

# LA PÉPINIÈRE

PARIS

6, Place Saint-Augustin  
75008 Paris

01 45 22 85 00

[www.brasserie-la-pepiniere.fr](http://www.brasserie-la-pepiniere.fr)  
@lapepiniereparis

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



LIVE, Love,  
EAT & REPEAT

La Pépinière est une adresse



BLOC PARIS

# Brunch

*Samedi, Dimanche et Jours Fériés : 11h - 16h30*

*Saturday, Sunday and Holidays: 11am - 4:30pm*

36€

## *Boisson Chaude*

Café, café crème, chocolat chaud à l'ancienne, thé ou infusion  
ou cappuccino, café viennois ou chocolat viennois en supplément + 2€

*Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion  
or cappuccino, viennese coffee or chocolate extra charge +2€*

## *Viennoiserie*

Pain au chocolat ou croissant

*Viennese pastries: chocolate bread roll or croissant*

## *Tartine*

Beurre, confiture, Nutella

*Toast with butter, jam, Nutella spread*

## *Jus Pressé*

Orange ou orange-carotte

*Fresh minute-made squeezed fruits juice: orange or orange-carrot*

## *Bun'in'Roll*

Œuf parfait, mousseline d'avocat aux épices cajun : bacon ou saumon fumé

*Perfect egg, avocado mousseline with Cajun spices : bacon or smoked salmon*

## *Pancake Fluffy*

Crème mascarpone, sirop d'érable, sarrasin grillé

*Mascarpone cream, maple syrup, toasted buckwheat*

## *Citron Givré*

*Frosty Lemon*

# Brunch à la Carte

## Salé - Salty

**COQUILLETES À LA TRUFFE D'ÉTÉ,** 24€

Jambon blanc « Maison Montalet », comté

*Coquillettes with summer truffle, «maison montalet» white ham, comté cheese*

**CROQUE TRUFFE,** 20€

Jambon blanc truffé, comté, béchamel à la tartufata, salade verte

*White ham with truffles, comté cheese, tartufata béchamel sauce, green salad*



**SALADE LEVANTINE,** 21€

Falafels, boulgour, grenade, feta, huile d'olive et citron

*Falafels, bulgur, pomegranate, feta, olive oil and lemon*

**SALADE SCANDINAVE,** 26€

Saumon fumé, œuf dur, pommes grenailles, pamplemousse, sucrose, sauce yaourt

*Smoked salmon, hard-boiled egg, small potatoes, grapefruit, sucrose, yoghurt sauce*

**BURGER,** 25€

Bun brioché, steak haché « Limousine » bacon, cheddar mûré, frites fraîches

*Bun brioche, «Limousine» hamburger, bacon, matured cheddar, fresh fries*

**TOWER** 39€

Poulet karaage, potato balls, demi croque truffe, crevettes croustillantes, falafels, pickles de légumes, padron, mayonnaise épicée, sauce aigre douce

*Chicken karaage, potato balls, truffle demi croque, crispy shrimp, falafels, vegetable pickles, padron, spicy mayonnaise, sweet and sour sauce*

**AVOCADO TOAST** 24€

Betterave, fêta, saumon fumé

*Beet, feta, smoked salmon*

**BUN'N'ROLL** 19€

Œuf parfait, mousseline d'avocat aux épices cajun : bacon ou saumon fumé

*Perfect egg, avocado mousseline with Cajun spices : bacon or smoked salmon*



Végétarien - Vegetarian

# Brunch à la Carte

## Sucré - Sweet

---

<b>PAVLOVA,</b> Crème fouettée, fruits de saison <i>Pavlova, whipped cream, seasonal fruits</i>	14€
<b>ÎLE FLOTTANTE,</b> Crème anglaise au sésame noir, sarrasin grillé <i>Floating island, black sesame custard, toasted buckwheat</i>	12€
<b>SALADE DE FRUITS FRAIS,</b> Citron vert, gingembre <i>Fresh fruit salad, lime, ginger</i>	12€
<b>DÉCLINAISON DE FRAISES,</b> Streusel aux amandes <i>Strawberries declination, almond streusel</i>	12€
<b>TIRAMISÙ À LA LOUCHE</b> <i>Ladled Tiramisù</i>	13€

IT'S *Time* TO *Write*  
A *New* STORY

# Boissons Chaudes

de 5 cl à 30 cl

## Hot Drinks

CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	3,8€
CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME	7€
CHOCOLAT CHAUD	7€
CAFÉ VIENNOIS	8€
CHOCOLAT VIENNOIS	8€
CAFÉ NOISETTE	4€
DÉCAFÉINÉ NOISETTE	4€
DOUBLE CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ	7€
CAPPUCCINO À L'ITALIENNE	9€
LAIT CHAUD À LA VANILLE	6€
IRISH COFFEE	14€
FRENCH COFFEE (Grand Marnier)	14€
GROG AU RHUM	9€

# Thés & Infusions

## Teas & 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 Montargueil : 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

# Nos Boissons Rafraîchissantes

30 cl

## Refreshing drinks

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

## Détox

30 cl

10€

RED HORIZON
Betterave, pomme, pamplemousse
WAKE ME UP
Concombre, kiwi, citron
PINEAPPLE EXPRESS
Ananas, orange, fenouil

## Détox Chauds

30 cl

### Hot detox

12€

GOLDEN LATTE
Lait d'amande, curcuma, gingembre, lait de coco, miel
APPLE BOOST
Jus de pomme, jus de citron, cannelle, badiane, girofle, sirop d'agave

# Les Cocktails du Brunch

15 cl à 40 cl

## Brunch Cocktails

### *Le Bar de la Pépinière*

17.5€

#### BURLESQUE SOUR

Moon Harbour infusé à la tagète, hibiscus, poivre, sirop de tagète, citron jaune, blanc d'œuf, Burlesque Bitter (hibiscus, poivre)

#### GATSBY MARTINI

Gin infusé à la sauge, orange sanguine, liqueur de melon Coquetelers, Vermouth blanc Carpano, huile essentielle de clémentine

#### FRENCHY IN MANHATTAN

Cognac Hine, liqueur de thé noir maison, Vermouth rouge Carpano, poire Williams, bitter orange

#### SPEAK EASY

Rhum ambré, 30/40, purée de mangue, sirop girofle, citron vert/menthe, ginger beer

#### CAPPUCCINO MARTINI

Vodka infusée à la vanille, liqueur de café Fair, liqueur de chocolat Mozart, double espresso

#### LEMON SOUR

Limoncello, Amaretto, Vermouth blanc, citron, crème liquide, blanc d'œuf

### *Le Bar à Champagne*

17.5€

#### PORNSTAR MARTINI

Vodka, liqueur passion, sirop vanille, purée passion, jus de pomme, shot prosecco

#### PAMPA LOVE

Gin infusé aux agrumes, crème de cassis, St-Germain, sirop d'agrumes, citron jaune, blanc d'œuf, bitter rhubarbe, champagne

#### BIMBO FLOWER

Saké à la prune Suppai Umeshu, crème de cassis, jus de pêche, fruits rouges, bitter pêche, champagne



# LA PÉPINIÈRE

PARIS

**Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs :**

**1CHR  
ADHER  
ADP  
BELLORR  
BOUCHERIE MARGUERITE  
BOULANGERIE RACHEL'S  
DIVINITALIA  
DUGAS  
ÉPICERIE KIOKO  
FRESCA  
GROUPE CHARREIRE  
INEOL HUILE  
J'OCÉANE  
LA BIF  
LA GRANDE CRÈMERIE  
MAISON BERTHILLON  
MAISON DEHESA  
MAISON MONTALET  
MAISON SEGUIN  
MAISON TAKA @ VERMO  
PRIMEUR PASSION  
RICHARD  
TAFANEL  
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. 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.*