



## **LIEU DE VIE ET D'ALIMENTATION DURABLE AU COEUR DU PALAIS DE TOKYO**

---

Une cuisine saine, simple et gourmande, renouvelée au rythme des saisons, basée sur des modèles de consommation durables et respectueux de l'environnement, privilégiant notamment les circuits courts.

Une offre de boissons fraîches et chaudes essentiellement bio et issues du tissu économique d'Ile-de-France. Un café haut de gamme torréfiée à Paris.

---



### **SERVICE AU COMPTOIR TABLE DE TRI ET DE DÉBARRAS- SAGE À DISPOSITION POUR DÉBARASSER VOS PLATEAUX**

---

Lundi, Mercredi, Vendredi, Samedi et Dimanche : 12h-21h30  
Jeudi : 12h-23h

---



Palais de Tokyo  
public@Palais

SUIVEZ  
NOTRE  
ACTUALITÉ 



**BOISSONS CHAUDES  
& PÂTISSERIES**  
*HOT DRINKS & PASTRIES*

# CAFÉ coffee

**COSTADORO** CAFÉ SUBTIL AUX ARÔMES ÉQUILIBRÉS ET AGRÉABLES EN BOUCHE  
MÉDAILLÉ D'OR À L'INTERNATIONAL COFFEE TASTING DE 2022

<b>ESPRESSO</b>	<b>2€</b>
Un shot de café <i>A shot of strong coffee</i>	
<b>ALLONGÉ</b>	<b>2,2€</b>
Un shot de café, eau chaude <i>Coffe shot, hot water</i>	
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	<b>4€</b>
Deux shots de café <i>Two shot of strong coffee</i>	
<b>AMERICANO</b>	<b>4,2€</b>
Deux shot de café, eau chaude <i>Two shot of strong coffee, hot water</i>	
<b>DÉCA</b>	<b>2,2€</b>

# CAFÉ + LAIT coffee + Milk

<b>NOISETTE</b>	<b>3,5€</b>
Un shot de café, nuage de lait <i>Coffee shot, spalsh of milk</i>	
<b>CAPPUCINO</b>	<b>4,6€</b>
Un shot de café, lait, poudre de cacao <i>Coffee shot, milk, cacao powder</i>	
<b>LATTE</b>	<b>5€</b>
Un shot de café + lait <i>Coffee shot, milk</i>	
<b>MOCHA</b>	<b>5€</b>
Deux shot de café, chocolat, lait, poudre de cacao <i>Coffee shot, chocolate, milk, cacao powder</i>	
<b>FLAT WHITE</b>	<b>5,5€</b>
Deux shots de café + lait <i>Two coffee shots, milk</i>	

# LATTES organic lattes

**LA MAIN NOIRE**, LA PREMIÈRE MARQUE DE LATTES VERTUEUX FAITS MAIN À  
PARIS, 100% NATURELS

<b>CHAÏ LATTE</b>	<b>6€</b>
Thé noir du Rwanda, épices, vanille, gingembre, lait d'avoine <i>Black tea from Rwanda, spices, vanilla, ginger</i>	
<b>MATCHA LATTE</b>	<b>6€</b>
Thé vert matcha, moringa, gingembre frais, lait d'avoine <i>Matcha green tea, moringa, fresh ginger</i>	
<b>GOLDEN LATTE</b>	<b>6€</b>
Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome jaune & verte, lait d'avoine <i>Turmeric, ginger, black pepper, nutmeg, yellow and green cardamom, oat milk</i>	

# FUNKY LATTES *funky lattes*

---

<b>COOKIE-CHOCO LATTE</b>	<b>5,5€</b>
<i>Un shot de café, sirop de cookie chocolat, lait</i> <i>A shot of coffee, chocolate cookie syrup, milk</i>	
<b>CARAMEL MACCHIATO</b>	<b>5,5€</b>
<i>Un shot de café, sirop de caramel, lait</i> <i>A shot of coffee, caramel syrup, milk</i>	
<b>NOISETTE LATTE</b>	<b>5,5€</b>
<i>Un shot de café, sirop de noisette, lait</i> <i>A shot of coffee, hazelnut syrup, milk</i>	
<b>ROSE LATTE</b>	<b>5,5€</b>
<i>Un shot de café, sirop de rose, lait</i> <i>A shot of coffee, rose syrup, milk</i>	
<b>VANILLA MATCHA LATTE</b>	<b>6,5€</b>
<i>Matcha, sirop de vanille, lait d'avoine</i> <i>Matcha, vanilla syrup, oat milk</i>	
<b>NOISETTE MATCHA LATTE</b>	<b>6,5€</b>
<i>Matcha, sirop de noisette, lait d'avoine</i> <i>Matcha, hazelnut syrup, oat milk</i>	
<b>ALMOND MATCHA LATTE</b>	<b>6,5€</b>
<i>Matcha, sirop d'orgeat, lait d'avoine</i> <i>Matcha, almond syrup, oat milk</i>	
<b>LAIT D'AVOINE</b> <i>Oat milk</i>	<b>+0,5€</b>

# VERSIONS GLACÉES *cold drinks*

---

<b>ICED COFFEE</b>	<b>4,5€</b>
<b>ICED MOCHA</b>	<b>6€</b>
<b>ICED LATTE</b>	<b>6€</b>
<b>ICED CARAMEL MACCHIATO</b>	<b>6€</b>
<b>ICED CHAÏ LATTE</b>	<b>7€</b>
<b>ICED MATCHA LATTE</b>	<b>7€</b>
<b>ICED GOLDEN LATTE</b>	<b>7€</b>
<b>ICED COOKIE-CHOCO LATTE</b>	<b>6€</b>
<b>ICED NOISETTE LATTE</b>	<b>6€</b>
<b>ICED ROSE LATTE</b>	<b>6€</b>
<b>ICED CHOCOLAT</b>	<b>6€</b>
<b>ICED CHOCOLAT VIENNOIS</b>	<b>7€</b>

# THÉS & INFUSIONS tea & infusion

---

**DAMMANN FRÈRE** L'EXCELLENCE DU THÉ, ALLIANT TRADITION ET RAFFINEMENT

## DARJEELING

5€

Thé noir ☕ | 3-4mn

*Black tea*

## EARL GREY YIN ZHEN

Thé noir | Bergamote de Calabre ☕ | 4-5mn

*Black tea | Bergamot of Calabre*

## 4 FRUITS ROUGES 4 red fruits

Thé noir | Cerise, fraise, framboise et groseille ☕ | 4-5mn

*Black tea | Cherry, strawberry, raspberry and redcurrant*

## YUNNAN VERT

Thé vert ☕ | 3-4mn

*Green tea*

## MISS DAMMANN

Thé vert | Gingembre, fruit de la passion, citron vert ☕ | 3-4mn

*Green tea | Ginger, passion fruit, lime*

## ROOIBOS CITRUS

Rooibos | Citron, clémentine, orange, kola ☕ | 4-5mn

*Rooibos | Lemon, clementine, orange, kola*

## TILLEUL MENTHE POIVRÉE

Tisane | tilleul, menthe ☕ | 6mn

*Herbal tea | linden, mint*

## VERVEINE

Tisane | Veveine ☕ | 6mn

*Herbal tea | Veveine*

# CHOCOLATS **Bio** organic hot chocolates

---

**CHOCOLATERIE MONBANA**, UN CHOCOLAT BIO LÉGER, HARMONIEUX ET DOUX À LA FOIS, DOTÉ DE L'APPELLATION CHOCOLAT

## CHOCOLAT CHAUD Hot chocolate

5€

Chocolat, lait, poudre de cacao

*Chocolate, milk, cocoa powder*

## CHOCOLAT VIENNOIS Viennese chocolate

6€

Chocolat, lait, poudre de cacao, chantilly

*Chocolate, milk, cocoa powder, whipped cream*

# FRUITS, PÂTISSERIES & YAOURTS *fruits, pastries & yogurt*

## COOKIE

3,5€

Aux petites de chocolat

*Cookie chocolate chips*

## BROWNIE

4€

Aux noix de pécan, chantilly

*Pécan nuts brownie, chantilly*

## TARTE *Pie*

4,5€

## MUFFINS

4,5€

Vanille aux pépites de chocolat

*Vanilla with chocolate chips*

Chocolat-noisette, aux pépites de chocolat au lait

*Chocolate-hazelnut, milk chocolate chips*

Myrtilles et crumble

*Blueberries and crumble*

## CHEESECAKE coulis de fruits rouges

6€

## YAOURT

3€

*Yogurt*

## FRUIT

1,5€

*Seasonal fruit*

## MENU GOÛTER

*sweet snack menu*

DE 15H À 17H

*from 3 pm to 5 pm*

**10€**

Au choix parmi :

**JUS DE FRUIT** ou

**BOISSON CHAUDE** ou **FRAPPÉE**

**+**

**PÂTISSERIE**

*pastries*



**BOISSONS**  
**FROIDES**  
*COLD DRINKS*

## THÉS GLACÉS *iced teas*

---

**KOMBUCHA | ARCHIPEL** | 33cl **Bio** **6€**

Infusion rafraichissante de thé noir Kinihira du Rwanda  
*Refreshing infusion of Kinihira black tea from Rwanda*

**MATÉ | POP MATÉ** | 33cl **Bio** **6€**

Une infusion pétillante et énergisante au Maté bio  
*A sparkling and energizing infusion with organic Mate*

**THÉ GLACÉ FAIT MAISON** *Home made iced tea* **6€**

Thé fruits rouges, sirop de pêche  
*Black tea with red fruits, peach syrup*

## JUS DE FRUIT **Bio** *organic fruit juices*

---

**MAISON MENEAU**, UNE DES PLUS VIEILLE MAISON DE JUS DE FRUITS EN FRANCE,  
100% ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AUX SAVOIRS FAIRE ARTISANAL *ONE  
OF THE OLDEST FRUIT JUICE HOUSE IN FRANCE, 100% ORGANIC*

**JUS DE FRUIT | MAISON MENEAU** | 25cl **5€**

ANANAS, FRAMBOISE-FRAISE, PÊCHE, POMME  
*Pineapple, raspberry- strawberry, peach, apple*

**ORANGE PRESSÉE** **6€**

*Freshly squeezed orange*

**CITRONNADE FAIT MAISON** **6€**

*Home made iced tea*



# LIMONADES **Bio** *organic lemonades*

---

**LA LIMONADERIE DE PARIS**, ARTISANALE, ARÔMES D'ORIGINE NATURELLE,  
PRODUITES À NANTERRE (92)

**LIMONADE | LA LIMONADERIE DE PARIS | 33CL** **5€**  
NATURE, CONCOMBRE-BASILIC  
*Nature, Cucumber-Basilic*

**DIABOLO | LA LIMONADERIE DE PARIS | 33cl** **5€**  
FRAISE, GRENADINE, PÊCHE, MENTHE  
*Strawberry, Grenadine, Peach, Mint*

## SODAS **Bio**

---

**MONA**, DES SODAS BIO, GOURMANDS ET PEU SUCRÉS FABRIQUÉS DANS LE VAL  
D'OISE (95)

**SODA | MONA | 33CL** **5€**  
COLA, CITRON-CITRON VERT, POMME, GINGER BEER  
*Cola, Lemon-Lime, Apple, Ginger Beer*

## EAUX *waters*

---

PLATE *Still*

**EAU NEUVE | 33cl** **3€**

**THONON | 75cl** **5€**

**+SIROP : FRAISE, GRENADINE, PÊCHE, MENTHE** **+0,5€**  
*Strawberry, Grenadine, Peach, Mint*

PÉTILLANTE *Sparkling*

**EAU NEUVE | 33cl** **4€**

**VALS | 75CL** **6€**



# **CUISINE & MENU**

*KITCHEN & MENU*

# AUJOURD'HUI *Today's dishes*

---

<b>SOUPE DU JOUR</b> <i>Soup of the day</i> 	<b>7€</b>
<b>SANDWICHES</b> <i>Sandwiches</i>	<b>7€</b>
<b>PLAT DU JOUR</b> <i>Today's dish</i>	<b>11€</b>

## QUICHES ARTISANALES *Quiches*

---

INGRÉDIENTS 100% NATURELS, 0 ADDITIF, 0 CONSERVATEUR, PÂTE BRISÉE DE BOULANGER, OEUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR | *0 ADDITIVES, 0 PRESERVATIVES, BAKER'S SHORT PASTRY, FRESH EGGS FROM FREE RANGE*

### **POIREAU PARMESAN** **9€**

Crème légère, poireau, parmesan, emmental, salade  
*Light cream, leek, parmesan, emmental, salad*  
| 200gr

### **SAUMON ÉPINARD salade** **9€**

Crème légère, saumon, emmental, épinards, salade  
*Light cream, salmon, emmental, spinach, salad*  
| 200gr

## CROQUE-MONSIEURS ARTISANAUX *Toasted sandwiches*

---

INGRÉDIENTS 100% NATURELS, 0 ADDITIF, 0 CONSERVATEURS, PAIN DE MIE ARTISANAL *0 ADDITIVES, 0 PRESERVATIVES, ARTISANAL SLAB BREAD*

### **JAMBON À LA CRÈME DE PARMESAN salade** **9€**

*Ham with parmesan cream, salad*  
Pain de mie BIO, jambon cuit supérieur (origine : France), mozzarella, emmental, parmesan *Organic sliced bread, superior cooked ham (origin: France), mozzarella, emmental, parmesan, salad*  
| 250gr

### **PESTO CHÈVRE ET TOMATES salade** **9€**

Pain de mie BIO, crème, mozzarella, sauce pesto verte, sauce tomate, fromage de chèvre, emmental *Organic sliced bread, cream, mozzarella, pesto verde, tomato, goat cheese, emmental*  
| 250gr

## **MENU TOKYOPASS\***

**9€**

Au choix parmi :

**1 PLAT** ou

**1 QUICHE** ou

**1 CROQUE-MONSIEUR**

**+**

**1 FRUIT (ou 1 YAOURT +1,5€)**

\*adhérent à l'abonnement

## **MENU EXPRESS**

**12€**

**1 SANDWICH**

**+**

**1 CHIPS**

**+**

**1 BOISSON**

(sans alcool)

## **MENU DU CAFÉ**

**15€**

**1 PLAT**

**+**

**1 PÂTISSERIE** ou

**1 BOISSON**

(sans alcool)



**BIÈRES, COCKTAILS,  
VINS & APÉRITIFS**

*BEERS, COCKTAILS,  
WINES & APPETIZERS*

# COCKTAILS

---

<b>AMERICANO</b>	9€
Vermouth bitter, vermouth rouge, eau gazeuse, citron <i>Bitter vermouth, red vermouth, sparkling water, lemon</i>	
<b>BELLINI</b>	9€
Prosecco, nectar de pêche <i>Prosecco, peach nectar</i>	
<b>SPRITZ</b>	9€
Prosecco, Dolin bitter, eau pétillante, orange <i>Prosecco, Dolin bitters, sparkling water, orange</i>	
<b>SAINT-GERMAIN SPRITZ</b>	9€
Prosecco, liqueur de sureau, eau pétillante, citron jaune <i>Prosecco, elderflower liqueur, sparkling water, lemon</i>	
<b>VERMOUTH CASSIS</b>	9€
Vermouth dry, crème de cassis, eau pétillante <i>Dry vermouth, crème de cassis, sparkling water</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	9€
Campari, vermouth rouge, prosecco, orange <i>Campari, red vermouth, prosecco, orange</i>	

# COCKTAILS SANS ALCOOL *cocktails NoLo*

---

<b>MOSCOW COOL</b>	8€
Spiritueux sans alcool JNPR n°2, jus de citron vvert pressé, ginger beer <i>Non-alcoholic spirits JNPR n°2, squeezed green lemon juice, ginger beer</i>	
<b>GINNETTE TONIC</b>	8€
Spiritueux sans alcool JNPR n°1, tonic, citron jaune <i>Alcohol-free spirit JNPR n°1, tonic, lemon</i>	
<b>CIAO HUGO</b>	8€
Spiritueux sans alcool JNPR n°3, sirop de sureau, eau pétillante, menthe fraîche <i>Alcohol-free spirit JNPR n°3, elderflower syrup, sparkling water, fresh mint</i>	
<b>AU NOM DE LA ROSE</b>	8€
Spiritueux sans alcool JNPR n°1, sirop de rose, soda bio citron-citron vert menthe fraîche <i>Non-alcoholic spirits JNPR n°1, rose syrup, organic lemon-lime soda and fresh mint</i>	

# BIÈRES & CIDRE *beers & cider*

---

<i>PRESSIONS ON TAP</i>	25 CL	50 CL
<b>BLONDE</b>   LA CAPITALE   4,5° <i>Lager beer</i> Blonde légère et désaltérante, aux notes d'agrumes	<b>4€</b>	<b>7€</b>
<b>IPA</b>   LA PARISIENNE   5,4° <b>Bio</b> <i>Organic IPA</i> Belle amertume fruitée et florale	<b>4,5€</b>	<b>8€</b>
<i>BOUTEILLE BOTTLE</i>		
<b>BLONDE</b>   PALAIS DE TOKYO   4,8°   33cl		<b>6€</b>
<b>CIDRE BRUT</b>   MAISON SASSY   4°   33cl <b>Bio</b>		<b>6€</b>
<b>IPA sans alcool</b>   LA PARISIENNE   0,0°   33cl		<b>6€</b>

## VINS **Bio** *organic wines*

---

<i>ROUGE RED</i>	12cl	75cl
<b>PINOT NOIR</b> IGP OC - L'Envol Attaque fruitée et fraîche, texture soyeuse	<b>6€</b>	<b>28€</b>
<b>MERLOT &amp; SYRAH</b> IGP - Casse Croûte Fruits rouges croquants et tanins soyeux	<b>6€</b>	<b>28€</b>
<i>BLANC WHITE</i>		
<b>CHARDONNAY</b> IGP - Maison Castel Fruité, minéral, bonne intensité	<b>6€</b>	<b>28€</b>
<b>VIOGNIER</b> IGP PAYS D'OC - Domaine Haut-Lirou Agrumes, fleurs blanches	<b>6€</b>	<b>30€</b>
<i>PROSECCO</i>		
<b>RICCADONNA</b> D.O.C Vin blanc pétillant, vif et frais	<b>8€</b>	<b>45€</b>

# L'APÉRITIF

À PARTIR DE 18H

## À PARTAGER

TO SHARE

3 ASSIETTES = 16€

3 PLATES = €16

<b>JAMBON DE PAYS</b> ham	<b>6€</b> ENV. 125GR
<b>SAUCISSON SEC</b> sausage SUPÉRIEUR DE L'AVEYRON	<b>6€</b> ENV. 100GR
<b>BRIE DE NANGIS</b>	<b>6€</b> ENV. 100GR
<b>COMTÉ AOP 8 MOIS</b>	<b>8€</b> ENV. 100GR
<b>TOMATES MOZZA</b>	<b>7€</b> ENV. 150GR
<b>CAVIAR D'AUBERGINES</b>	<b>7€</b> ENV. 150GR
<b>HOUMOUS</b>	<b>7€</b> ENV. 150GR
<b>OLIVES NOCELLERA</b>	<b>6€</b>
<hr/>	
<b>CHIPS</b> NATURE   VINAIGRE ÉCHALOTES   POIVRES ET BAIES	<b>3,5€</b> 40GR

## HAPPY HOURS

19H-21H30

VERRE DE VIN **5€**



PINTE BIÈRE **6€**



COCKTAIL **7€**

