La Pépinière
PARIS

6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

01 45 22 85 00

www.brasserie-la-pepiniere.fr
@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

BLOC PARIS

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2 cl	7€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7€
KIR VIN BLANC 12 cl	7,5€
KIR ROYAL Champagne Charles Heidsieck 12 cl	18€
COUPE DE PROSECCO 12 cl	9€
COUPE DE PROSECCO 20 cl	16€
AMERICANO MAISON 8 cl	10€
LILLET BLANC ou **ROSÉ** 5 cl	7€
PORTO ROUGE ou **BLANC** 5 cl	8€
CAMPARI 5 cl	8€
CAMPARI SODA 15 cl	10€
VERMOUTH 5 cl Rojo, Bianco ou Dry Carpano	8€
SUZE, SALERS 5 cl	7€
ABSINTHE LA FÉE 5 cl	8€
RHUM ARRANGÉ LA PÉPINIÈRE Le verre	9€

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles		*Pression*	**25 cl**	**50 cl**
1664 0 % 33 cl	7€	**1664**	6€	11€
LA PARISIENNE BLONDE AB 33 cl	9€	**1664 BLANCHE**	6€	12€
TITI PARISIEN IPA AB 33 cl	9€	**BROOKLYN DEFENDER IPA**	7€	13€
CIDRE SASSY 33 cl	8€	**GRIMBERGEN, PIETRA BLONDE**	7€	13€

EAUX MINÉRALES

25 cl à 1 L

SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 litre - Uniquement en restauration	9€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 75 cl - Uniquement en restauration	9€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl - Uniquement en restauration	7€
PERRIER, ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 33 cl	7€
VITTEL 25 cl	6€

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl à 40 cl

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	9€
CITRONNADE MAISON Citron jaune bio pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON	12€

LE BAR À SPRITZ

15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ 18€
Aperol, Perrier, prosecco

SARTI SPRITZ 18€
Le Sarti Rosa est un apéritif raffiné d'Italie, parfum frais de baies mûres et notes fruitées, avec des touches de fraises et framboises

SAINT-GERMAIN SPRITZ 18€
Liqueur de sureau Fiorente, Perrier, prosecco

LIMONCE SPRITZ 18€
Limonce aperitivo, Perrier, prosecco

CHAMBORD SPRITZ 18€
Liqueur de framboises Chambord, purée de framboises, lime, Perrier, prosecco

LILLET SPRITZ ROSÉ 18€
Lillet rosé, Schweppes tonic, prosecco

ITALICUS SPRITZ 18€
Liqueur de bergamote, citron vert, Perrier, prosecco

CAMPARI SPRITZ 18€
Campari, Perrier, prosecco

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl à 90 cl

MOJITO IN LOVE 2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonade, coulis. de fruits rouges, limonade

LE COLLINS DE LA PEPS 2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Gin Bombay Sapphire, jus de citrons, Schweppes White Peach, sirop de fleur de sureau

PORN STAR SARTI BEACH 2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Vodka Eristoff, jus de passion, liqueur de framboises Sarti, jus de citron, champagne

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques ! 18€
Diplomatico Mantuano Mule, Expresso Martini, Piña Colada, Mojito, El Jimador Margarita, Apple Jack Daniel's Granny Sour

CHAMPAGNES

	12 cl	Piscine	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	16€	28€	90€
MOËT & CHANDON	21€	40€	125€
LOUIS ROEDERER	21€	40€	120€
«R» DE RUINART	21€	40€	145€
LALLIER R021			90€
RUINART Blanc de Blancs			160€
CRISTAL ROEDERER			600€
VEUVE CLICQUOT			155€
DOM PÉRIGNON			310€
ARMAND DE BRIGNAC			700€

ENTRÉES - *STARTERS*

ŒUFS MAYONNAISE 12€
Egg mayonnaise

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EXTRA GROS X6 16€ / X12 28€
Burgundy snails extra large

SOUPE À L'OIGNON 15€
Déglacée au champagne
Onion soup deglazed with champagne

FOIE GRAS MI-CUIT 26€
Chutney, brioche toastée
Mi-cuit foie gras, chutney, toasted brioche

TARTARE DE THON À LA THAÏ 18€
Cacahuètes, carottes, pousse de soja, gingembre, citron vert, chips de crevettes
Thai tuna tartar, peanuts, carrots, bean sprouts, ginger, lime, shrimp chips

BURRATA CRÉMEUSE 17€
Pesto noisette, roquette, parmesan
Creamy burrata, hazelnut pesto, arugula, parmesan

SAUMON FUMÉ ASC* 25€
Raifort, blinis
ASC smoked salmon, horseradish, blinis*

SALADES - *SALADS*

SALADE LIBANAISE « FATTOUCHE » 23€
Pain pita, tomates cerises, concombre, poivrons, radis, laitue, sésame, vinaigrette au sumac
«Fatouche» Lebanese salad, Pita bread, cherry tomatoes, cucumber, peppers, radish, lettuce, sesame, sumac vinaigrette

SALADE CÉSAR 26€
Poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates, croûtons
Crispy chicken, parmesan shavings, tomatoes, croutons

AVOCADO TOAST 25€
Pain brioché, saumon fumé ASC*, œuf poché, crème d'avocat, sauce hollandaise
Brioche bread, ASC smoked salmon, poached egg, avocado cream, hollandaise sauce*

SALADE GRECQUE 25€
Thon confit maison, feta, tomates, poivrons rouges, concombre, olives de Kalamáta, sucrine, vinaigrette balsamique
Greek salad, home-made tuna confit, feta cheese, tomatoes, red peppers, cucumber, Kalamáta olives, sucrine, balsamic vinaigrette

POKE BOWL 25€
Riz vinaigré, thon, mangue, avocat, wakamé
Vinegared rice, tuna, mango, avocado, wakame

Végétarien - *Vegetarian* Vegan

*ASC : Aquaculture raisonnée - *ASC : Sustainable aquaculture*

PLATS - *DISHES*

SAUMON MI-CUIT ROULÉ COMME UN MAKI 29€
Riz sushi, edamame, radis roses, salade d'algues
Semi-cooked salmon rolled like a maki, sushi rice, edamame, pink radishes, seaweed salad

FAUX-FILET DE COCHON « MAISON MONTALET » 28€
350gr. de viande extra-tendre, légumes grillés à la plancha
Pork sirloin «Maison Montalet», 350g. extra-soft meat, grilled vegetables à la plancha

SUPRÊME DE VOLAILLE À LA MÉDITERRANÉENNE 21€
Tian de légumes, sauce tomate au basilic, riz basmati
Mediterranean poultry supreme, vegetable tian, tomato basil sauce, basmati rice

FOIE DE VEAU 29€
Réduction de vinaigre de cidre, pommes purée
Veal liver, cider vinegar reduction, mashed potatoes

FISH AND CHIPS MAISON 28€
Ballotine de cabillaud, sauce tartare, frites maison
Home-made fish and chips, ballotine of cod, tartar sauce, home-made fries

ONGLET DE BŒUF 26€
Sauce de la Pep's, frites maison
Beef cutlet, Pep's sauce, home-made fries

TARTARE DE THON À LA THAÏ 31€
Cacahuètes, carottes, pousse de soja, gingembre, citron vert, chips de crevettes
Thai tuna tartare, peanuts, carrots, bean sprout, ginger, lemon, shrimp chips

COQUILLETTES À LA TRUFFE* 25€
Sauce poulette, jambon blanc, comté
Truffle shell pasta, chicken sauce, white ham, comté cheese*

CROQUE TRUFFE* 22€
Jambon blanc truffé, comté, béchamel à la tartufata, salade verte

BURGER 25€
Bun brioché, steak haché 180g, bacon, cheddar maturé, frites maison
Bun brioche, 180g ground steak, bacon, matured cheddar, home-made fries

POULPE GRILLÉ 31€
Salade de pommes de terre, sauce gribiche, oeuf dur, pickles, croûtons
Grilled octopus, potato salad, gribiche sauce, hard-boiled egg, pickles, croutons

TARTE TATIN À LA TOMATE 23€
Burrata, vinaigre balsamique, salade verte
Tomato tart tatin, burrata, balsamic vinegar, green salad

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 60€
Pommes vapeur
Sole meunière or grilled with steamed potatoes

TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT 27€
Frites maison
Bistro-style beef tartare, home-made fries

T-BONE DE VEAU MARINÉ 32€
Thym, zestes de citron, courgettes grillées, tzatziki maison
Marinated lamb chops, thyme, lemon zest, grilled zucchini, home-made tzatziki

CARPACCIO DE BŒUF 24€
Sauce Caesar, parmesan, frites maison
Beef carpaccio, Caesar sauce, parmesan, home-made fries

WOK DE LA PEP'S
Poulet saté 27€
Crevettes marinées ou Légumes 28€
Nouilles de blé, carottes, raidis daikon, courgette, pousse de soja, oignons frit, sauce maison sucré salée
Pep's wok, choice of: satay beef, marinated shrimp, or vegetables with wheat noodles, carrots, daikon radish, zucchini, bean sprouts, crispy onions, and homemade sweet and savory saucesauce

Végétarien - *Vegetarian*

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

ASSIETTE À PARTAGER - *PLATE TO SHARE*

Pour 2 personnes , 15 minutes d'attente - For 2 people, 15 minutes waiting time

---

CÔTE DE BOEUF FONDANTE 1,2KG 85€
Sauce au poivre et deux garnitures au choix
Melt-in-the-mouth prime rib 1.2kg, with pepper sauce and two side dishes of your choice

GARNITURES - *SIDE DISHES*

FRITES MAISON, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON, RIZ BLANC, PURÉE DE POMMES DE TERRE, COURGETTES GRILLÉES ET TZATZIKI, TIAN DE LÉGUMES, EDAMAME À LA FLEUR DE SEL 7€
Home-made fries, green salad, seasonal vegetables, Thai rice, mashed potatoes, grilled zucchini with tzatziki, vegetable tian, edamame with salt flower

FRITES À LA TRUFFE* ET PECORINO RAPÉ 14€
Truffle fries with grated cheese*

POUR LES ENFANTS - *FOR CHILDREN*

Enfants jusqu'à 10 ans - Children up to 10 years

BLANC DE POULET OU **STEAK HACHÉ + FRITES MAISON** 14€
Chicken breast OR minced steak with -made french fries

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

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES 15€
Gruyère suisse, rocamadour, gorgonzola
Trilogy of cheeses

AFFOGATO 9€
Glace vanille, Nocciolata bio, éclats de noisette, expresso
Affogato, vanilla ice cream, organic Nocciolata, hazelnut pieces, espresso

PARFAIT GLACÉ À LA PISTACHE 14€
Miel et sésame
Iced «parfait» with pistachio, honey and sesame

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 70% 14€
Praliné noisette, crème fouettée mascarpone
Chocolate flowing heart 70%, hazelnut praline, mascarpone whipped cream

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 14€
Citron vert, gingembre
Fresh fruit platter, lime, ginger

CRÈME BRÛLÉE TRADITION 13€
Vanille de Madagascar
Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla

TIRAMISU TRADITION 13€
Traditional tiramisu

CAFÉ GOURMAND 15€
Gourmet coffee

GLACES ET SORBETS
ICE CREAM AND SORBETS

Maison Berthillon

GLACE 2 BOULES / 3 BOULES 11€ / 15€

Parfums :

Noisette, pistache, vanille, caramel beurre salé, moka, cacao, mangue, cassis, framboise à la rose, citron vert

Ice cream from Berthillon, 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops
Flavours: Hazelnut, pistachio, vanilla, salted butter caramel, mocha, cocoa, mango, blackcurrant, rose raspberry, lime

Toppings : +1,5€

Crème fouettée, crispearls au chocolat, sarrasin grillé, noix de coco rapée, caramel beurre salé, confiture de lait, grains de café au chocolat

Toppings: Whipped cream, chocolate crisps, toasted buckwheat, shredded coconut, salted butter caramel, milk jam, chocolate coffee beans

CRÊPES - *CREPES*

SUCRE 6€
Sugar

NUTELLA 7€

CONFITURE 7€
Jam

CARAMEL BEURRE SALÉ 7€
Salted butter caramel

SUZETTE 12€

PLANCHES - *BOARDS*

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 29€
Jambon speck, pastrami de bœuf, terrine de campagne au poivre vert, saucisson du Béarn, chorizo Bellota
Selection of cold cuts from «Maison Seguin»

FROMAGES AFFINÉS « TAKA & VERMO » 29€
Gruyère suisse, Tomme de chartreuse, Brillat-savarin, gorgonzola, rocamadour, confiture
Selection of aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE MIXTE 29€
Un peu des deux
Selection of cold cuts from «Maison Seguin» and aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE TOWER 39€
Poulet karaage, demi croque-truffe*, crevettes croustillantes, crispy mozzarella, corn dog, gyozas aux légumes
Chicken karaage, half truffle croque-monsieur, crispy shrimp, crispy mozzarella, corn dog, vegetable gyozas*

LES PETITES ASSIETTES À PARTAGER
SMALL PLATES TO SHARE

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

POULET KARAAGE 16€
Sauce tonkatsu, mayonnaise au miso
Chicken karaage, tonkatsu sauce, miso mayonnaise

BURRATINA CRISPY 16€
Pesto aux noisettes
Burratina crispy with hazelnuts pesto

FINGERS CROQUE-TRUFFE* 16€
Copeaux de truffes* fraîches
Truffle croque-monsieur fingers, fresh truffle* shavings*

CORN DOG 16€
Saucisse de volaille, mozzarella, chapelure panko, sauce barbecue japonaise
Poultry sausage, mozzarella, panko breadcrumbs, Japanese barbecue sauce

FRITES À LA TRUFFE* 14€
Pecorino rapé
Truffle fries, pecorino cheese*

GYOZAS x6 12€ / x12 22€
Crevettes et légumes, sauce soja vinaigrée
Prawns and vegetables gyozas, vinegar soy sauce

Végétarien - *Vegetarian*

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

CÔTÉ CAVE

Rouges

	12 cl	20 cl	75 cl
BORDEAUX AOP L'Attrape Rêve	7€	11€	34€
CÔTE DE BOURG AOP Château Escalette	7€	11€	34€
GRAND CRU AOP Saint-Émilion Château Bellerose	12€	19€	60€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	13€	40€
SAINT-JOSEPH AOC Les Fagottes	11€	19€	54€
BOURGOGNE Gamay Vieilles Vignes	10€	16€	49€
PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192 - Terre Haute	9€	15€	46€
SAINT-ÉMILION 2020 Château Angélus Tempo	14€	22€	75€
SAINT-JULIEN Connétable de Talbot 2nd Vin de Château Talbot			86€
MARGAUX AOP Blason d'Issan 2nd Vin de Château d'Issan			89€
MOULIS AOP N°2 de Maucaillou 2nd Vin de Château Maucaillou			66€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Frédéric Mabileau Les Rouillères			48€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP Château La Nerthe			95€
SANTENAY VIELLES VIGNES AOP Vincent Girardin			82€
NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES Frédéric Magnien			98€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Angélus N°3 2017			145€

Blancs

CHABLIS AOP Louis et Catherine Poitout	12€	19€	60€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	8€	15€	39€
MONTAGNY AOP Millebuis	10€	16€	49€
PACHERENC DU VIC-BILH AOP Le Blanc d'Alain Brumont	8€	13€	40€
SAUVIGNON IGP Domaine de Petit Roubié	9€	15€	46€
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€
POUILLY-FUMÉ AOP Domaine de Riaux	11€	19€	54€
SANCERRE AOP Les Châtaigniers			65€
RIESLING Domaine Christophe Mittnacht Terre des Étoiles			48€
MEURSAULT VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin 2017			128€
CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			122€

Rosés

				Magnum
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€	95€
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Château La Tour de l'Évêque			55€	
IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	11€	34€	
BANDOL AOP Domaine OTT Château Romassan			78€	
MINUTY ROSE & OR Château Minuty			70€	

DIGESTIFS

4 cl

Cognacs

COURVOISIER VSOP 13€
Délicat, élégant et complexe

COURVOISIER XO 35€
Un corps doux, riche et souple. L'alcool disparaît au profit de l'intensité des arômes. Une finale moelleuse et très longue en bouche

COGNAC MARTELL VSOP 20€

HENNESSY VS 14€
En premier lieu riche et crémeux, sur la vanille et des notes épicées

HENNESSY XO 36€
Cognac de caractère et d'une grande richesse, il est composé de cent eaux-de-vie longuement vieillies

H BY HINE VSOP 14€
Ce cognac H by Hine en édition limitée est le résultat de l'assemblage d'eaux-de-vie issues de raisins de grande et petite Champagne

HINE CIGAR RESERVE 36€
Cuvée créée dans l'objetif d'obtenir l'accord parfait entre les cigares les plus expressifs et les cognacs de la maison Hine

COGNAC HINE MILLÉSIME 2006 45€
Ce cognac est le reflet du terroir calcaire de grande Champagne dans son expression la plus précise, en une seule récolte

Chartreuses

CHARTREUSE JAUNE 12€
Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis

CHARTREUSE VERTE 13€
Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes
Des arômes de thé en fin de bouche

Calvados

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 14€
Produit à partir de pommes et de poires, aromatique dominé par le fruit

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN 18 ANS HORS D'ÂGE 24€
Assemblage de Calvados vieillis environ 15 ans en petits fûts de chêne, il offre un équilibre parfait entre fruits, fleurs et épices

CALVADOS COQUEREL 15 ANS 14€
Fruit d'un vieillissement de 15 longues années en fût de chêne français, dominé pardes notes de pommes cuites et de tanins

CALVADOS COQUEREL SINGLE CASK 24 ANS 28€
Single cask issu de la recolte 1995 à la fois fruité, légèrement fumé et délicatement épicé

4 ANS FINITION BOURBON CALVADOS COQUEREL 14€

Armagnacs

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE VSOP INTEMPOREL 13€
Son nez exprime des arômes de fruits confits, d'épices, de chêne et de pruneau, puissant et riche

BAS-ARMAGNAC 12 ANS MAISON GELAS 18€
Cet Armagnac révèle un nez aux arômes de vanille et de torréfaction, attaque franche et harmonieuse, sur des notes de grillé

BAS-ARMAGNAC 18 ANS CARAFE MAISON GELAS 24€
Son nez, frais, s'ouvre sur des notes d'oranges confites. La bouche, douce et harmonieuse, dévoile des saveurs de fruits confits, une pointe de réglisse

La Pépinière
PARIS

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

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

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. À 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.