice, vegetables tagliatelle
Guarnición : patatas fritas rústicas de la casa, spaghetti, judías verdes, arroz, tagliatelle de verduras

Ardoise du jour du lundi au vendredi inclus (le midi seulement)
Board of the day Slate of the day, Monday to Friday inclusive (lunch only)
Menú del día de lunes a viernes incluido (solo a mediodía)

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Wood-fired Pizza - Pizzas al horno de leña

MARGHERITA - 12,00€

sauce tomate, mozzarella
tomato sauce, mozzarella
salsa de tomate, mozzarella

NAPOLITAINE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan
tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano
salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, orégano

REINE - 16,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones

CALZONE - 16,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf
tomato sauce, mozzarella, ham, egg
salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevo

CAMPIONE - 16,00€

sauce tomate à la bolognaise, mozzarella, viande hachée, œuf
tomato sauce bolognese, mozzarella, minced meat, egg
salsa de tomate à la boloñesa, mozzarella, carne picada, huevo

QUATRE FROMAGES - 16,00€

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, parmesan
salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, cabra, parmesano

SAUMON - 18,00€

sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche
tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, fresh cream
salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, nata

PARMA - 18,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon cru Italien, roquette, parmesan
tomato sauce, mozzarella, italian cured ham, rocket salad, parmesan
salsa de tomate, mozzarella, jamón italiano, rúcula, parmesano

THON - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, olives, oignons, câpres, thon, œuf
tomato sauce, mozzarella, olives, onions, capers, tuna, egg
salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, cebolla, alcaparras, atún, huevo

VÉGÉTARIENNE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergines, oignons, courgettes, olives
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, eggplant, onions, zucchini, olives
salsa de tomate, mozzarella, champiñones, berenjena, cebolla, calabacín, aceitunas

QUATRE SAISONS - 17,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, coeurs d'artichauts, champignons, olives, poivrons
tomato sauce, mozzarella, ham, artichoke hearts, mushrooms, olives, sweet peppers
salsa de tomate, mozzarella, jamón, corazones de alcachofa, champiñones, aceitunas, pimientos

ORIENTALE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, merguez (hallal), œuf
tomato sauce, mozzarella, onions, sweet peppers, merguez (hallal), egg
salsa de tomate, mozzarella, cebolla, pimientos, merguez (hallal), huevo

PEPPERONI - 17,00€

sauce tomate, mozzarella, chorizo
tomato sauce, mozzarella, chorizo
salsa de tomate, mozzarella, chorizo

**Toutes nos pizzas peuvent être composées d'une base crème
Ingrédient supplémentaire +2€ sauf jambon cru Italien
et saumon +4€**

all our pizzas are made with cream-based

1 additional ingredient +2€ except Italian cured ham and salmon +4€

Todas nuestras pizzas pueden llevar una base de nata

Ingrediente adicional +2€ excepto jamón Italiano y salmón +4€

Menu bambino

(enfant de -10 ans) à 8,50€

1 Sirop à l'eau

Jambon frites
ou Nuggets frites
ou Spaghettis à la bolognaise

1 Boule de glace

Menu bambino

(children under 10) à 8,50€

1 Syrub with water

Ham fries
or Nuggets fries
or Spaghetti bolognese

1 Scoop of ice cream

Menu bambino

(niño de -10 años) a 8,50€

1 agua con sirope

Jamón patatas fritas
o Nuggets patatas fritas
o Spaghettis a la boloñesa

1 Bola de helado

GLACES Ice creams - Helados Ice creams

Café liégeois - 9,00€

glace café, sauce café, chantilly
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream
helado café, salsa café, chantilly

Chocolat liégeois - 9,00€

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly
chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream
helado chocolate, salsa chocolate, chantilly

Dame blanche - 9,00€

glace vanille, sauce chocolat, chantilly
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream
helado vainilla, salsa chocolate, chantilly

Colonel - 9,00€

sorbet citron, arrosé de vodka
lemon sorbet with vodka
sorbete limón regado con vodka

Poirier - 9,00€

sorbet poire, arrosé d'alcool de poire
pear sorbet with pear brandy
sorbete de pera regado con alcohol de pera

Glace 3 boules - 7,00€

vanille, chocolat, café, pistache, noisette
3 scoops at your choice : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, hazelnut
Helado 3 bolas vainilla, chocolate, café, pistacho, avellana

Sorbet 3 boules - 7,00€

cassis, poire, passion, citron, fraise, framboise

3 scoops at your choice : blackcurrant, pear, passion, lemon, strawberry, raspberry
Sorbete 3 bolas cassis, pera, pasión, limón, fresa, frambuesa

Supplément chantilly - 1,00€

extra whipped cream
Suplemento chantilly

DESSERTS MAISON

Homemade Dessert - Postres de la casa

Tiramisu / Panna cotta - 7,00€

tiramisu / panna cotta - tiramisú / panna cotta

Mousse au chocolat - 7,00€

chocolate mousse- mousse de chocolate

Moelleux au chocolat glace vanille - 8,00€

chocolate lava cake, vanilla ice cream
bizcocho de chocolate helado vainilla

Tarte Tatin / Crème brûlée - 8,00€

tatin tarte / crème brûlée- tarta tatin / crema catalana

Cheesecake - 8,00€

cheesecake- cheesecake

Café ou thé gourmand - 7,00€

coffee or tea & desserts- café o té gourmet

RIM Café - La Brasserie Italienne - Pizza au feu de bois
38 rue Saint-Séverin - 75005 PARIS - 01 44 07 18 12