



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

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

CAFÉ + LAIT coffee + Milk

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

CHAÏ LATTE	6€
Thé noir du Rwanda, épices, vanille, gingembre, lait d'avoine <i>Black tea from Rwanda, spices, vanilla, ginger</i>	
MATCHA LATTE	6€
Thé vert matcha, moringa, gingembre frais, lait d'avoine <i>Matcha green tea, moringa, fresh ginger</i>	
GOLDEN LATTE	6€
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*

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

VERSIONS GLACÉES *cold drinks*

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

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 | Verveine ☉ | 6mn

Herbal tea | Verveine

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*

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

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

AMERICANO

9€

Vermouth bitter, vermouth rouge, eau gazeuse, citron

Bitter vermouth, red vermouth, sparkling water, lemon

BELLINI

9€

Prosecco, nectar de pêche

Prosecco, peach nectar

SPRITZ

9€

Prosecco, Dolin bitter, eau pétillante, orange

Prosecco, Dolin bitters, sparkling water, orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ

9€

Prosecco, liqueur de sureau, eau pétillante, citron jaune

Prosecco, elderflower liqueur, sparkling water, lemon

VERMOUTH CASSIS

9€

Vermouth dry, crème de cassis, eau pétillante

Dry vermouth, crème de cassis, sparkling water

NEGRONI SBAGLIATO

9€

Campari, vermouth rouge, prosecco, orange

Campari, red vermouth, prosecco, orange

COCKTAILS SANS ALCOOL cocktails NoLo

MOSCOW COOL

8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°2, jus de citron vvert pressé, ginger beer

Non-alcoholic spirits JNPR n°2, squeezed green lemon juice, ginger beer

GINNETTE TONIC

8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°1, tonic, citron jaune

Alcohol-free spirit JNPR n°1, tonic, lemon

CIAO HUGO

8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°3, sirop de sureau, eau pétillante,

menthe fraîche *Alcohol-free spirit JNPR n°3, elderflower syrup,*

sparkling water, fresh mint

AU NOM DE LA ROSE

8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°1, sirop de rose, soda bio citron-

-citron vert menthe fraîche *Non-alcoholic spirits JNPR n°1, rose syrup, organic*

lemon-lime soda and fresh mint

BIÈRES & CIDRE *beers & cider*

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

VINS **Bio** *organic wines*

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