



DRINKS Boissons



DRINKS

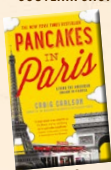
Bottomless* Mug O' Joe (jus de chaussettes à volonté* (café américain).	<i>Still only 2.50 €!</i>
Expresso	2.40€
Double expresso	4.60€
Décaféiné ou noisette	2.70€
Café au lait (Grand café crème)	4.20€
Tea (Thés et infusions)	4.50€
Hot Chocolate (Chocolat chaud)	4.95€
Fruit Juice (25cl)	3.50€
Orange, Apple, Apricot, Tomato, Pineapple, Grapefruit, Cranberry	
(Orange, pomme, abricot, tomate, ananas, pamplemousse, airelles de canneberge)	
Freshly-Squeezed Orange Juice (25cl).	4.95€
(Jus d'orange pressée)	
Coca-Cola (33cl) (Beaujolais du Texas)	3.50€
Sodas (33cl)	3.50€
(Coca Light, Coca Zero, Dr. Pepper, Root Beer, Sprite, Fanta)	
Homemade Iced Tea (50cl) add sugar to your taste!	4.50€
(Thé glacé maison, sucrez-le à votre goût)	
add Peach syrup (sirop de pêche) +0,50€ €	
Perrier (33cl) or (ou) Evian (50cl)	4.20€

BEER & WINE

Bière pression Demi (25cl)	4.30€
Pint (50cl)	6.95€
Bottled Beer (Bière en bouteille) (33cl)	5.95€
Budweiser, Corona, Brooklyn Lager,	
Guest American Beer (33cl) (Ask your server - Demandez à notre équipe)	6.50€
Kir (14cl) White wine and blackcurrant liquor (Vin blanc et crème de cassis)	4.50€
Vin Rouge	
Côtes du Rhône	verre 14cl 4.95€ canapé 50cl 11.95€ bouteille 14.95€
Californian (Californien)	verre 14cl 5.95€ canapé 50cl 13.95€ bouteille 17.95€
Vin Blanc	
IGP Pays d'Oc Sauvignon	verre 14cl 4.95€ canapé 50cl 11.95€ bouteille 14.95€

Syrups for drinks and beer: mint or peach +0.75€
Sirop pour boissons: menthe ou pêche +0.75€

ASK ABOUT OUR BIA
SOUVENIR SHOP!



The BIA Story



Un souvenir de BIA ?
Nos goodies sont en vente
dans le restaurant !

BIA Store

LA BOUTIQUE BIA



Sorry, we don't accept personal checks - La maison n'accepte pas les chèques - Please drink responsibly
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Tax included - Prix nets, service compris
Photos for illustrative purposes only - Photos non contractuelles.

Tous nos plats sont fait maison à l'exception des chicken wings, chicken nuggets et onion rings.

SWEETS Desserts



SWEETS

NY Style Cheesecake (Gâteau façon New York)	5.95€
APPLE PIE (Tarte aux pommes)	5.95€
à la mode, avec boule de glace vanille +2.50€	
Pecan Pie (Tarte aux noix de pécan)	5.95€
With Ice cream (Avec glace) +2.50€	
Carrot Cake (Gâteau aux carottes)	5.95€
Milkshakes	
- Vanilla, chocolate or strawberry (Vanille, chocolat ou fraise)	5.95€
- Banana (Banane)	6.50€
- Oreo Cookie	6.95€
- Obama Peanut butter and chocolate sauce (beurre de cacahuète et sauce chocolat)	6.95€
- Mocha Vanilla, espresso, chocolate sauce (Vanille, espresso, sauce chocolat)	6.95€
Chocolate Chip Cookie With Ice cream (Avec glace) +2.50€	3.95€
Donut	3.00€
Muffin (Pépites de chocolat ou myrtilles)	4.20€
Brownie (Gâteau au chocolat) With Ice cream (Avec glace) +2.50€	4.20€
Chocolate Sundae (Glace vanille, sauce chocolat et chantilly)	6.50€
Banana Split (Banane, glace et sauces diverses, chantilly)	7.95€
Ice Cream Floats (Coke ou Root Beer ou Fanta orange et glace)	5.95€

Sweet Sauces Chocolate, Caramel, Strawberry +0.75€ **A la mode ice cream** +2.50€



The B.I.A. Story

Originally from Connecticut, BIA owner Craig Carlson first came to France as a student and instantly fell in love with the country. It was in Paris -- thanks to the numerous art house cinemas -- that Craig developed his love for film and decided to pursue it as a career. After attending USC film school in Los Angeles, Craig worked as a screenwriter and short filmmaker before landing a job in Paris working on a TV show. During this time, the only thing Craig missed in the City of Light was a good ol' American breakfast. Craig became convinced that the time was right for an authentic American diner in Paris!

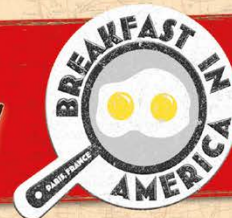
The first BIA opened its doors in January 2003 followed by BIA 2 in 2006. Thanks to his friends in the Hollywood film industry who came on board as investors, Craig was able to bring together two of his loves under one roof: the cinema and diners. You can read all about the BIA story in a new book written by Craig called *Pancakes in Paris: Living the American Dream in France*, now a New York Times best seller. Signed copies of Craig's book are available at both BIA 1 and BIA 2.

Originaire de l'Etat du Connecticut, le fondateur de BIA, Craig Carlson, est venu en France pour la première fois en tant qu'étudiant et est tout de suite tombé amoureux du pays. C'est à Paris que Craig a développé sa passion pour le cinéma et a décidé d'en faire une carrière. Après avoir étudié à l'école du cinéma USC à Los Angeles, Craig a travaillé comme scénariste et réalisateur de courts métrages avant de trouver un travail pour une série de télé à Paris. La seule chose qui manquait à Craig, lorsqu'il vivait dans la ville des lumières, était ce bon vieux petit déjeuner américain. Craig fut convaincu qu'il était temps d'ouvrir un authentique Diner Américain à Paris !

Le premier BIA a ouvert ses portes en janvier 2003 suivi par BIA 2 en 2006. Grâce à ses amis du monde du cinéma hollywoodien qui ont rejoint le projet en tant qu'investisseurs, Craig a réussi à rassembler deux de ses passions -- le cinéma et les Diners. Vous pouvez maintenant lire toute l'histoire de BIA dans le nouveau livre écrit par Craig, *Pancakes in Paris: Living the American Dream in France*, maintenant un bestseller du New York Times. Le livre dédié est en vente dans les restaurants BIA 1 et BIA 2.



Welcome!
Bienvenue!



Since 2003!



www.breakfast-in-america.com

The Original American
Diner in Paris!

