

# La Gazette du RIM Café

## APÉRITIFS

Aperitif - *Aperitivos*

Porto rouge ou blanc, Marsala 10cl - 6,00€  
Kir au vin blanc 12cl - 6,00€  
Ricard, Pastis 51 2cl - 6,00€  
Martini rosso ou bianco 4cl - 6,50€  
Suze, Campari 5cl - 8,00€  
Gin Gordon's, Vodka Smirnoff 4cl - 8,00€  
Havana Club 3 ans 4cl - 9,00€  
J&B 4cl - 8,00€  
Red label 4cl - 9,00€

## BIÈRES

Beers - *Cervezas*

### PRESSION DRAUGHT - CAÑA

1664

25cl - 4,90€

50cl - 9,00€

100cl - 13,50€

Grimbergen

blonde ou blanche

25cl - 5,50€

50cl - 9,00€

100cl - 16,00€

### BOUETTE BOTTLE - BOTELLA

Carlsberg 33cl - 6,50€

Skoll 33cl - 6,50€

Grimbergen rouge 33cl - 6,50€

Poretti 33cl, Corona 35,5cl - 6,50€

Supplément sirop 3cl - 1,50€

## DIGESTIFS

Liqueurs - *Digestivos*

Grappa 4cl - 8,50€

Cognac Hennessy 4cl - 8,50€

Calvados 4cl - 8,50€

Bas Armagnac Château de Laubade 4cl - 8,50€

Baileys, Get 27, Sambuca 4cl - 8,50€

Limoncello 4cl - 8,50€

Amaretto, Poire Williams 4cl - 8,50€

## BOISSONS CHAUDES

Hot Drinks - *Bebidas calientes*

Expresso - 2,80€

Décaféiné - 2,80€

Café crème - 5,30€

Cappuccino - 6,50€

Chocolat - 5,50€

Thé, Infusion - 5,50€

## BOISSONS FRAÎCHES

Softs - *Bebidas frías*

Limonade 20cl - 4,90€

Jus de fruit Minute Maid 20cl - 4,90€

Coca-Cola 33cl - 5,50€

Coca-Cola Zéro 33cl - 5,50€

Coca-Cola Light 33cl - 5,50€

Nestea 25cl - 4,90€

Fanta 33cl - 4,90€

Schweppes 25cl - 4,90€

Schweppes Agrum' 25cl - 4,90€

Orangina 25cl - 4,90€

Tourtel Twist Agrumes 27,5cl - 4,90€

Perrier 33cl - 4,90€

Acqua Panna 75cl - 7,00€

San Pellegrino 75cl - 7,00€

## Happy Hours de 15h à 20h

Pinte 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Cocktail de jus de fruits 50cl - 6,00€

## Happy Hours 3 pm to 8pm

Pint 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Fruit juice cocktail 50cl - 6,00€

## Happy Hours de 15h a 20h

Pinta 1664 50cl - 6,00€

Mojito 50cl - 6,00€

Gatorade de zumo de frutas 50cl - 6,00€

## COCKTAILS

Cocktails - *Cocktails*

Mojito 24cl - 9,50€

rhum, perrier, menthe fraîche,  
cassonade, citron vert

Piña Colada 24cl - 9,50€

rhum, lait de coco, jus  
d'ananas

Planteur 24cl - 9,50€

rhum, jus de goyave, jus  
d'ananas,  
jus d'orange, grenadine

Vodka du soleil 18cl - 9,50€

vodka, jus d'orange, grenadine

Cocktail de jus  
de fruits 24cl - 8,00€



## VINS ROUGES

RED WINES - VINOS TINTOS

	37,5cl	75cl
<b>Bardolino Rosso DOC</b> Terre di Verona	13,00	19,00
<b>Lambrusco Reggiano Dolce DOC</b> Medici Ermete Quercioli	20,00	
<b>Chianti DOCG</b> Torrequierce	14,50	21,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Umani Ronchi	21,00	

---

<b>Chinon AOC</b> Gilles de Beauvau	14,00	22,00
<b>Côtes de Bourg AOC</b> Château Escalette	15,00	23,00
<b>Brouilly AOC</b> Château des Tours	26,00	
<b>Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC</b> Domaine Berger Rive	28,00	
<b>Saint-Emilion AOC</b> Château Belle Assise Coureau	32,00	
<b>Sancerre AOC</b> Domaine des Clairneaux, famille Berthier	32,00	

## VINS AU VERRE OU EN CARAFE

GLASSES & PITCHERS - VINOS EN VASO O EN JARRA

	14,5cl	25cl	50cl
<b>IGP Pays d'Oc Chardonnay</b> Le Sudiste, blanc	6,00	7,50	14,00
<b>Coteaux d'Aix en Provence AOC</b> Domaine St-Julien-Les-Vignes, rosé	6,00	7,50	14,00
<b>Bardolino Chiaretto DOC</b> Terre di Verona, rouge	6,00	7,50	14,00

## VINS BLANCS

WHITE WINES - VINOS BLANCOS

	14,5cl	37,5cl	75cl
<b>IGT Verona, Pinot Grigio</b> Terre di Verona			19,00
<b>Prosecco Spumante DOC</b> Tenuta Ca Bolani			25,00

---

<b>Cheverny AOC</b> Les Borderies	5,50	14,00	22,00
<b>Chablis AOC</b> Olivier Savary	6,50	17,00	32,00
<b>IGP Pays d'Oc</b> Chardonnay Le Sudiste			20,00

## VINS ROSÉS

ROSÉ WINES - VINOS ROSADOS

<b>Bardolino Chiaretto DOC</b> Terre di Verona			19,00
<b>Lambrusco Reggiano Dolce DOC</b> Medici Ermete Quercioli			22,00

---

<b>Coteaux d'Aix en Provence AOC</b> Domaine St-Julien-Les-Vignes	6,00	14,00	25,00
--	------	-------	-------

<b>Côtes de Provence AOC</b> Les Domaniers, Ott sélection			30,00
--	--	--	-------



**Vin biologique Organic wine**

## CHAMPAGNES AOC

Champagnes AOC - Champagnes DO

**Mercier brut 12,5cl - 12,00€ 75cl - 59,00€**

**Moët & Chandon Brut Impérial 33cl - 99,00€**

**RIM Café - La Brasserie Italienne - Pizza au feu de bois**  
38 rue Saint-Séverin - 75005 PARIS - 01 44 07 18 12

# La Gazette du RIM Café

## ENTREES

Starters - Entradas

### Assiette de charcuterie Italienne - 11,00€

Italian cold-cuts plate

plato de embutidos italianos

### Antipasti maison - 11,00€

homemade antipasti

Antipasto de la casa

### Mozzarella di Bufala Campana - 9,00€

tomate cœur de bœuf

mozzarella di Bufala campana, «Beefsteak» tomatoes

Mozzarella di Búfala Campana tomate corazón de buey

## SALADES

Salads - Ensaladas



### Salade de camembert rôti à la pancetta - 14,00€

roasted camembert with pancetta sala

Ensalada de camembert asado a la panceta

### Salade Caesar - 14,00€

salade iceberg, blanc de poulet, parmigiano, croûtons, sauce César

iceberg salad, chicken breast, parmigiano, croutons, caesar sauce

lechuga iceberg, pechuga de pollo, parmigiano, picatostes, salsa César

### Salade Italienne - 14,00€

rocket, mozzarella di bufala, légumes grillés

rocket, mozzarella di bufala, grilled vegetables

rúcula, mozzarella de búfala, verduras asadas

### Salade Primavera - 14,00€

salade, tomate, cœur d'artichaut, poivron, thon, olives noires

salade, tomato, artichoke heart, sweet pepper, tuna, black olives

lechuga, tomate, corazón de alcachofa, pimiento, atún, aceitunas negras

## PATES

Pasta - Pasta

### Lasagne bolognaise maison - 14,00€

homemade bolognese lasagna

lasaña boloñesa de la casa

### Spaghetti Napolitaine - 12,00€

neapolitan spaghetti

spaghetti a la napolitana

### Spaghetti Bolognaise - 14,00€

bolognese spaghetti

spaghetti boloñesa

### Tagliatelle carbonara - 14,00€

carbonara tagliatelle tagliatelle carbonara

### Tagliatelle au saumon - 15,00€

salmon tagliatelle tagliatelle al salmón

### Penne à l'arrabiata - 14,00€

penne all'arrabiata macarrones a la arrabiata

### Penne aux quatre fromages - 14,00€

four cheeses penne macarrones a los cuatro quesos

### Linguine à la Vongole - 16,00€

vongole linguine linguine a la Vongole

### Linguine aux fruits de mer - 17,00€

seafood linguine linguine con marisco

## VIANDES

Meat - Carnes



### FAUX FILET (200G), FRITES AU COUTEAU - 18,00€

large rib steak (200g), hand-chopped fried

Filete de ternera (200 g), patatas fritas rústicas

### GRAND CARPACCIO COPEAUX DE PARMESAN - 15,00€

large carpaccio parmesan shavings

Gran carpaccio copos de parmesano

### ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE, SPAGHETTIS NAPOLITAINE - 17,00€

milanese veal cutlet, neapolitan spaghetti

Escalope de ternera a la milanese, spaghetti a la napolitana

### ESCALOPE DE VEAU À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS, TAGLIATELLES - 17,00€

veal escalope with cream, mushrooms, tagliatelle

Escalope de ternera con nata y champiñones, tagliatelles

### ESCALOPE DE POULET À LA CRÈME ET CHAMPIGNONS, TAGLIATELLES - 14,00€

chicken escalope with cream, mushrooms, tagliatelle

Escalope de pollo con nata y champiñones, tagliatelles

## POISSONS

Fish - Pescado

### Bar entier rôti, légumes du soleil - 16,00€

whole bass roast, summer vegetables

Lubina entera asada, verduras del tiempo

### Pavé de saumon à la Vénitienne riz

#### Basmati - 16,00€

Venetian salmon steak, basmati rice

Pavé de salmón a la Vénitienne arroz Basmati

Garnitures : frites au couteau maison, spaghetti, haricots verts, riz, tagliatelle de légumes

Garnish : hand-chopped fries, spaghetti, green

beans, rice, vegetables tagliatelle

Guarnición : patatas fritas rústicas de la casa, spaghetti, judías

verdes, arroz, tagliatelle de verduras

Ardoise du jour du lundi au vendredi inclus (le midi seulement)  
Board of the day Slate of the day, Monday to Friday inclusive (lunch only)  
Menú del día de lunes a viernes incluido (solo a mediodía)

# PIZZAS AU FEU DE BOIS

Wood-fired Pizza - Pizzas al horno de leña

## MARGHERITA - 12,00€

sauce tomate, mozzarella  
tomato sauce, mozzarella  
salsa de tomate, mozzarella

## NAPOLITAINE - 14,00€

sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, origan  
tomato sauce, mozzarella, anchovy, capers, black olives, oregano  
salsa de tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, orégano

## REINE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons  
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms  
salsa de tomate, mozzarella, jamón, champiñones

## CALZONE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf  
tomato sauce, mozzarella, ham, egg  
salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevo

## CAMPIONE - 16,00€

sauce tomate à la bolognaise, mozzarella, viande hachée, œuf  
tomato sauce bolognese, mozzarella, minced meat, egg  
salsa de tomate à la boloñesa, mozzarella, carne picada, huevo

## QUATRE FROMAGES - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, goat's cheese, parmesan  
salsa de tomate, mozzarella, gorgonzola, cabra, parmesano

## SAUMON - 16,00€

sauce tomate, mozzarella, saumon fumé, crème fraîche  
tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, fresh cream  
salsa de tomate, mozzarella, salmón ahumado, nata

## PARMA - 17,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon cru Italien, roquette, parmesan  
tomato sauce, mozzarella, italian cured ham, rocket salad, parmesan  
salsa de tomate, mozzarella, jamón italiano, rúcula, parmesano

## THON - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, olives, oignons, câpres, thon, œuf  
tomato sauce, mozzarella, olives, onions, capers, tuna, egg  
salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, cebolla, alcaparras, atún, huevo

## VÉGÉTARIENNE - 15,00€

sauce tomate, mozzarella, champignons, aubergines, oignons, courgettes, olives  
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, eggplant, onions, zucchini, olives  
salsa de tomate, mozzarella, champiñones, berenjena, cebolla, calabacín, aceitunas

## QUATRE SAISONS - 16,00€

sauce tomate, mozzarella, jambon, coeurs d'artichauts, champignons, olives, poivrons  
tomato sauce, mozzarella, ham, artichoke hearts, mushrooms, olives, sweet peppers  
salsa de tomate, mozzarella, jamón, corazones de alcachofa, champiñones, aceitunas, pimientos

## ORIENTALE - 14,00€

sauce tomate, mozzarella, oignons, poivrons, merguez (hallal), œuf  
tomato sauce, mozzarella, onions, sweet peppers, merguez (hallal), egg  
salsa de tomate, mozzarella, cebolla, pimientos, merguez (hallal), huevo

**Toutes nos pizzas peuvent être composées d'une base crème  
Ingrédient supplémentaire +2€ sauf jambon cru Italien  
et saumon +4€**

all our pizzas are made with cream-based

1 additional ingredient +2€ except Italian cured ham and salmon +4€

Todas nuestras pizzas pueden llevar una base de nata

Ingrediente adicional +2€ excepto jamón Italiano y salmón +4€

## Menu bambino

(enfant de -10 ans) à 8,50€

1 Sirop à l'eau

Jambon frites  
ou Nuggets frites  
ou Spaghettis à la bolognaise

1 Boule de glace

## Menu bambino

(children under 10) à 8,50€

1 Syrub with water

Ham fries  
or Nuggets fries  
or Spaghetti bolognese

1 Scoop of ice cream

## Menu bambino

(niño de -10 años) a 8,50€

1 agua con sirope

Jamón patatas fritas  
o Nuggets patatas fritas  
o Spaghettis a la boloñesa

1 Bola de helado

## GLACES Ice creams - Helados Ice creams

### Café liégeois - 9,00€

glace café, sauce café, chantilly  
coffee ice cream, coffee sauce, whipped cream  
helado café, salsa café, chantilly

### Chocolat liégeois - 9,00€

glace chocolat, sauce chocolat, chantilly  
chocolate ice cream, chocolate sauce, whipped cream  
helado chocolate, salsa chocolate, chantilly

### Dame blanche - 9,00€

glace vanille, sauce chocolat, chantilly  
vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream  
helado vainilla, salsa chocolate, chantilly

### Colonel - 9,00€

sorbet citron, arrosé de vodka  
lemon sorbet with vodka  
sorbeta limón regado con vodka

### Poirier - 9,00€

sorbet poire, arrosé d'alcool de poire  
pear sorbet with pear brandy  
sorbeta de pera regado con alcohol de pera

### Glace 3 boules - 7,00€

vanille, chocolat, café, pistache, noisette  
3 scoops at your choice : vanilla, chocolate, coffee, pistachio, hazelnut  
Helado 3 bolas vainilla, chocolate, café, pistacho, avellana

### Sorbet 3 boules - 7,00€

cassis, poire, passion, citron, fraise, framboise

3 scoops at your choice : blackcurrant, pear, passion, lemon, strawberry, raspberry  
Sorbeta 3 bolas cassis, pera, pasión, limón, fresa, frambuesa

### Supplément chantilly - 1,00€

extra whipped cream  
Suplemento chantilly

## DESSERTS MAISON

Homemade Dessert - Postres de la casa

### Tiramisu / Panna cotta - 7,00€

tiramisu / panna cotta - tiramisú / panna cotta

### Mousse au chocolat - 7,00€

chocolate mousse- mousse de chocolate

### Moelleux au chocolat glace vanille - 8,00€

chocolate lava cake, vanilla ice cream  
bizcocho de chocolate helado vainilla

### Tarte Tatin / Crème brûlée - 8,00€

tatin tarte / crème brûlée- tarta tatin / crema catalana

### Cheesecake - 8,00€

cheesecake- cheesecake

### Café ou thé gourmand - 7,00€

coffee or tea & desserts- café o té gourmet

**RIM Café - La Brasserie Italienne - Pizza au feu de bois**  
38 rue Saint-Séverin - 75005 PARIS - 01 44 07 18 12