



CUBA COMPAGNIE
— CAFÉ —

CUBA COMPAGNIE

VOTRE PARTENAIRE

ÉVÉNEMENTIEL

Anniversaires, enterrements de
vie de célibataire, mariages...
Fêtes de fin d'année, lancements
de produits...

TOUT EST POSSIBLE
Cocktail, déjeuner, dîner, brunch,
animations, musique, danse...
Espace Co-working
Prestation Traiteur

ÉVÉNEMENTS

Tout au long de l'année...
rendez-vous avec nos animations
telles que Best Mojito in Paris,
Carnaval Do Brasil, Mucho Gusto,
Rhum Club & d'autres surprises.



CUBA COMPAGNIE

THE PERFECT PARTNER

FOR SPECIAL EVENTS !

Birthdays, bachelor and bachelorette
parties, weddings... company parties,
product launchings...

WE MAKE EVERYTHING POSSIBLE :
Cocktail parties, lunch, dinner, brunch,
entertainment with music, dance...
Co-working area !

CUBA COMPAGNIE EVENTS
All year long... special celebrations
and events await you:
Best Mojito in Paris, Carnaval
Do Brasil, Mucho Gusto, Rum Club
& many more surprises.



PETIT DÉJEUNER

BREAKFAST

TOUS LES JOURS DE 7 H À 11 H 30
EVERYDAY FROM 7 TO 11:30 AM

COMPLET 12€

- Café, thé ou chocolat • Jus d'orange pressé (20 cl)
- Viennoiserie ou tartines beurre et confiture maison
- Omelette • Bacon • Salade • Salade de fruits frais

COMPLETE BREAKFAST

- Coffee, tea or hot chocolate • Fresh-squeezed orange juice (20 cl)
- Pastry or bread with butter and home-made jam
- Omelette • Bacon • Salad • Fresh fruit salad

CONTINENTAL 7,90€

- Café, thé ou chocolat • Jus d'orange pressé (20 cl)
- Viennoiserie ou tartines beurre et confiture

BREAKFAST

- Coffee, tea or hot chocolate • Fresh-squeezed orange juice (20 cl)
- Pastry or bread with butter and jam

AU BAR 3€

- Café • Jus d'orange (20 cl) • Tartines beurre et confiture

BREAKFAST AT THE BAR

- Coffee • Orange juice (20 cl) • Bread with butter and jam

THÉS & INFUSIONS

TEAS OR HERBAL TEAS

4,20€

MOJITO TEA CUBA COMPAGNIE, THÉ VERT

Mélange de thés verts et thés noirs, feuilles de menthe et zeste d'agrumes.

GREEN TEA : A blend of green and black teas, with mint leaves and zests of citrus.

MÉLANGE SAADI, THÉ VERT BIO

Mélange unique de menthe poivrée et douce, morceaux de gingembre et de ginseng, aloe vera et agrumes.

ORGANIC GREEN TEA : A unique blend of peppermint and sweet pepper, ginger and ginseng, aloe vera and citrus.

AMANOGAWA, THÉ ROUGE

Thé fruité, un mélange de fleurs de cerisiers japonais et de thé rouge d'Afrique du Sud.

Rich in antioxydants et sans théine.

RED TEA : Fruity tea, a blend of Japanese cherry blossoms and South African red tea.

Rich in antioxydants and without theine.

KINIHIRA, THÉ NOIR BIO

Saveurs fruitées d'un Ceylan et notes typiques de thé Keemun avec beaucoup de nuances, apportant de très belles sensations à la dégustation.

ORGANIC BLACK TEA : Fruity flavors of a Ceylon and typical notes of Keemun tea with many nuances, bringing very nice sensations to the tasting.

INVITATION AU VOYAGE, INFUSION

Mélange tonique et aphrodisiaque : thym, ginseng, gingembre, citron, sauge et romarin.

HERBAL TEA : Tonic and aphrodisiac mixture: thyme, ginseng, ginger, lemon, sage and rosemary.

DOUCEUR TROPICALE, INFUSION

Parfum des îles magnifié par les plantes et les fruits : hibiscus, églantier, pommes, oranges, ananas, mangues, goyaves et fleurs.

HERBAL TEA : Scent of islands magnified by plants & fruits: hibiscus, rose hips, apples, oranges, pineapples, mangos, guavas and flowers.



BOISSONS CHAUDES

HOT BEVERAGES

Café Espresso Espresso Coffee2,20 €

Décaféiné, Café noisette2,30 €

Decaffeinated coffee, or with drop of milk

Chocolat, Café crème4,20 €

Hot Chocolate, Café crème

Cappuccino4,60 €

Double café.....4,20 €

Cappuccino aromatisé4,80 €

Vanille, macadamia, caramel ou noisette

Flavoured Cappuccino : vanilla, macadamia, caramel, or hazelnut

Café Latté aromatisé.....4,80 €

Vanille, macadamia, caramel ou noisette

Flavoured café latté : vanilla, macadamia, caramel or hazelnut

Mocha4,80 €

Café Cubain..... 10,00 €

Rhum Havana Club, café flambé

Havana Club Rum, flamed coffee

Irish Coffee 10,00 €

Café, whisky, crème chantilly

Coffee, whiskey, chantilly

Café ou thé Gourmand..... 10,00 €

BRUNCH

DIMANCHES & JOURS FÉRIÉS DE 11 H 30 À 16 H
SUNDAYS & BANK HOLIDAYS FROM 11:30 AM TO 4 PM

22,50€

Café, chocolat ou thé au choix

Coffee, chocolate or choice of tea

Jus d'orange pressé ou Jus du jour (20 cl)

Fresh-squeezed orange juice or Juice of the Day

- Tartines (baguette ou pains spéciaux) •
- Beurre et confiture maison • Gâteau maison •
- Brownie • Salade de fruits frais •
- Toast avocat-saumon fumé • Oeufs brouillés •
- Tortilla de légumes • Velouté de légumes •
- Fromage blanc et granola maison •

• Choice of bread (baguette or special breads) •

• Butter and home-made jam • Home-made cake •

• Brownie • Fresh fruit salad •

• Avocado & smoked salmon on toast •

• Scrambled eggs • Vegetable tortilla •

• Creamy vegetable soup •

• Soft white cheese and home-made granola •

HAPPY HOUR

16 H - 20 H / 4 - 8 PM

COCKTAILS CLASSIQUES

ou CUBAINS (voir litrage - see volume)..... 6,00 €

COCKTAILS SANS ALCOOL 5,50 €

BIÈRE PRESSION DRAFT BEER (50 cl)

- KOBUS 3,50 €
- HEINEKEN 5,00 €
- DESPERADOS 5,50 €

COUPE DE CHAMPAGNE (12 cl) 6,50 €
GLASS OF CHAMPAGNE

APÉRO + TAPAS 10€

16 H - 20 H / 4 - 8 PM

1 COCKTAIL CLASSIQUE ou CUBAIN

ou SANS ALCOOL

ou 1 PINTE DE BIÈRE

ou 1 COUPE DE CHAMPAGNE

+ ASSORTIMENT DE TAPAS

1 CLASSIC or CUBAN or NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

or 1 PINT OF BEER

or 1 GLASS OF CHAMPAGNE

+ ASSORTMENT OF TAPAS



BIÈRES BOUTEILLE

BOTTLED BEERS

HEINEKEN (Hollande) 5% ALC.

HOEGAARDEN (Belgique) 5% ALC.

FURSTENBERG-FREE (Allemagne) Sans alcool

CIDRE AVAL Artisanal (Bretagne) 6% ALC.

CORONA (Mexique) 4,5% ALC.

SAN MIGUEL (Espagne) 5,4% ALC.

GUINNESS (Irlande) 7,5% ALC.

PERONI NASTRO AZZURRO (Italie) 5,1 % ALC.

PARISIS BLONDE (France) 6,5% ALC.

PARISIS AMBRÉE (France) 6,2% ALC.

PARISIS BLANCHE (France) 4,1% ALC.

CHOUFFE (Belgique) 8% ALC.

KASTEEL TRIPLE (France) 11% ALC. 6 € 50

PRESSION

DRAFT 25 cl 50 cl

KOBUS 5% ALC. 3 € 00 4 € 50

HEINEKEN 5% ALC. 4 € 50 6 € 50

DESPERADOS 5,9% ALC. 5 € 50 7 € 50

COCKTAILS SANS ALCOOL

COCKTAILS WITHOUT ALCOHOL

CUBA COMPAGNIE COCKTAIL (CCC)

Orange, citron vert, sirop de sucre de canne, jus d'orange, limonade
Orange, lime, sugar cane syrup, orange juice, lemonade

APPLE MOJITO

Jus de pomme, feuilles de menthe, sirop de sucre de canne, citron vert, eau gazeuse
Apple juice, mint leaves, sugar cane syrup, lime, sparkling water

ORANGE SPRITZ

Orange spritz et eau gazeuse
Orange spritz and sparkling water

7,90€

33 cl

PABLOS

Banane fraîche, crème de coco, jus d'orange, jus de citron
Fresh banana, coconut liqueur, orange juice, lemon juice

MANOLITO

Jus de citron, citron vert frais, limonade, jus aux fruits de la passion, sirop de sucre de canne
Lemon juice, fresh lime, lemonade, passion fruit juice, sugar cane syrup

VIRGIN COLADA

Jus d'ananas, crème de coco, crème liquide
Pineapple juice, coconut liqueur, cream

PINA VERDE

Eau de coco naturel, sirop d'agave bio, sirop d'ananas, jus de citron vert, lamelle de concombre, lime wedge, coco râpée.

Natural coconut water, organic agave syrup, pineapple syrup, lime juice, cucumber slice, lime slice, grated coconut

8,50€

33 cl

FLOWER BALL

Jus de kalamansi, jus d'orange sanguine, sirop de pêche, romarin frais, soda fleur de sureau
Kalamansi juice, blood orange juice, peach juice, fresh rosemary, elderflower soda

6€

TI'PUNCH

(4 cl) Au choix / Your choice
DAMOISEAU, CLÉMENT, DILLON ou/or ST. JAMES

8€

COCKTAIL DU JOUR

CHAMPAGNES

LA COUPE (12 cl)

Mumm 10 €

LA BOUTEILLE (75 cl)

MUMM 65 €

MUMM ROSÉ 80 €

MUMM BRUT SÉLECTION GRAND CRU .. 100 €

MUMM BLANC DE BLANC 120 €

MUMM MAGNUM (160 cl) 140 €

MOËT & CHANDON 75 €

RUINART BLANC DE BLANC 130 €

LAURENT-PERRIER CUVÉE ROSÉ 190 €

DOM PERIGNON 200 €

LES ESPECIALES 12€

MOJITO ESPECIAL 33 cl
Rhum Havana Club 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, champagne
Havana Club 3-year rum, mint leaves, lime, sugar cane syrup, champagne

CANCHANCHARA 25 cl
Rhum Havana Club 7 ans, jus de citron vert, sirop de miel, tranche de citron vert
Havana Club 7-year rum, lime juice, honey syrup, slice of lime

LES CUBAINS

MOJITO

CLASSIQUE, FRAISE, FRAMBOISE OU PASSION
Rhum Havana Club 3 ans, feuilles de menthe, citron vert, sirop de sucre de canne, eau gazeuse
CLASSIC MOJITO, or choice of fresh strawberries, raspberries or passion fruits, Havana Club 3-year rum, mint leaves, lime, sugar cane syrup, sparkling water

PINA COLADA

Rhum Havana Club 3 ans, crème de coco, crème liquide, jus d'ananas
Havana Club 3-year rum, coconut syrup, cream, pineapple juice

RON COLLINS

Rhum Havana Club 3 ans, sirop de sucre de canne, jus de citron, limonade
Havana Club 3 year rum, sugar cane syrup, lemon juice, lemonade

CUBA LIBRE

Rhum Havana Club 3 ans, citron vert, Coca Cola
Havana Club 3-year rum, lime, coca cola

HEMINGWAY SPECIAL

Rhum Havana Club 3 ans, jus de pamplemousse, Marasquin, jus de citron vert
Havana Club 3-year rum, grapefruit juice, Marasquin, lime juice

DAIQUIRI FLORIDITA 25 cl

Rhum Havana Club 3 ans, triple sec, jus de citron, sucre en poudre
Havana Club 3-year rum, triple sec, lemon juice, powdered sugar

CAFÉ CUBAIN

Café flambé au rhum Havana
Flaming Havana rum coffee

LES CRÉATIONS 12€

ZOMBIE 33 cl

Rhum, fruit de la passion, jus d'ananas, sirop de grenadine, brandy abricot, absinthe
Rum, passion fruit, pineapple juice, grenadine syrup, apricot brandy, absinthe

PAINKILLER 33 cl

Rhum épicé, jus d'ananas frais, jus d'orange frais, crème de coco, noix de muscade râpée
Spiced rum, fresh pineapple juice, fresh orange juice, coconut cream, grated nutmeg

PORNSTAR MARTINI 25 cl

Vodka vanille, liqueur de vanille, liqueur de passion, purée de passion, fruit de la passion, sucre, Prosecco
Vanilla vodka, vanilla liqueur, passion liquor, passion puree, passion fruit, sugar, Prosecco

COCKTAILS LES CLASSIQUES

ADIOS AMIGOS

Rhum Havana Club 3 ans, vodka, gin, tequila, crème d'abricot, jus de citron, jus d'orange, jus de fruits de la passion, crème de cassis
Havana Club 3-year rum, vodka, gin, tequila, apricot liqueur, lemon juice, orange juice, passion fruit juice, cassis liqueur

LONG ISLAND ICED TEA

Rhum Havana Club 3 ans, tequila, gin, vodka, triple sec, jus de citron, coca cola
Havana Club 3-year rum, tequila, gin, vodka, triple sec, lemon juice, coca cola

BANANA DREAM

Rhum Havana Club 3 ans, vodka, crème de banane, batida de coco, banane fraîche, jus d'orange
Havana Club 3-year rum, vodka, banana syrup, batida de coco, fresh banana, orange juice

EL DIABLO

Rhum Havana Club 3 ans, tequila, triple sec, crème d'abricot, sirop de sucre de canne, grenadine, jus de citron
Havana Club 3-year rum, tequila, triple sec, apricot liqueur, sugar cane syrup, grenadine, lemon juice

MALIBU

Rhum Havana Club 3 ans, liqueur de coco, jus fruits de la passion
Havana Club 3-year rum, coconut liqueur, passion fruit juice

PLANTEUR PUNCH

Rhum, jus de citron, jus d'orange, grenadine
Rum, lemon juice, orange juice, grenadine

PUNCH COCO 25 cl

Rhum Havana Club 3 ans, liqueur de coco, batida de coco, crème liquide, crème de coco
Havana Club 3-year rum, coconut liqueur, batida de coco, cream, coconut syrup

MARGARITA 25 cl

Tequila, triple sec, jus de citron, sel
Tequila, triple sec, lemon juice, salt

APÉROL SPRITZ

Apérol, Prosecco, eau pétillante
Apérol, Prosecco, sparkling water

CAMPARI TONIC

Campari, Tonic
Campari, Tonic water

CARIBBEAN QUEEN

Liqueur de coco, jus de citron, jus d'ananas, jus d'orange, grenadine
Coconut liqueur, lemon juice, pineapple juice, orange juice, grenadine

SEX ON THE BEACH

Vodka, chambord, liqueur de melon, jus d'ananas, jus de cranberry
Vodka, chambord, melon liqueur, pineapple juice, cranberry juice

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus de citron, grenadine, jus d'orange
Tequila, lemon juice, grenadine, orange juice

CAIPIRINHA 25 cl

CLASSIQUE, FRAISE OU FRAMBOISE
cachaça, citron vert, sucre brun
The Classic or with fresh strawberries or raspberries, cachaça, lime, brown sugar

IRISH COFFEE

Café, whisky, crème chantilly
Coffee, whiskey, chantilly



PINA COLADA
MOJITO

ALCOOLS*

APÉRITIFS

PASTIS 51 (4 CL)	5 €
PORTO CRUZ (10 CL)	5 €
KIR (12 CL)	5 €
MARTINI BIANCO OU ROSSO (6 CL)	5 €
CAMPARI (6 CL)	5 €

WHISKIES (4 CL)

BALLANTINES FINEST	9 €
BALLANTINES HARD FIRED	12 €
J&B	9 €
MACKINLAYS ORIGINAL BLENDED	10 €
CHIVAS REGAL 12 ANS	14 €
MONKEY SHOULDER	14 €
CARDHU SINGLE MALT 12 ANS	14 €
TALISKER 10 ANS	15 €
JOHNNY WALKER BLACK LABEL	15 €
OBAN 14 ANS	18 €
THE BALVENIE SINGLE MALT	
ABERLOUR 12 ANS	15 €
ABERLOUR CASG ANNAHM	17 €
JACK DANIELS	12 €
JACK DANIELS SINGLE BARREL	18 €
JIM BEAM BOURBON	12 €

GIN (4 CL)

PLYMOUTH GIN	10 €
BOMBAY SAPPHIRE	14 €
SEAGRAM'S	8 €
THE BOTANIST	15 €
HENDRICK'S	14 €

VODKA (4 CL)

WYBOROWA	8 €
WYBOROWA EXQUISITE	15 €
RUSSIAN STANDARD	8 €
ZUBROWKA BISON GRASS	10 €
ABSOLUT	10 €
GREY GOOSE	15 €
BELUGA NOBLE	18 €

TEQUILA (4 CL)

OLMECA	8 €
OLMECA 1800 RÉSERVOIRS 100% AGAVE	12 €
JOSE CUERVO ESPECIAL	12 €
PATRON SILVER	15 €

MEZCAL (4 CL)

AMORES 37 °	10 €
AMORES 41 °	12 €

CACHACA (4 CL)

TOQUINHO	10 €
AGUACANA	10 €

COGNACS (4 CL)

COURVOISIER VSOP	8 €
HENNESSY VS	12 €
MARTELL VSOP	16 €

LIQUEURS (4 CL)

BAILEY'S, AMARETTO, GET 27	
GET 31, MALIBU, AGUARDIENTE	8 €

DIGESTIFS (4 CL)

PISCO DEMONIO DE LOS ANDES	8 €
CALVADOS DUMANOIR	7 €
CALVADOS CHATEAU DU BREUIL 12 ANS	12 €
CALVADOS CHATEAU DU BREUIL XO	18 €
VIEILLE PRUNE, POIRE WILLIAMS,	
MIRABELLE, FRAMBOISE	8 €
ARMAGNAC	8 €

RHUMS RUMS

(4 CL)

CUBA

HAVANA CLUB 3 AÑOS	10 €
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL	11 €
HAVANA CLUB 7 AÑOS	14 €
HAVANA CLUB 15 AÑOS	25 €
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	20 €
HAVANA CLUB UNION	50 €
HAVANA CLUB MAXIMO (2 CL)	110 €
PACTO NAVIO	13 €
CANEY AÑEJO CENTURIA	12 €

BAHAMAS

BACARDI RESERVA	10 €
-----------------	------

TRINIDAD ET TOBAGO

ANGOSTURA 7 ANS	10 €
ANGOSTURA 1919	13 €

REPUBLIQUE DOMINICAINE

BARCELO GRAN AÑEJO	10 €
BARCELO IMPERIAL	13 €
MATUSALEM 7 AÑOS	10 €
MATUSALEM GRAN RESERVA 15 AÑOS	15 €
MATUSALEM 23 AÑOS	20 €
BRUGAL - AÑEJO	10 €
ESPERO AÑEJO ESPECIAL	12 €
ESPERO RESERVA EXCLUSIVA	15 €

COLOMBIE

DICTATOR 12 AÑOS	10 €
COLOMA 8 AÑOS	12 €

VENEZUELA

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	14 €
-------------------------------	------

PARAGUAY

FORTIN 8 AÑOS	13 €
---------------	------

PÉROU

MILLONARIO 10 AÑOS	12 €
MILLONARIO 15 AÑOS	15 €

GUATEMALA

BOTRAN SOLERA 1893	13 €
ZACAPA GRAN RESERVA 23 AÑOS	18 €

COSTA RICA

CENTENARIO 10 AÑOS	12 €
CENTENARIO 20 AÑOS	17 €
CENTENARIO 30 AÑOS	28 €

MEXIQUE

EL RON PROHIBIDO HABANERO	13 €
---------------------------	------

SAINTE LUCIE

CHAIRMAN'S RESERVE	10 €
CHAIRMAN'S RESERVE SPICED	12 €
ADMIRAL RODNEY	15 €

BARBADE

BUMBU THE ORIGINAL	10 €
MOUNT GAY BLACK BARREL	10 €

JAMAIQUE

APPLETON ESTATE RESERVE BLEND	12 €
-------------------------------	------

ILE MAURICE

EMPEROR HERITAGE	10 €
EMPEROR PAPE CLÉMENT	12 €
BEACH HOUSE WHITE	10 €
ARCANE CANE CRUSH	10 €
ARCANE DÉLICATISSIME	13 €
ARCANE EXTRA ROMA	10 €

AGRICLES

JM BLANC 50°	8 €
JM VIEUX VSOP	12 €
BOULOGNE VSOP	10 €
BOULOGNE 50° XO	12 €
CLEMENT	8 €
CLEMENT VIEUX VSOP	10 €
DAMOISEAU VSOP	12 €
DILLON	8 €

TAPAS



- ALITAS DE POLLO** 5,80€
Ailerons de poulet marinés
Marinated chicken wings
- CALAMARES AL CURRY** 6,20€
Calamars avec sauce au curry
Calamari in curry sauce
- CHORIZO FRITO** 6,20€
Chorizo frits Fried chorizo
- CHICHARRONES CUBANOS** 6,20€
Poitrine de porc marinée et frite
Marinated and fried breast of pork
- TOSTONES VEGAN** 6,20€
Banane plantain verte, frite et croustillante
Fried crispy plantain banana
- GUACAMOLE Y NACHOS MAISON VÉGÉTARIEN** 6,80€
Purée d'avocat, jalapeños, haricots noirs, cheddar, chips de maïs mexicaines frites sur place !
Home-made avocado spread, jalapeños, black beans, cheddar cheese, Mexican corn chips fried on site !
- PIMIENTOS ASADOS VEGAN** 5,80€
Poivrons grillés - Grilled peppers
- PLATANITOS MADUROS VEGAN** 5,80€
Banane plantain mure, frite, et fondante
Fried plantain bananas (ripe)

STARTERS ENTRÉES

- QUESADILLAS** 9,00€
Tortillas de blé farcies d'un mélange de 3 fromages fondus. Viande au choix : jambon, poulet ou chorizo. Guacamole
Wheat tortilla stuffed with a mixture of 3 melted cheeses. Choice of : ham, chicken or chorizo. Guacamole
- FRITURAS DE BACALAO** 9,00€
Beignets de morue maison à la cubaine
Home-made Cuban-style codfish croquettes
- CROQUETAS DE POLLO** 8,50€
Beignets de poulet maison
Home-made chicken nuggets

LES SHOTS 2 CL

1 SHOT : 4€ • 10 SHOTS : 35€

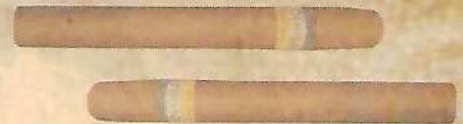
Vodka ou rhum / Sec ou parfumé : vanille, gingembre, caramel, mure, framboise, barbe à papa
Vodka or rum / Dry or flavored: vanilla, ginger, caramel, raspberry, cotton candy

SURTIDO DE TAPAS

ASSORTIMENT DE 10 TAPAS À PARTAGER

27€

SELECTION OF 10 TAPAS TO SHARE



CIGARES

BOLIVAR

CORONAS JUNIOR... 10,00 €

COHIBA

ROBUSTOS..... 29,50 €

SIGLO 1..... 16,00 €

MONTECRISTO

N° 2..... 25,00 €

N° 4..... 14,00 €

EL REY DEL MUNDO

DEMI TASSE 9,00 €

H. UPMANN

MAJESTIC 10,00 €

PARTAGAS

SUPER PARTAGAS... 10,00 €

CORONAS SENIOR... 12,00 €

D4 20,00 €

RAMON ALLONES

SMALL CLUB CORONAS..... 10,00 €

ROMÉO ET JULIETTE

N° 1 12,00 €

N° 3 10,00 €

JUAN MANUEL TORRES

ROBUSTO N°2..... 18,00 €

GRAN ROBUSTO N°5 18,00 €

*Tous nos plats sont susceptibles de comporter des aliments allergènes.

Tableau des allergènes à votre disposition

All our dishes may contain allergenic foods. For those concerned please ask for our booklet of allergenic foods.

ENTRÉES

STARTERS

YUCA CON CHICHARRONES 10,00€

Poitrine de porc, manioc et jus de citron vert
Pork breast, cassava and lime juice

QUESADILLAS 9,00€

Tortillas de blé farcies d'un mélange de
3 fromages fondus. Viande au choix :
jambon, poulet ou chorizo. Guacamole
Wheat tortilla stuffed with a mixture of
3 melted cheeses. Choice of :
ham, chicken or chorizo. Guacamole

FRITURAS DE BACALAO 9,00€

Beignets de morue maison à la cubaine
Home-made Cuban-style codfish croquettes

ENSALADA DE PULPO 12,00€

Poulpe, citron, tomates, oignons,
coriandre fraîche, huile d'olive
Octopus, lemon, tomatoes, onions,
fresh coriander, olive oil

CEVICHE DE PESCADO 12,00€

Poisson mariné au citron, tomates,
oignons, coriandre fraîche, huile d'olive
Fish marinated in lemon, tomato, onion,
fresh coriander and olive oil

CROQUETAS DE POLLO 8,50€

Beignets de poulet maison
Home-made chicken nuggets

SALADES

ENSALADA CUBANA 13,50€

Salade de Mozzarella di Bufala, guacamole,
miettes de poulet marinées, tomates, maïs
Marinated Mozzarella di Bufala, guacamole,
marinated minced chicken, tomatoes, corn

ENSALADA DE QUESO DE CHIVO 13,50€

Salade, tomates, haricots verts, chèvre chaud, jambon Prince de Paris
Salad, tomatoes, green beans, hot goat cheese, Prince of Paris ham

ENSALADA DE MARISCOS 14,00€

Salade, saumon fumé, crevettes, haricots verts, avocat, ananas
Salad, smoked salmon, shrimp, green beans, avocado, pineapple

ENSALADA VEGETARIANA VEGAN 12,50€

Salade, tomates, maïs, haricots verts, avocat,
ananas, pignons de pin, graines de pavot
Salad, tomatoes, corn, green beans, avocado,
pineapple, pine nuts, poppy seeds

TAZON CUBANO VEGAN 13,50€

Bananes plantain, patates douces, avocat, riz, haricots rouges,
oignon rouge, noix de cajou, pignons de pin, graines de pavot
Plantain banana, sweet potato, avocado, rice, red beans, red onion,
cashews, pine nuts, poppy seeds

MENU ENFANT 12€*

JUSQU'À 8 ANS - UP TO 8 YEARS OLD

Steak haché, cheeseburger ou
nuggets de poulet maison
& frites maison

Beef burger, cheeseburger or
home-made chicken nuggets
& home-made fries

+ Glace (deux boules)

ou Dessert du jour maison
Ice cream (2 scoops)

or Home-made Dessert of the day

* HORS BOISSON - DRINK NOT INCLUDED

*Tous nos plats sont susceptibles de comporter des aliments allergènes.

Tableau des allergènes à votre disposition.

All our dishes may contain allergenic foods.

List of allergenic foods available.

Prix nets service compris - Net prices service included

S P E C I A L I T É S

MAIN COURSES

SPÉCIALITÉS SPECIALITIES



- POLLO A LA BRASA** 19,00€
 Demi-poulet fermier à la braise façon Cubaine,
 riz congris, bananes plantain, manioc
 Char-grilled Cuban-style free-range half-chicken,
 congris rice, plantain bananas, cassava
- ROPA VIEJA** 17,50€
 Bœuf effiloché en sauce cubaine, riz congris, bananes plantain, manioc
 Cuban-style beef, congris rice, cassava, plantain bananas, cassava
- COSTILLA DE CERDO** 17,00€
 Travers de porc cuits au four dans leur jus,
 riz congris, bananes plantain, manioc
 Pork ribs oven-cooked in their own natural juices,
 congris rice, plantain bananas, cassava
- PICADILLO A LA HABANERA** 17,00€
 Viande de bœuf hachée en sauce, riz congris, bananes plantain, manioc
 Minced beef marinated in sauce, congris rice, plantain bananas, cassava
- CHILINDRON DE CHIVO** 17,50€
 Fricassé de cabri macéré à la bière,
 riz congris, bananes plantain, manioc
 Goat stew macerated in beer, congris rice,
 plantain bananas, cassava
- ENTRECOTE D'ARGENTINE (250 g)** 19,50€
 Entrecôte à la cubaine, frites maison ou riz
 Rib Steak Cuban-style, home-made french fries or rice
- ROLLO VEGETARIANO VÉGÉTARIEN** 15,00€
 Chausson fourré d'un mijoté de légumes croquants, boulettes
 de soja fondantes, mélange de fromages et de riz basmati,
 assaisonnés à la cubaine, manioc et salade mixte
 Pastries stuffed with stewed crispy vegetables, soft soja balls, a mixture
 of cheese and basmati rice seasoned Cuban-style, cassava and a mixed salad
- ESTOFADO DE VERDURAS
 AUX BOULETTES DE SOJA VEGAN** 15,00€
 Légumes braisés aux boulettes de soja
 Stir-fried vegetables with soja balls



CÔTÉ MER FROM THE SEA

- GAMBAS A LA CUBANA** 18,00€
 Gambas* poêlées à l'ail et au poivre,
 sauce salsa, bananes plantain, manioc, riz
 Sauteed gambas* in garlic and pepper,
 salsa sauce, plantain bananas, cassava, rice
- PEZ ESPADA EN SALSA TROPICAL** 17,00€
 Steak d'espadon sauce au lait de coco
 et ananas, riz, manioc et bananes plantain
 Swordfish fillet in coconut milk and pineapple sauce,
 rice, cassava and plantain bananas
- PESCADO ASADO** 19,00€
 Filet de dorade grillé ou dorade entière grillée (600g), sauce chien,
 avec poivrons et oignons, bananes plantains, riz, manioc
 Grilled bream carp fillet or a whole grilled sea bream (600 g),
 dog sauce, peppers and onions, plantain bananas, rice, cassava
- ENCHILADA DE GAMBAS,
 PEZ ESPADA, CAMARONES** 34,00€
 POUR 2 PERSONNES FOR 2 PEOPLE
 Planche de gambas*, espadon et crevettes* poêlées,
 sauce salsa, riz, bananes plantain, manioc.
 Platter of gambas*, swordfish and pan-fried shrimp*,
 salsa sauce, rice, plantain bananas, cassava. For 2 people



* Produits bruts congelés
 * Frozen raw products

ACCOMPAGNEMENT EN SUPPLÉMENT SIDE ORDERS WITH EXTRA CHARGE 4,50€
 Riz, frites maison, bananes plantain, riz congris, sauté de légumes, manioc
 Rice, home-made french fries, plantain bananas, congris rice, mixed vegetables, cassava

BOISSONS

BEVERAGES

S
H
E
R
B
E
R
T
S

 **ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS VEGAN** 7,50€
Salade de fruits frais maison
Fresh fruit salad

PLATANO FLAMEADO A LA CUBANA 9,00€
Banane flambée au rhum
Flaming banana with rum

BROWNIE MAISON 7,50€
et sa glace vanille
Home-made brownie with vanilla ice cream

CAPIROTADA MAISON 7,00€
Gâteau cubain à base de pommes & raisins secs
Home-made Cuban apple and raisin delight

DESSERT DU JOUR MAISON 7,50€
Home-made dessert of the day

CAFÉ CUBAIN 10,00€
Café flambé au rhum havana
Havana rum flaming coffee

CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10,00€
Une sélection de petits délices en plus
A selection of nice sweets to go with it

COUPE *CUBA COMPAGNIE* 7,00€
Trois parfums au choix
(citron vert, fruits rouges, ananas, mangue, passion, chocolat, coco, vanille)
Three flavors to choose from:
(lime, red fruits, pineapple, mango, passion fruit, chocolate, coconut, vanilla)

* Glaces et sorbets Miko
Miko Ice-Cream and Sherberts

NOS BOISSONS GLACÉES

6,00€

OUR CHILLED DRINKS

ICED LATTE

Au choix vanille, macadamia, caramel ou noisette
Choose from vanilla, macadamia, caramel or hazelnut

MILKSHAKE

Au choix vanille, chocolat, café, caramel, fraise, framboise, passion, banane ou coco
Choose from vanilla, chocolate, coffee, caramel, strawberry, raspberry, passion fruit, banana or coconut

FRAPPE

Au choix fraise, framboise, passion, banane ou coco
Choose from strawberry, raspberry, passion fruit, banana or coconut

CAFÉ FRAPPÉ

NOS THÉS GLACÉS 4,80€

ICED TEAS

MOJITO

CITRON CONCOMBRE

PÊCHE

CHAI

NOS BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

	(25 cl)
CHE REBEL SPIRIT (Énergisant)	6,00 €
ORANGINA	4,50 €
SCHWEPPE AGRUMES	4,50 €
LIMONADE	4,50 €
COCA, COCA ZÉRO (33 cl)	4,50 €
 FRENCH TONIC BIO (20 cl)	4,50 €
 FRENCH GINGER BEER BIO (20 cl)	4,50 €
 ICE TEA PÊCHE MENEAU BIO	4,50 €

JUS DE FRUITS CARAÏBOS Bout./bot. (25 cl) ... 5,90 €
Au choix Choice of: Goyave, Maracuja - fruit de la passion

JUS DE FRUITS FRAIS / Fresh Juice (25 cl) 6,50 €
Au choix : Orange, concombre, carotte, gingembre, pomme
Choice of : Orange, cucumber, carrot, ginger, apple

 **JUS DE FRUITS MENEAU BIO** (25 cl)
Pur jus : Ananas, pomme - Nectar : fraise kiwi
Pure juice : Pineapple, apple - Nectar : strawberry kiwi... 6,50 €
Fleur d'hibiscus Hibiscus Flower..... 6,50 €

PERRIER (33 cl)	4,50 €
VITTEL (25 cl)	3,00 €
VITTEL (50 cl)	4,00 €
VITTEL (100 cl)	5,00 €
SAN PELLEGRINO (50 cl)	4,00 €
SAN PELLEGRINO (100 cl).....	5,00 €

VINS WINES

BOUTEILLE BOTTLE

VINS ROUGES RED WINES

37,5 CL 75 CL

CASILLERO DEL DIABLO

CABERNET SAUVIGNON, CHILI 30 € 00

Ce grand vin de la Vallée de Maipo est l'un des meilleurs terroirs du Chili. Vin traditionnel avec une grande complexité aromatique. This important wine comes from the Maipo Valley, one of the richest lands in Chile. A traditional wine with complex aromatics.

CASTILLO DE SOLISTICIO

CATALUNYA, ESPAGNE (RESERVA) 24 € 00

Robe rouge rubis. Arômes fruités. Caractère intense. Rubis red robe and grenadine tones. Fruity scents.

CELLIER DES CHARTREUX

AOP CÔTES DU RHÔNE - CHEVALIER D'ANTHELMÉ 28 € 00

Robe rouge grenat. Notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. Dark red purple robe. Scents of black fruits, licorice and spices.

DOMAINE DE CHÈNE

BROUILLY 18 € 00 ... 32 € 00

Vin fin et léger au nez framboisé, d'un rubis profond. Fine and light wine with raspberry scents and a dark ruby robe.

PASSION DE LOS ANDES

MALBEC, ARGENTINE 29 € 50

Robe intense aux tons couleur cerise. Arômes d'épices, fleurs et fruits frais. Texture soyeuse au milieu et présence très légère de tanins sur le final. Intense robe with cherry color tones. Aromas of spices, flowers and fresh fruit. Silky texture in the middle and very slight tannins on the finish.

VIEUX CHATEAU DES COMBES

SAINT-EMILION GRAND CRU 18 € 00 ... 36 € 00

Couleur rouge rubis aux reflets violacés. Puissant, fruité, épicé et complexe au nez. Souple et équilibré. Ruby red color with purple reflections. Powerful, fruity, spicy and complex aroma. Soft and balanced.

LA BORDA

 **BIO ORGANIC VEGAN**

AOP LANGUEDOC 28 € 00

Robe rouge foncé. Arômes de petits fruits rouges et une légère note vanillée. Dark red robe. Scents of small red fruits with a subtle note of vanilla.

CHATEAU DES DEUX RIVES

 **BIO ORGANIC**

BORDEAUX AOC 26 € 50

Robe rubis avec des nuances violettes. Arômes de griottes, de réglisse. Notes de cassis, de vanille. Ruby color with purple hues. Scents of Morello cherries and licorice. Blackcurrant and vanilla notes.

VINS ROSÉS ROSÉ WINES

37,5 CL 75 CL

M DE MINUTY

CÔTES DE PROVENCE 34 € 00


Robe très pâle, notes de pêche et d'orange confite. Pale pink wine, notes of peach and candied oranges.

GRIS BLANC GÉRARD BERTRAND

IGP PAYS D'OC 27 € 00

Arômes de petits fruits rouges. Aromas of small red fruits.

TERRE DAVAU

 **BIO ORGANIC TAVEL** 15 € 00 28 € 00

Arômes de petits fruits rouges et d'épices. Aromas of red berries and spices.

VINS BLANCS WHITE WINES

DOMAINE CHÈNE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 15 € 00 ... 28 € 00

Vin blanc couleur jaune d'or avec des reflets verts. Arômes de raisins mûrs. A golden yellow white wine with green highlights. Aroma of mature grapes.

EUGÈNE KLIPFEL

GEWURZTRAMINER 14 € 00 ... 26 € 00

Robe jaune intense, nez de grande finesse sur notes de fleurs printanières. En bouche, fruits de sous-bois, nuances de poivre et caramel. Intense yellow robe, refined fragrance with delicate Spring notes. The taste is of forest berries and tree moss enlightened by bits of pepper and caramel.

SAUVION

CHARDONNAY, VAL DE LOIRE 30 € 00

Brillante et translucide aux reflets d'argent, arômes de fruits frais, agrumes et fruits exotiques. Shiny and translucent with silver reflections, aromas of fresh citrus and exotic fruit.

COLOMBARD LE TITI BRICE DE ROUX

 **BIO ORGANIC VEGAN**

IGP MÉDITERRANÉE SAUVIGNON 28 € 00

Frais et tendu, nez de pêche et de poire, finale d'agrumes. Fresh and direct, aromas of peach and pear, then citrus fruits.

AU VERRE BY THE GLASS

ROUGE RED 15 cl

CELLIER DES CHARTREUX, CÔTES DU RHÔNE 6 € 20

CASILLERO DEL DIABLO, CHILI 6 € 50

BIO ORGANIC LA BORDA, AOP LANGUEDOC 6 € 20

ROSÉ ROSE 15 cl

M DE MINUTY, CÔTES DE PROVENCE 6 € 90

GRIS BLANC, IGP PAYS D'OC 6 € 20

BIO ORGANIC TERRE DAVAU, TAVEL 6 € 50

BLANC WHITE 15 cl

EUGÈNE KLIPFEL, GEWURZTRAMINER 5 € 90

DOMAINE DE CHÈNE, BOURGOGNE ALIGOTÉ 6 € 20

SAUVION, CHARDONNAY, VAL DE LOIRE 6 € 50

BIO ORGANIC VEGAN COLOMBARD LE TITI

BRICE DE ROUX - MÉDITERRANÉE SAUVIGNON 6 € 50

CUBA COMPAGNIE

CAFÉ



cubacompagnie.com

48 BOULEVARD BEAUMARCHAIS, 75011 PARIS

T : 01 48 06 07 11

OUVERT TOUS LES JOURS DE 7 H À 2 H

OPEN EVERYDAY FROM 7 AM TO 2 AM