



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

*Christophe Adam*

# *L'Éclair de Génie Café*

MADE WITH LOVE 

Abu Dhabi - Beijing - Bucarest - Dubai - Djeddha - **Paris** - Shangai - Suzhou



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS  
*Christophe Adam*

## Menu Français

L'Éclair de Génie  
Viennoiserie  
Éclairs & Pâtisseries  
Produits salés  
Boissons chaudes  
Boissons froides

## English menu

L'Éclair de Génie  
Pastries  
Eclairs & Pastries  
Savoury products  
Hot beverages  
Fresh beverages





L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

*Christophe Adam*

Christophe Adam a débuté sa carrière au sein de la prestigieuse maison Fauchon à Paris. Un jour, après avoir réalisé les habituels éclairs chocolat, vanille et café, il décide de faire quelque chose de nouveau : réaliser un éclair parfumé à l'orange. Et depuis, la scène pâtisnière parisienne n'a plus jamais été la même.

En 2012, Christophe ouvre un nouveau concept de pâtisserie, « L'éclair de génie », dans le célèbre lieu parisien branché Le Marais. Sa boutique est un concept-store qui a été conçu pour mettre parfaitement en valeur ses beaux éclairs. Chaque détail, de la conception intérieure globale à l'aménagement de l'espace et des images au mur, a été exécuté de manière à ce que les éclairs soient la star. Avec 6 boutiques aujourd'hui à Paris, « L'éclair de génie » poursuit son développement international avec l'ouverture de nouvelles boutiques au Japon (Tokyo, Yokohama, Osaka et Kyoto), à Hong Kong, en Corée, en Arabie Saoudite et au Qatar. Il est également l'auteur de plusieurs livres de pâtisserie pour montrer son travail et son talent, publiés aux éditions La Martinière : Les éclairs, Les Tartelettes, VIP, L'Éclair de Génie, Caramel, atelier léclair / et Best Of aux éditions Ducasse.

Christophe Adam a été nommé « Meilleur Pâtissier de l'année » en 2014 par le guide Pudlo, et élu « Meilleur Pâtissier 2015 » par les Relais Desserts. En 2017, le magazine Vanity Fair nommait Christophe Adam 40e dans son classement des 50 Français les plus influents au monde.

*Christophe Adam*

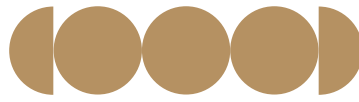
LE CREATEUR

Christophe Adam started his career at the prestigious Fauchon house in Paris. One day, after making the usual chocolate, vanilla and coffee éclairs, he decided he wanted to do something new: make an éclair flavored with orange. And since then, the Parisian pastry scene has never been the same.

In 2012, Christophe opened a new pastry concept, "L'éclair de génie", in the famous trendy Parisian place Le Marais. His boutique is a concept-store that has been designed to perfectly highlight his beautiful éclairs. Every last detail, from the overall interior design to the layout of the space and the pictures on the wall, has been executed in such a way to ensure that the éclairs are the star. With 6 shops today in Paris, "L'éclair de génie" continues its international development with the opening of new shops in Japan (Tokyo, Yokohama, Osaka and Kyoto), Hong Kong, Korea, Saudi Arabia and Qatar. He is also the author of several pastry books to show his work and talent, published by La Martinière editions: Les éclairs, Les Tartelettes, VIP, L'Éclair de Génie, Caramel, workshop léclair / and Best Of by Ducasse editions.

Christophe Adam was named "Best Pastry Chef of the Year" in 2014 by the Pudlo guide, and elected "Best Pastry Chef 2015" by the Relais Desserts. In 2017, Vanity Fair magazine named Christophe Adam 40th in its ranking of the 50 most influential Frenchmen in the world.





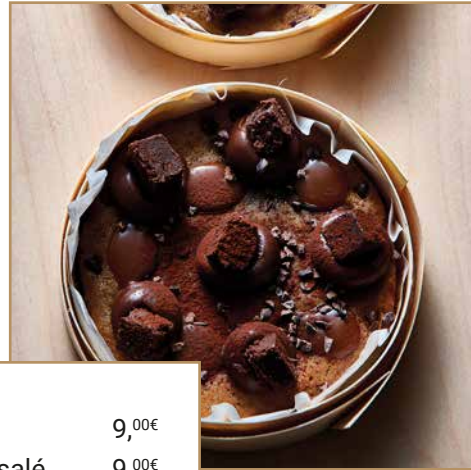
L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam

## Viennoiseries



Le Parisien - Croissant au beurre	3,50€
Le Parisien - Vanille de Madagascar	5,50€
Le Parisien - Framboise	5,50€
Le Parisien - Caramel	5,50€
Le Parisien - Pistache d'Iran	6,50€
Pain Viennois - Caramel Beurre Salé	5,50€
Pain au Chocolat	3,50€
Chausson aux Pommes	6,00€



## Les Géants

Cookie Géant chocolat lait praliné Noisette Sans Gluten	9,00€
Brookie - Fondant au chocolat et cookie au caramel beurre salé	9,00€



## Cupcakes

Cupcake marbré ganache chocolat au lait praliné noisette	8,00€
Cupcake pain de gène confit framboise pistache	8,00€
Cupcake pain de gène meringue ganache et gel citron	8,00€





L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS  
Christophe Adam



Photographies non contractuelles

## Éclairs & Barlettes

Éclair Caramel au beurre salé	8,00€
Éclair Fruit de la passion Framboise	8,00€
Éclair Pistache d'Iran	9,50€
Éclair Menthe chocolat	8,00€
Éclair Chocolat noir origine Mexique	8,00€
Éclair Vanille Noix de pécan	9,00€
Éclair Marron cassis	9,50€
Éclair Chocolat Croustillant	8,00€
Éclair Citron Yuzu Meringué	8,00€
Boîte de 4 mini éclairs	12,00€

Les favoris  
du chef

Tasse Tiramisu



## Pâtisseries

Tasse tiramisu, Tasse en chocolat macchiato, biscuit cuillère, sirop café, crémeux café, crème mascarpone, mousse de lait

13,50€



French Toast

## Exclusive French Toast

French Toast, pâte briochée à la crème vanille, crème brulée à la vanille

8,00€

Photographies non contractuelles



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam

## Nos produits salés



### Formule déjeuner

Croissant **ou** Naan

+

1 boisson froide

+

1 dessert

14,50€

### Naan

Naan Mortadelle burrata

8,50€

Naan Végétarien

8,50€

Naan Poulet

8,50€

### Croissant salé

Croissant dinde avocat gouda avec oeuf mollet 9,00€



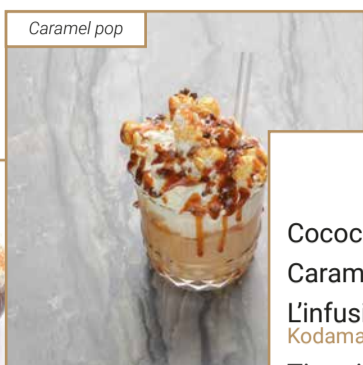


L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS  
Christophe Adam

## Boissons chaudes

Les favoris  
du chef

Exclusivité  
saisonniers



Caramel pop



Cococcino



Tiramisu extra shot

- Cococcino (Double espresso, lait et purée de noix de coco) 9,00€
- Caramel pop (Caramel, lait d'amande, chantilly, pop corn) 8,00€
- L'infusion pomme de Génie (Jus de pomme, infusion Kodama, pommes fraîches, cannelle, anis, cardamome) 6,50€
- Tiramisu extra shot (Double espresso, crème tiramisu, biscuit cuillère, cacao en poudre) 6,50€
- Winter blue latte (Thé vert, lait d'avoine, miel, poudre de fleur de pois papillons) 9,00€



Winter blue Latte

## Les incontournables

- Fleur en chocolat (fleur en chocolat blanc, chocolat chaud origine Tanzanie, fruit de la passion, vanille) 25,00€
- Le Dirty coffee (Café, crème salée, poudre de cacao) 8,50€
- Le Dirty hot chocolate (Ganache chocolat, crème salée, chocolat) 7,00€
- Chocolat Viennois brownies (Chocolat, crème fouettée) 10,00€
- Café Viennois Noix de pécan (Café, crème salé, praliné noix de pécan) 10,00€
- Cappucino de «Génie» (Café, lait entier, chocolat) 4,50€
- Spanish latte (Café, lait, lait concentré sucré) 5,50€



Viennese chocolate brownies



Cappucino de Génie



Fleur en chocolat



Spanish Latte



Café viennois noix de pécan



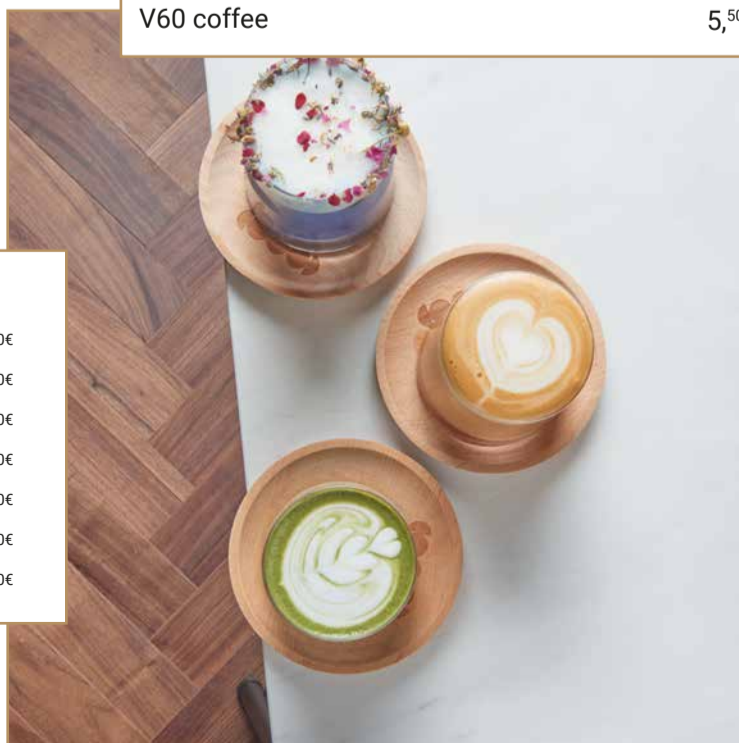
Dirty hot coffee

## Café & Co

- Espresso 3,00€
- Cortado 3,50€
- Double espresso 4,50€
- Americano 4,50€
- Flat White 5,00€
- Latte 5,00€
- Mocha 6,50€
- Affogato Vanille Tonka 4,50€
- Chocolat chaud 6,00€
- Chai Latte 7,00€
- Matcha Latte 8,50€
- V60 coffee 5,50€

## Thés Kodama

- Thé vert - À coeur Vaillant 5,00€
- Thé vert bio - Rehab 5,00€
- Thé blanc - À fleur de peau 5,00€
- Infusion Rooibos - La vie à Pleines dents 5,00€
- Thé noir - Double jeu 5,00€
- Thé noir - London 7am 5,00€
- Thé bleu - Sticky Rice 5,00€





L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam

# Boissons froides

## Cafés

Café frappé	6,00€
Café frappé caramel	7,50€
Café frappé pistache	8,50€
Cold brew	5,50€



## Jus

Jus de fruit Alain Milliat	8,00€
----------------------------	-------







L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam

## Pastries



The Parisian - Butter croissant	3,50€
The Parisian - Madagascar Vanilla	5,50€
The Parisian - Raspberry	5,50€
The Parisian - Caramel	5,50€
The Parisian - Iranian pistachio	6,50€
Viennese bread - Salted butter caramel	5,50€
Chocolate bread	3,50€
Apple turnover	6,00€



## Giants

Giant cookie milk chocolate hazelnut praline gluten free	9,00€
Brookie - Chocolate fondant and salted butter caramel cookie	9,00€



## Cupcakes

Marbled cupcake hazelnut praline milk chocolate ganache	8,00€
Genoa bread cupcake raspberry and pistachio confit	8,00€
Genoa bread meringue ganache and lemon gel	8,00€



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam



## Eclairs & Tartlets

Salted butter caramel eclair	8,00€
Passion fruit raspberry eclair	8,00€
Iranian pistachio eclair	9,50€
Mint chocolate eclair	8,00€
Dark chocolate origin Mexico eclair	8,00€
Vanilla pecan nuts eclair	9,00€
Blackcurrant brown eclair	9,50€
Chocolate crispy eclair	8,00€
Lemon yuzu meringe eclair	8,00€
Box of 4 mini eclairs	12,00€

Photographies non contractuelles



## Pastries

**Tiramisu cup**, Chocolate macchiato cup, sponge cake, coffee syrup, coffee cream, mascarpone cream, milk foam 13,50€

Tasse Tiramisu



French Toast

## Exclusivity French Toast

**French Toast**, brioche pastry with vanilla cream, vanilla crème brûlée 8,00€



L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS  
Christophe Adam

## Savory products



### Lunch offer

Croissant or Naan  
+  
1 cold drink  
+  
1 dessert

14,50€

### Naan

Mortadella Burrata Naan bread  
Vegetarian Naan bread  
Chicken Naan bread

8,50€  
8,50€  
8,50€

### Savoury croissant

Turkey avocado gouda croissant with soft boiled egg 9,00€





L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS  
Christophe Adam

## Hot Beverage

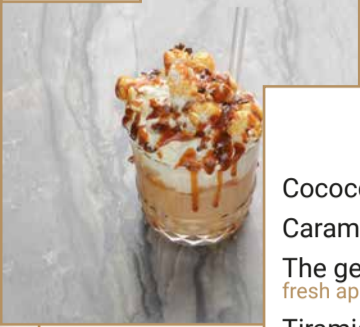
Chef's favorites

### Seasonal exclusivity

Cococcino



Caramel pop



- Cococcino (Double espresso, milk and coconut purée) 9,00€
- Caramel pop (Caramel, almond milk, whipped cream, pop corn) 8,00€
- The genius apple infusion (Apple juice, kodama infusion, fresh apples, cinnamon, aniseed, cardamom) 6,50€
- Tiramisu extra shot (Double espresso, tiramisu cream, sponge cake, cocoa powder) 6,50€
- Winter blue latte (Green tea, oat milk, honey, butterfly pea flower powder) 9,00€



Tiramisu extra shot

Winter blue Latte



## The must

- Chocolate flower (white chocolate flower, hot chocolate origin Tanzania, passion fruit vanilla) 25,00€
- Le Dirty coffee (Coffee, salted cream, cocoa powder) 8,50€
- Le Dirty hot chocolate (Chocolate ganache, salted cream, chocolate) 7,00€
- Viennese chocolate brownies (Milk chocolate, whipped cream) 10,00€
- Viennese coffee pecan nut (Coffee, salted cream, pecan nuts praline) 10,00€
- Cappucino de «Génie» (Coffee, whole milk, chocolate) 4,50€
- Spanish latte (Coffee, milk, sweetened condensed milk) 5,50€

Viennese chocolate brownies



Cappucino de Génie



Chocolate flower



Spanish Latte



Viennese coffee pecan nut



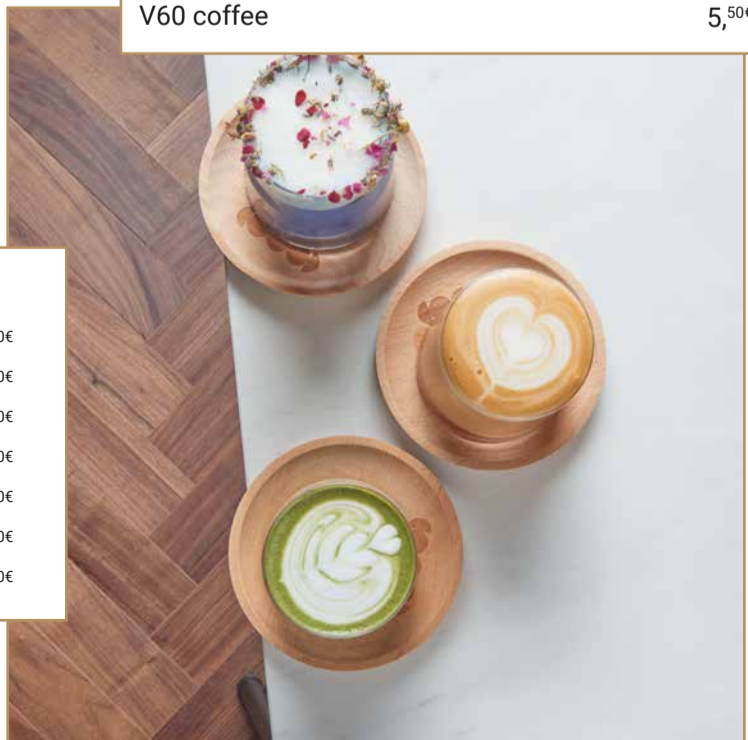
Dirty hot coffee

## Café & Co

- Espresso 3,00€
- Cortado 3,50€
- Double espresso 4,50€
- Americano 4,50€
- Flat White 5,00€
- Latte 5,00€
- Mocha 6,50€
- Vanilla tonka affogato 4,50€
- Hot chocolate 6,00€
- Chai Latte 7,00€
- Matcha Latte 8,50€
- V60 coffee 5,50€

## Kodama Teas

- Green tea - À coeur Vaillant 5,00€
- Organic green tea - Rehab 5,00€
- White tea - À fleur de peau 5,00€
- Rooibos Infusion - La vie à Pleines dents 5,00€
- Black tea - Double jeu 5,00€
- Black tea - London 7am 5,00€
- Blue tea - Sticky Rice 5,00€





L'ÉCLAIR DE GÉNIE PARIS

Christophe Adam

# Fresh Beverage

## Coffee



Iced coffee

6,00€

Iced caramel coffee

7,50€

Iced pitachio coffee

8,50€

Cold brew

5,50€



## Juices

Fruit juice Alain Milliat

8,00€

