



**CAFÉ MULOT**  
PLACE DES VOSGES



## BIENVENUE !

« Le Café Mulot, c'est une nouvelle adresse romantique et sereine qui m'est très chère. Ce café-restaurant, niché le long du jardin de la Maison de Victor Hugo représente à mes yeux un lieu de rencontres et d'échanges, qui met en avant la tradition, la création et la saison ; des valeurs qui me tiennent à cœur. »

Fabien Rouillard, Chef-Propriétaire de la Maison Mulot  
Boulangerie-Pâtisserie Traiteur,  
76 rue de Seine, 75006 Paris  
St germain des Prés - Odéon

Notre équipe travaille avec des produits de première fraîcheur tout au long de l'année aussi bien pour la carte salée que sucrée. Nous adaptons donc nos produits au fil des saisons pour vous concocter des douceurs en accord avec le cycle de la nature!

**M**  
CAFÉ MULOT  
PLACE DES VOSGES

## FORMULES

### FORMULE HUGO

QUICHE ou CROQ  
GOURMANDISE pour 1 personne  
THÉ ou CAFÉ

15 €

+5€ pour un verre de vin blanc ou rouge

### FORMULE MULOT

PLAT DU JOUR  
PÂTISSERIE SIGNATURE  
THÉ OU CAFÉ

28 €

+5€ pour un verre de vin blanc ou rouge

### L'HEURE DU GOÛTER\*

PÂTISSERIE SIGNATURE  
& BOISSON sans alcool au choix

12,50 €

\*à partir de 15h

## LE FOURNIL

Accompagné d'une salade de saison

<b>CROISSANT GARNI A L'AVOCAT</b> 🌿	8,50 €
Avocat, pousses d'épinards, houmous, sauce aux herbes fraîches	
<b>CROISSANT GARNI AVEC PALETTE DE PORC BRAISÉE</b>	8,50 €
Malossol, sauce barbecue et cœur de laitue	
<b>QUICHE MÉLIMÉLO DE FROMAGES</b> 🌿	9,50 €
Pâte brisée, œufs frais, comté, fourme d'Ambert, tome de Savoie	
<b>CROQ TRADITIONNEL</b>	10,50 €
Crème double d'Isigny, jambon blanc, emmental	

## SANDWICHES MINUTE MAISON

Accompagnés d'une salade de saison

<b>L'ÉCOSSAIS</b>	8,00 €
Pain au sarrasin, cream cheese, concombre, saumon fumé Écossais, romaine	
<b>LE PARISIEN</b>	8,00 €
Baguette tradition, jambon de Paris, emmental, cornichons, romaine	
<b>LE VEGGIE</b> 🌿 ☒	8,00 €
Pain au chanvre, fromage blanc aux herbes, pousses d'épinards, tomate, concombre, carottes râpées, radis	

## LES SALADES

Accompagnées de pain frais maison

<b>SALADE FRAÎCHEUR</b> 🌿 ☒	17,00 €
Cœur de romaine, lentilles vertes, tomates cerises, feta, concombre, oignons rouges, poivrons jaunes, vinaigrette huile d'olive moutardée	
<b>ASSIETTE DE SAUMON FROID</b> ☒	17,00 €
Salade d'endives et noisettes, œuf cressonnière	

## LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

<b>RISOTTO VEGGIE DU MOMENT</b> 🌿	16,00 €
<b>BURGER TRADITION MAISON MULOT</b>	17,50 €

Viande hachée de bœuf fraîche, emmental français, oignons caramélisés, tomate, romaine, sauce barbecue et pommes rattes rôties

**M**  
CAFÉ MULOT  
PLACE DES VOSGES

## LE BRUNCH DE SAISON

### FORMULE BRUNCH

Le samedi & dimanche de 11h à 15h30  
Notre Chef Jérôme vous concoctera le meilleur en fonction de l'arrivage.

35 €

## GOURMANDISES MULOT

CANNELÉ	3,00 €
COOKIES	4,00 €
KOUGLOF pour 2 personnes	9,00 €
MACARON INDIVIDUEL ☒	5,00 €
MINI VIENNOISERIE AU CHOIX	1,50 €
MOELLEUX	4,00 €
PART DE CAKE	3,00 €

## LES PÂTISSERIES SIGNATURES 9,00 €

<b>AMARYLLIS</b>	
Deux biscuits macarons, éclats de pistaches torréfiées, crème vanille, framboises fraîches	
<b>CÔME</b>	
Mousse légère citron vert, gelée de citron vert, crème brûlée de pistache d'Iran	
<b>LEOPOLDINE</b>	
Fine feuille de pâte d'amandes, compotée de fraises des bois au citron de Sicile, crème légère à la vanille, fraises fraîches de saison, macaron à l'amande	
<b>MAGIE NOIRE</b>	
Biscuit chocolat-amande, mousse chocolat-noisette, biscuit aux fruits secs, noisettes caramélisées	

## LES CLASSIQUES

ECLAIRS CHOCOLAT ou CAFÉ	5,00 €
MILLE-FEUILLE	7,00 €
PART DE FLAN	5,00 €
TARTE AU CHOCOLAT	7,00 €
TARTE AU CITRON DE SICILE	7,00 €
TARTE AUX FRAMBOISES	7,50 €
TARTE AUX FRAISES	7,50 €

🌿 Végétarien  
☒ Sans Gluten



## LE BARISTA

EXPRESSO, ALLONGÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,80 €
CAFÉ NOISETTE	3,00 €
CAFÉ CRÈME	3,50 €
CAPPUCCINO	4,50 €
CHOCOLAT CHAUD	6,00 €
TASSE DE LAIT	3,00 €
Possibilité de laits végétaux, merci de vous renseigner auprès du personnel	

## THÉS & INFUSIONS

THÉS NOIRS	5,50 €
◦ EARL GREY	
mélange de thés noirs à la bergamote et fleurs de bleuets séchées	
◦ PRETTY GOOD BREAKFAST	
mélange de thés noirs, notes chocolatées et maltées	
THÉS VERTS	
◦ SENCHA KAGOSHIMA	
thé vert du Japon, notes iodées, végétales et fruitées	
INFUSION	
◦ MIDNIGHT IN PROVENCE	
mélange de plantes bio: verveine, menthe poivrée, camomille, rose	
◦ ROOIBOS	
arbuste d'Afrique du Sud, fruits exotiques et pétales de fleurs séchés	



## BOISSONS FRAÎCHES

EAU GAZEUSE, LA CARAFE DE 50CL	2,00 €
JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ	5,50 €
JUS & NECTAR BIO, 33 CL par <b>alain milliat</b>	5,10 €
◦ JUS DE POMME COX'S	
◦ NECTAR DE PÊCHE BLANCHE	
INFUSIONS GLACÉES BIO, 25 CL par <b>alain milliat</b>	4,50 €
◦ JUS DE POMME PÉTILLANT	
◦ INFUSION CITRON VERT	
jus de citron vert, infusion de gingembre et jus de pomme	
◦ INFUSIONS FRAMBOISE	
purée de framboises, infusion menthe poivrée et jus de pomme	
◦ INFUSION PASSION	
jus de passion, infusion de baie de timur et jus de pomme	



## LA CAVE

Sélection de Fabien Rouillard avec "Trois Fois Vin"

### VINS BLANCS

	LE VERRE 12CL	LA BOUTEILLE 75 CL
SANCERRE 2020 Domaine La Croix St-Laurent	7,50 €	31,50 €
VOUVRAY 2019 - "Silex" Domaine Nicolas Brunet	7,50 €	30,00 €

### VINS ROUGES

BROUILLY 2018 - "Combiaty" Domaine d'Olivier Pézenneau	8,00 €	33,00 €
CÔTE DU RHONE - CROZES-HERMITAGE 2019 Domaine Saint-Clair	8,00 €	36,00 €
SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2016 Château Mangot	15,00 €	54,00 €

### VINS ROSÉS

CÔTES DE PROVENCE 2021 - "Romane" Chateau les Mesclances	7,50 €	28,50 €
---	--------	---------

### CHAMPAGNES

TAITTINGER RÉSERVE BRUT	10,00 €	45,60 €
-------------------------	---------	---------

### BIÈRES

LBF PALE ALE - BLONDE	4,50 €
LBF IPA	

Macarons lorrains, biscuits sucrés ou salés, guimauves, pâtes de fruits ou tablettes de chocolat... Le Café Mulot s'emporte chez vous ! N'hésitez pas à consulter notre carte à emporter au comptoir ou en scannant le QR code ci-contre.



## ORGANISEZ VOTRE RÉCEPTION AU CAFÉ MULOT !

Vous manquez d'un lieu pour votre réception ? Le Café Mulot vous accueille avec joie : il vous est possible de privatiser les lieux pour un moment de convivialité avec vos invités.

Cocktail, repas intime, petit-déjeuner, événement spécial, parcours gourmand servi à l'assiette au sein du musée, ou encore visite & goûter, nous pouvons tout imaginer avec vous !



Imaginons ensemble un repas sur-mesure, autour de vos envies et de votre thématique d'événement. Nous sommes là pour vous accompagner.



Vous avez envie d'en savoir plus sur nos prestations sur-mesure ?  
Nous sommes à votre disposition au 06 89 17 71 65  
ou par mail à [commandes@maison-mulot.com](mailto:commandes@maison-mulot.com).