Café de Paris

CHEZ BOUBIER 1930

Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

Menu unique

Un menu par personne obligatoire

Salade verte
Entrecôte de boeuf (180g)*
Beurre Café de Paris
Pommes frites maison (3 services)
Prix : 28 euros

Disponible en option Végétarienne ou Halal **

Suppléments

Salade	5,00 €
Entrecôte Café de Paris (180g)	24,00 €
Beurre Café de Paris: Petite saucière	9,00 €
Beurre Café de Paris: Grande saucière	16,00 €
Frites fraîches	6,00 €
Pot de Beurre Café de Paris à emporter (250g)	25,00 €
Vinaigrette Café de Paris (500ml)	14,00 €

** Notre viande est certifiée d'origine française*
*** La viande halal est certifiée d'origine angus d'uruguay*

Bières Pressions

	25cl	50cl
Jupiler	3,90 €	6,50 €
Moulin d'Ascq Bio	4,90 €	8,50 €
Chouffe	5,00 €	9,00 €
Bière du Mois	4,90 €	8,50 €
Picon Bière	4,90 €	8,50 €
Monaco	4,50 €	8,00 €
Panaché	4,50 €	8,00 €

Cocktails

Spritz Aperol / Limoncello Apérol ou Limoncello - Prosecco - Perrier	10,00 €
Spritz St-Germain / Italicus St-Germain / Italicus - Prosecco - Perrier	11,00 €
Gin Tonic Gin Acrobate / Tanqueray (+1€) - Tonic / Ginger Beer	10,00 €
VLS Vodka - Citron vert - Perrier	9,00 €
Bloody Mary Vodka - Jus de Tomate	11,00 €
Americano Vermouth - Campari - Perrier	9,00 €
Negroni Vermouth - Campari - Gin	9,50 €
Daiquiri Rhum - Citron Vert - Sucre de Canne	9,50 €
Cuba Libre Rhum - Coca-Cola - Citron Vert	9,50 €
Expresso Martini Vodka - Café - Kahlua ou Bailey's	12,00 €
Le Signature : Alexandra Cognac - Liqueur Cacao - Crème	13,00 €

Bières Bouteilles

Liefmans Rouge (25cl)	5,50 €
Duvel (33cl)	6,00 €
Desperados (33cl)	6,50 €
Jupiler Sans Alcool 0% (25cl)	5,00 €
Super 8 Blanche (33cl)	6,00 €
Cidre Sassy (33cl)	7,50 €

Apéritifs

Martini Blanc	6,50 €
Martini Rouge	6,50 €
Amaretto	7,00 €
Ricard (2cl)	4,50 €
Kir	7,50 €
Kir Royal	12,00 €

Whisky

Bellevoye Bleu, Blanc (+1€), Rouge (+2€)	9,00 €
William Lawson	7,00 €
Four Roses	8,00 €
Nikka from the Barrel	12,00 €

Vodka

42 Below	9,00 €

Boissons Non-Alcoolisées

Coca-Cola ou Zéro	4,20 €
Ice Tea	4,20 €
Orangina	4,20 €
Schweppes Agrumes	4,20 €
Schweppes Tonic	4,20 €
Perrier	4,20 €
Limonade	4,20 €
Diabolo	4,20 €
Sirop à l'eau Supp Sirop 0,50 €	3,00 €
Jus de Pomme	4,20 €
Jus d'Ananas	4,20 €
Jus d'Orange	4,20 €
Jus d'Abricot	4,20 €
Jus de Tomate	4,20 €
Vittel 50cl	4,50 €
Vittel 1L	5,00 €
San Pellegrino 50cl	5,50 €
San Pellegrino 1L	6,00 €

Liste des allergènes disponible sur demande

Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

Desserts

Crême Brulée Flambée à la chartreuse (+2€)	8,50 €
Brioche Perdue Caramel beurre salé ou Nutella (+1€)	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Craquelin façon Profiteroles Chocolat noir maison ou Coulis de fruits rouges	9,00 €
Tarte Tatin	8,50 €
Crêpe Nutella - Caramel beurre salé - Cassonade - Beurre et sucre Citron et sucre - Chocolat noir maison	6,50 €

Irish Coffee Gourmand	16,00 €
Café Gourmand	9,50 €
Thé Gourmand	11,50 €
Boule de Glace Vanille - Caramel - Pistache - Chocolat - Mangue passion - Café Rhum raisins - Citron - Menthe basilic citron - Fraise	3,50 €
Sélection de Fromages de notre Région Selon disponibilité	12,50 €

Digestifs

Irish Coffee (25cl)	10,00 €
Irish Tower (40cl)	18,00 €
Cognac Hennessy	12,00 €
Bas-Armagnac XO Laubade	12,00 €
Poire Cognac	10,00 €
Calvados	10,00 €
Chartreuse	11,00 €
Limoncello	8,00 €
Rhum Zacapa	12,00 €
Rhum Pura Vida XO	10,00 €
Get 27 / Get 31	8,00 €
Poire Williams / Framboise	10,00 €
Vieille Prune de Souillac	10,00 €
Citron ou Menthe Jacoulot	10,00 €
Bailey's	9,00 €
Grappa	10,00 €
Colonel (vodka ou limoncello)	12,00 €

Boissons Chaudes

Expresso	2,50 €
Double Expresso	4,50 €
Allongé	2,60 €
Ristretto	2,50 €
Café au Lait	2,90 €
Décaféiné	2,60 €
Double Décaféiné	4,50 €
Décaféiné Allongé	2,70 €
Cappuccino	4,80 €
Noisette	+0,30 €
Café Frappé	5,50 €
Café Latte	5,50 €
Chocolat Chaud	5,50 €
Affogato	6,50 €
Thé Kusmi Bio	5,00 €

Infusion (Verveine ou Détox), thé vert (Sencha ou Menthe)
thé noir (Earl Grey ou Fruits Rouges), thé blanc (White Anastasia)

Notre Histoire

Institution active depuis 1930, le Café de Paris aujourd'hui nommé "Café de Paris - Chez Boubier" est une enseigne de restauration mondialement connue pour sa formule simple et unique : une entrée et un seul plat à la carte.

Ce précieux héritage est celui de la seule vraie recette du beurre Café de Paris.

En effet, en 1930, Monsieur Boubier, inventa pour le plaisir de sa clientèle, un beurre très original agrémenté de multiples épices, herbes et autres ingrédients, créant ainsi le véritable "Beurre Café de Paris". Accompagné d'une entrecôte, il connut très rapidement un vif succès.

Un tel plaisir devait se partager. Un développement international de ce merveilleux produit s'orchestra dès 1999. Au travers de partenaires du Golfe Persique, le premier restaurant en franchise a vu le jour à Dubaï en 2004. Par la suite, d'autres restaurants ont ouvert en Suisse, en Europe et dans le Golfe Persique.

L'établissement compte aujourd'hui 3 restaurants en Suisse, trois en Espagne, une douzaine dans les pays du Golfe et un à Lille.

Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

Unique menu

One menu per person required

Green salad
Sirloin steak (180gr)*
Café de Paris Butter
Fresh french fries (3 services)
Price : 28 euros

Vegetarian or Halal ** meat option on request

Extras

Salad	5,00 €
Sirloin steak Café de Paris (180gr)	24,00 €
Café de Paris Butter : Small portion	9,00 €
Café de Paris Butter : Big portion	16,00 €
Fresh french fries	6,00 €
Café de Paris Butter : to takeaway (250gr)	25,00 €
Vinaigrette Café de Paris (500ml)	14,00 €

** Our meat is certified from French origin*
*** Halal meat is certified from uruguay angus origin*

Draft Beers

	25cl	50cl
Jupiler	3,90 €	6,50 €
Moulin d'Ascq	4,90 €	8,50 €
Chouffe	5,00 €	9,00 €
Beer of the Month	4,90 €	8,50 €
Picon	4,90 €	8,50 €
Monaco Shandy with grenadine	4,50 €	8,00 €
Shandy	4,50 €	8,00 €

Cocktails

Spritz Aperol / Limoncello Apérol ou Limoncello - Prosecco - Perrier	10,00 €
Spritz St-Germain / Italicus St-Germain / Italicus - Prosecco - Perrier	11,00 €
Gin Tonic Gin Acrobate / Tanqueray (+1€) - Tonic / Ginger Beer	10,00 €
VLS Vodka - Citron vert - Perrier	9,00 €
Bloody Mary Vodka - Jus de Tomate	11,00 €
Americano Vermouth - Campari - Perrier	9,00 €
Negroni Vermouth - Campari - Gin	9,50 €
Daiquiri Rhum - Citron Vert - Sucre de Canne	9,50 €
Cuba Libre Rhum - Coca-Cola - Citron Vert	9,50 €
Expresso Martini Vodka - Café - Kahlua ou Bailey's	12,00 €
Le Signature : Alexandra Cognac - Liqueur Cacao - Crème	13,00 €

Bières Bouteilles

Liefmans Rouge (25cl)	5,50 €
Duvel (33cl)	6,00 €
Desperados (33cl)	6,50 €
Jupiler Sans Alcool 0% (25cl)	5,00 €
Super 8 Blanche (33cl)	6,00 €
Cidre Sassy (33cl)	7,50 €

Apéritifs

Martini Blanc	6,50 €
Martini Rouge	6,50 €
Amaretto	7,00 €
Ricard (2cl)	4,50 €
Kir	7,50 €
Kir Royal	12,00 €

Whisky

Bellevoye Bleu, Blanc (+1€), Rouge (+2€)	9,00 €
William Lawson	7,00 €
Four Roses	8,00 €
Nikka from the Barrel	12,00 €

Vodka

42 Below	9,00 €

Non-Alcoholic Drinks

Coke or Coke Zero	4,20 €
Ice Tea	4,20 €
Orangina	4,20 €
Schweppes Lemon	4,20 €
Schweppes Tonic	4,20 €
Perrier	4,20 €
Lemonade	4,20 €
Diabolo	4,20 €
Syrup with Water Syrup Supplement €0.50	3,00 €
Apple Juice	4,20 €
Pineapple Juice	4,20 €
Orange Juice	4,20 €
Apricot Juice	4,20 €
Tomato Juice	4,20 €
Vittel Water 50cl	4,50 €
Vittel Water 1L	5,00 €
San Pellegrino 50cl	5,50 €
San Pellegrino 1L	6,00 €

List of allergens available on request

Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

Desserts

Crême Brulée Flambée with Chartreuse (+2€)	8,50 €
Brioche Perdue Salted caramel or Nutella (+1€)	8,50 €
Dame Blanche	8,50 €
Craquelin Profiteroles Homemade dark chocolate or Red berry coulis	9,00 €
Tarte Tatin	8,50 €
Crêpe Nutella - Salted caramel - Brown sugar - Butter and sugar Lemon and sugar - Homemade dark chocolate	6,50 €

Irish Coffee Gourmand	16,00 €
Café Gourmand	9,50 €
Thé Gourmand	11,50 €
Scoop of Ice Cream Vanilla - Caramel - Pistachio - Chocolate - Mango passion Coffee - Rum raisin - Lemon - Mint basil lemon - Strawberry	3,50 €
Selection of Cheeses from our Region Subject to availability	12,50 €

Digestifs

Irish Coffee (25cl)	10,00 €
Irish Tower (40cl)	18,00 €
Cognac Hennessy	12,00 €
Bas-Armagnac XO Laubade	12,00 €
Poire Cognac	10,00 €
Calvados	10,00 €
Chartreuse	11,00 €
Limoncello	8,00 €
Rhum Zacapa	12,00 €
Rhum Pura Vida XO	10,00 €
Get 27 / Get 31	8,00 €
Poire Williams / Framboise	10,00 €
Vieille Prune de Souillac	10,00 €
Citron ou Menthe Jacoulot	10,00 €
Bailey's	9,00 €
Grappa	10,00 €
Colonel (vodka or limoncello)	12,00 €

Hot Drinks

Espresso	2,50 €
Double Espresso	4,50 €
Americano	2,60 €
Ristretto	2,50 €
Coffee with Milk	2,90 €
Decaf Coffee	2,60 €
Double Decaf	4,50 €
Decaf Americano	2,70 €
Cappuccino	4,80 €
Milk Foam	+0,30 €
Frappe Coffee	5,50 €
Latte Coffee	5,50 €
Hot Chocolate	5,50 €
Affogato	6,50 €
Thé Kusmi Bio Herbal tea (verbena or detox), green tea (Sencha or mint), black tea (Earl Grey or red berries), white tea (White Anastasia)	5,00 €

Our Story

Active since 1930, Café de Paris now called "Café de Paris - Chez Boubier" is a worldwide renowned restaurant known for its simple and unique menu : only one starter and one main dish on the menu.

This precious heritage is tied to the only true recipe for Café de Paris butter.

In 1930, Mr. Boubier created a very original butter, enhanced with multiple spices, herbs, and other ingredients, for the pleasure of his customers, thus creating the authentic "Café de Paris butter."
Served with a rib steak, it quickly gained immense popularity. Such delight had to be shared.
An international development of this wonderful product began in 1999.

Through partners in the Persian Gulf, the first franchise restaurant opened in Dubai in 2004.
Subsequently, more restaurants have opened in Switzerland, Europe, and the Persian Gulf.

Today, the establishment has three restaurants in Switzerland, three in Spain, about a dozen in the Gulf countries, and one in Lille.

Carte des Vins

Vins Rouges

Bordeaux		
Bordeaux - Les 7 Maillets	7,00 €	
Bordeaux Supérieur - Cuvée Café de Paris		34,00 €
Montagne Saint-Emilion - Château la Fleur Plaisance, 2021		36,00 €
La demoiselle de Sociando-Mallet, 2021		50,00 €
Saint-Julien - Pavillon de Léoville Poyferré, 2017		64,00 €
Pauillac - Château Lynch-Moussas, 2017		89,00 €
Saint-Emilion - Château la Dominique, 2018		99,00 €
Margaux - Château Lascombes, 2019		125,00 €
Côte du Rhône		
Côte du Rhône - Saint-Esprit, Maison Delas, 2024	7,00 €	30,00 €
Crozes-Hermitages - Les Launes, Maison Delas, 2023		41,00 €
Châteauneuf-du-Pape - Clos de l'Oratoire, 2022		75,00 €
Bourgogne		
Bourgogne - Domaine Marillier, Clos Saint Germain	9,00 €	
Hautes Côtes de Nuits - Manuel Olivier, 2023		49,00 €
Givry 1er Cru - Clos Salomon, 2023		84,00 €
Loire		
Saumur Champigny - Domaine des Coutures, L'Épanouie, 2023	8,00 €	39,00 €
Loire - Sancerre - "L'Authentique" - Thomas Labaille, 2023		49,00 €

Vins Blancs

Côte du Rhône - Coteaux des Ânesses, 2024	7,00 €	30,00 €
Bordeaux Entre Deux Mers - Domaine de Ricaud, 2022	7,50 €	33,00 €
Loire - Vouvray - "Spring" Domaine V. Carême, 2022		41,00 €
Bourgogne - Mâcon Fuissé - Domaine Romanin, 2023		45,00 €
Loire - Sancerre - "L'Authentique" - Thomas Labaille, 2024		49,00 €
Côte du Rhône - St Joseph - Dom. des Amphores (Bio), 2024		49,00 €
Picon Vin Blanc	7,50 €	

Rosés

Provence - Source de Roseblood Rosé - Château d'Estoublon	6,50 €	29,00 €
Provence - Roseblood Rosé - Château d'Estoublon		39,00 €

Champagnes

Cava	6,50 €	
Champagne - A. Bergère, Origine Brut	11,00 €	
Champagne - Deutz, Brut Classic	12,00 €	85,00 €
Champagne - Deutz, Brut Classic - *Magnum*		170,00 €
Champagne - R de Ruinart, Brut		120,00 €
Champagne - Ruinart, Blanc de Blancs ou Rosé		150,00 €

Vins de Prestige

Vins Rouges

Ajaccio Rouge, Domaine Compte Peraldi, 2021	59,00 €
Saumur-Champigny, Antoine Sanzay, « Les Poyeux », 2022	70,00 €
Saumur-Champigny, Domaine des Closiers « Les Coudraies », 2021	75,00 €
Saint Julien, Château Saint-Pierre, 2017	89,00 €
Saint Emilion, Château Fleur Cardinale, 2010	130,00 €
Chambolle Musigny - Manuel Olivier, 2022	159,00 €
Vaucluse, Domaine Gourt de Mautens - Jerome Bressy, 2012	199,00 €
Clos de la Roche, Grand Cru - Goichot & Bonfils, 2019	230,00 €
Pessac-Leognan, Château La Mission Haut Brion, 2017	459,00 €
Pauillac, Château Mouton Rothschild, 2010	729,00 €

Vins Rouges Magnum

Saint Julien, Château Leoville Poyferré, 2013	299,00 €
Morey Saint Denis 1er Cru, « Clos Sorbe » - David Duband, 2018	300,00 €

Vins Blancs

Saumur Blanc – Antoine Sanzay, « Les salles Martin », 2022	55,00 €
Vin du Pays de Vaucluse - Domaine des Tours Emmanuel Reynaud, 2021	55,00 €
Vin de France, Les Poëte, Argos, 2020	60,00 €
Montlouis-sur-Loire, Clos du Breuil, F. Chidaine, 2022	60,00 €
Montlouis-sur-Loire, Les Choisilles, F. Chidaine, 2022	69,00 €
Vin du pays de Vaucluse - Les Tours, Emmanuel Reynaud, 2021	70,00 €
Vin de France, Baudoin, F. Chidaine, 2022	77,00 €
Montlouis-sur-Loire, Les Bournais, F. Chidaine, 2022	77,00 €
Anjou, Anjou Noir, Domaine Belargus, 2022	49,00€
Anjou, Treilles, Domaine Belargus, 2021	199,00€
Anjou, Ronceray, Domaine Belargus, 2022	79,00€
Anjou, Rouère, Domaine Belargus, 2021	105,00€
Anjou, Quarts, Domaine Belargus, 2021	130,00€

Vins Blancs Magnum

Anjou, Anjou Noir, Domaine Belargus, 2022	90,00 €
Anjou, Ronceray, Domaine Belargus, 2022	140,00 €

Champagne

Ruinart Rosé	150,00 €
Ruinart Blanc de Blanc	150,00 €

Café de Paris
CHEZ BOUBIER 1930

