



6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

01 45 22 85 00

www.brasserie-la-pepiniere.fr
[@lapepiniereparis](https://www.instagram.com/lapepiniereparis)

**Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événements"**



La Pépinière est une adresse



SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS : 11H - 16H30
SATURDAY, SUNDAY AND HOLIDAYS: 11AM - 4:30PM

LE BRUNCH DE LA PÉPINIÈRE

36€

*** BOISSON CHAUDE**

Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

Café, café crème, thé, infusion, chocolat chaud à l'ancienne

Cappuccino ou café viennois ou chocolat viennois en supplément +2,5€

Hot drink: Coffee, coffee with cream, tea, infusion, old-fashioned hot chocolate

Cappuccino ou viennese coffee or viennese chocolate in addition + 2,5€

*** JUS PRESSÉ MAISON**

Orange ou Orange-carotte

Squeezed juice: Orange or orange-carrot

*** VIENNOISERIE**

Croissant ou Pain au chocolat

Viennese pastries: Croissant or Chocolate bread

*** TARTINE**

Beurre, confiture, Nutella

Toast with butter, jam, Nutella

*** PANCAKE SAUMON FUMÉ**

Œuf au plat, mousseline d'avocat, sauce hollandaise

Smoked salmon pancake, fried egg, avocado mousseline, hollandaise sauce

OU

*** PANCAKE BACON**

Œuf au plat, sirop d'érable

Bacon pancake, fried egg, maple syrup

*** ASSIETTE DE FRUITS FRAIS**

Citron vert, gingembre

Fresh fruit platter, lime, ginger

*** PARFAIT GLACÉ À LA PISTACHE**

Miel et sésame

Iced «parfait» with pistachio, honey and sesame

LES COCKTAILS DU BRUNCH

15 cl à 40 cl

Nos Créations

18€

BURLESQUE SOUR

Woodford Reserve infusé à la tagète, hibiscus, poivre, sirop de passion, citron jaune, blanc d'œuf, Burlesque bitter

THE GREEN LADY

Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes vertes

SPEAK EASY

Rhum ambré Diplomatico Reserva Exclusive, jus de mangue, sirop de sucre, citron vert, menthe, ginger beer

LE PALOMA

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose, citron pressé, limonade

DON PAPA JUNGLE

Don Papa Masskara, sirop de banane, jus de passion, jus d'ananas, citron vert

NAKED & FAMOUS

Mezcal, Chartreuse verte, Aperol, jus de citron, limonade. Frais et rafraîchissant

Nos Margaritas

18€

THE GRAND MARGARITA

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

Nos Mules

18€

BELVEDERE MULE

Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

DON PAPA MULE

Rhum Don Papa, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

18€

Diplomatico Mantuano Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Mojito, El Jimador Margarita, Apple Jack Daniel's Granny Sour

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl à 40 cl

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

9€

Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte

CITRONNADE MAISON

12€

Citron jaune bio pressé, limonade, menthe fraîche

THÉ GLACÉ MAISON

12€

DÉTOX

30 cl

Froids

10€

PEPS DETOX

Orange, carotte, citron

WAKE ME UP

Concombre, kiwi, citron

Chauds

12€

GOLDEN LATTE

Lait d'amande, curcuma, gingembre, miel

APPLE BOOST

Jus de pomme, jus de citron, cannelle, badiane, girofle, sirop d'agave

BRUNCH À LA CARTE

Salé

PANCAKES SAUMON Avocat, œuf au plat, sauce hollandaise <i>Smoked salmon pancake, avocado, fried egg, hollandaise sauce</i>	19€
PANCAKES BACON Œuf au plat, sirop d'érable <i>Bacon pancake, fried egg, maple syrup</i>	19€
COQUILLETES À LA TRUFFE* Sauce poulet, jambon blanc, comté <i>Truffle* shell pasta, chicken sauce, white ham, comté cheese</i>	25€
CROQUE TRUFFE* Jambon blanc truffé, comté, béchamel à la tartufata, salade verte <i>Truffle* croque, truffled white ham, comté cheese, tartufata béchamel sauce, green salad</i>	22€
SAUMON FUMÉ ASC** Raifort, blinis <i>ASC** smoked salmon, horseradish, blinis</i>	25€
SALADE CÉSAR Poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates, croûtons <i>Crispy chicken, parmesan shavings, tomatoes, croutons</i>	26€
FISH AND CHIPS MAISON Ballotine de cabillaud, sauce tartare, frites maison <i>Home-made fish and chips, ballotine of cod, tartar sauce, home-made fries</i>	28€
BURGER Bun brioché, steak haché 180g, bacon, cheddar mûré, frites maison <i>Bun brioche, 180g ground steak, bacon, matured cheddar, home-made fries</i>	25€
AVOCADO TOAST Pain brioché, saumon fumé ASC*, œuf poché, crème d'avocat, sauce hollandaise <i>Brioche bread, ASC* smoked salmon, poached egg, avocado cream, hollandaise sauce</i>	25€

*Variété de truffes selon la saison - *Seasonal truffle varieties

**Aquaculture raisonnée - **Sustainable fish farming

BRUNCH À LA CARTE

Sucré

PANCAKES BANANE Sirop d'érable <i>Banana pancakes with maple syrup</i>	9€
PANCAKES GRANOLA Crème fouettée, sirop d'érable <i>Granola pancake, whipped cream, maple syrup</i>	10€
PANCAKES FRUITS EXOTIQUES Crème fouettée, coulis de fruits exotiques <i>Exotic fruit pancakes, whipped cream, exotic fruit coulis</i>	12€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS Citron vert, gingembre <i>Fresh fruit platter, lime, ginger</i>	14€
TIRAMISU TRADITION <i>Traditional tiramisu</i>	13€
CRÊPES AU SUCRE <i>Sugar crepes</i>	6€
CRÊPES AU NUTELLA <i>Nutella crepes</i>	7€
CRÊPES À LA CONFITURE <i>Crepes with jam</i>	7€
CRÊPES CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Caramel and salted butter crepes</i>	7€

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	4€
CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME	7,5€
CHOCOLAT CHAUD	8€
CAFÉ VIENNOIS	8€
CHOCOLAT VIENNOIS	8€
CAFÉ NOISETTE	4,2€
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	4,2€
DOUBLE CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	7,5€
CAPPUCCINO À L'ITALIENNE	9€
GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre	9€
LAIT CHAUD À LA VANILLE	6€
IRISH COFFEE	13€
FRENCH COFFEE (Grand Marnier)	13€
GROG AU RHUM	10€

THÉS & INFUSIONS

LES INCONTOURNABLES 7€

- Départ Attendu Gare du Nord : Thé noir Breakfast B.O.P.
- Pause Gourmande Rive Droite : Thé noir parfum bergamote & orange
- Douce Parenthèse à Montorgueil : Thé vert menthe
- Balade Poétique à Saint-Germain : Thé vert sencha
- Dimanche de Bonheur au Musée : Tisane verveine & menthe

LES RECETTES ORIGINALES 7€

- Tendre Rencontre au Pont des Arts : Thé blanc & vert Bio, parfum rose & litchi
- Visite d'Exception au Champ de Mars : Thé vert citron & gingembre
- Sieste Royale aux Tuileries : Tisane Bio tilleul, camomille & fleur d'oranger
- Nuit Folle à Montmartre : Tisane revigorante aux épices
- Dimanche de Bonheur au Musée : Tisane verveine & menthe



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à livrer des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BERTHILLON
BOUCHERIE MARGUERITE
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
FRESCA
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON MONTALET
MAISON SEGUIN
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TAKA & VERMO
TRANSGOURMET

Prix nets exprimés en euros. Minimum CB 15 €. La liste des allergènes est à votre disposition auprès des serveurs ou des responsables.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

*Net prices expressed in euros. Minimum CC 15 €. The list of allergens is at your disposal with the waiters or the persons in charge.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.*