



LE CAFÉ

ESPRESSO à emporter / sur place 5cl	1.5 / 2
CAFÉS NOIRS	
allongé à emporter / sur place 15cl	2 / 2.5
americano (double espresso allongé) 33cl	3
filtre (cafetière automatique) 33cl	3.5
CAFÉS AU LAIT	
macchiato (noisette) 7cl	2.5
cappuccino 25cl	4
latte 33cl	4.5
flat white (double espresso au lait) 25cl	5
MOCHA café latte avec cacao 33cl	5
CAFÉ LATTE DU MOMENT 33cl	5.5



Sur demande : lait d'avoine + 0,50€ / double shot + 1€ / décaféiné

LE THÉ

THÉ BIO earl grey / sencha / jasmin / infusions 33cl	3.5
CHAÏ LATTE MAISON thé épice infusé au lait 33cl	5
LONDON FOG earl grey infusé au lait vanillé 33cl	5
MATCHA LATTE poudre de thé vert japonais au lait végétal 25cl	4.5

Sur demande : lait d'avoine + 0,50€

LE CHOCOLAT

PLAQ

Chocolatier - torréfacteur installé à Paris

CHOCOLAT CHAUD AU LAIT 33cl	4.5
CHOCOLAT CHAUD PUR 74% cacao, sans lait 25 cl	5
BABYCCINO (pour les enfants) mousse de lait chaud et poudre de cacao 10 cl	2

JUS FRAIS BIO & BOISSONS FRAÎCHES

JUS DU JOUR recette au comptoir 35cl	6
JUS DE CAROTTE (gingembre) 35cl	5.5
JUS DE POMME 35cl	5.5
THÉ GLACÉ maison et non sucré 35cl	4
CAFÉS GLACÉS	
latte 35cl	4.5
mocha 35cl	5
cold brew aux agrumes 35cl (à l'arrivée des beaux jours)	5
COCA COLA rouge / zéro 33cl	4.5
EAUX plate ou gazeuse en verre 33cl	4
BIÈRE MICRO-BRASSERIE blonde / blanche en bouteille 33cl	5.5
VIN blanc / rosé / rouge (bouteille)	28.5

Réduction de 0,20€ pour toute boisson à emporter servie dans une Keep Cup ou un gobelet réutilisable !

Retrouvez notre sélection de café et équipement
sur notre eshop : www.dose.paris

Découvrez notre univers
@dose.paris



dose

Café de quartier



CLASSIQUES



SCONE <i>et confiture maison / pépite de chocolat</i>	3
COOKIE <i>ou</i> MUFFIN	2.5 / 4
CAKE DU JOUR	3.5 / 4.5
NOTRE INCROYABLE BROWNIE	4
TARTINES <i>beurre demi-sel et confiture maison</i>	3
CROISSANT / PAIN AU CHOCOLAT	1.8
PÂTISSERIES VÉGAN	4 / 5
PÂTISSERIES SANS GLUTEN	4 / 5

LE PETIT DÉJEUNER

BOISSON CHAUDE AU CHOIX + JUS DE POMME BIO 25cl + TARTINES,
BEURRE SALÉ ET CONFITURE MAISON
9.5



PLAISIRS

GRANOLA <i>fruits frais & yaourt maison</i>	7
GRANOLA AÇAÏ BOWL <i>fruits frais & yaourt maison à l'açaï</i>	8.5
PANCAKES <i>sirop d'érable, fruits frais & noisettes hachées</i>	9
PÂTISSERIE MAISON <i>sélection au comptoir</i> (options  ou )	2.5 / 5

SALÉS

Semaine de 8h à 15h / Week-end et jours fériés de 8h30 à 16h

OEUF BROUILLÉS MOZZARELLA (<i>option bacon ou saumon +2.5€</i>)	6
AVOCADO TOAST, ŒUF MOLLET & PETITE SALADE (<i>option bacon ou saumon +2.5€</i>)	12
TARTINE DE SAUMON, FROMAGE FRAIS AUX HERBES, ŒUF MOLLET & PETITE SALADE COMPOSÉE	12.5
PANCAKES AVOCAT, ŒUF MOLLET & SIROP D'ÉRABLE (<i>option bacon ou saumon +2.5€</i>)	12.5



LE MENU DÉJEUNER

Uniquement du lundi au vendredi de 12h à 15h

PLAT SALÉ DE LA SEMAINE (*sélection au comptoir*) + BOISSON AU CHOIX
12.5
(*option pâtisserie au choix +2.5*)

ÉPICERIE

KEEP CUP DOSE	14
CAFÉ GRAINS OU MOULUS SUR DEMANDE 250g	De 8.9 à 15.9



Votre avis compte
beaucoup pour
toute l'équipe.



Merci!

Privilégiez le règlement par CB - Les prix sont en euros TTC, service inclus. Liste des allergènes disponible au comptoir.
Ce menu est indicatif, retrouvez l'intégralité de notre menu à l'intérieur de l'établissement.