



64, rue du Montparnasse
75014 Paris

01 53 71 95 20

www.madame-pampa.fr
[@madamepampa_montparnasse](https://www.instagram.com/madamepampa_montparnasse)

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



PLANCHES & TAPAS - BOARDS



STICKS DE MOZZARELLA

Mozzarella sticks

10€

TEMPURA CREVETTES

Shrimp tempura

10€



NACHOS GUACAMOLE ET CHEDDAR FONDU

Nachos guacamole and melted cheddar

15€

PAMPA PLANCHA

Nachos, sticks de mozzarella, cheddar jalapenos peppers, tempura de crevettes

Pampa board with nachos, mozzarella sticks, cheddar jalapenos peppers, shrimp tempura

25€

PLANCHE SALMON LOVERS

Sushis saumon & sauce soja, burrata, Avocado Toast, Tartine saumon mariné & edamame, Mini-brochettes tomate/mozza/jambon de truie

Salmon sushi, burrata, avocado toast, marinated salmon tartine with edamame, and mini tomato-mozzarella or cured ham skewers.

28€

PLANCHE FROMAGÈRE

Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire fermier

Sainte-Maure de Touraine, truffled Berry tomme cheese, Roquefort, Cantal Entre-Deux, farmhouse Saint-Nectaire

23€

PLANCHE PAYSANNE DE LA "MAISON SEGUIN"

Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes, rillettes d'oie « Les Gorronnaises », saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota

30 months Matanza sow ham, white ham with truffles, «Les Gorronnaises» goose rillettes, duck sausage from Béarn, Bellota chorizo

22€

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie

Mixed board, cheeses and cold cuts

23€

SNACKS

AVOCADO TOAST

Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché

Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, poached egg

20€

EGG BENEDICT

Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise

Poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and hollandaise sauce

19€

NORWEGIAN BENEDICT

Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette, sauce hollandaise

Poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula and hollandaise sauce

19€

CROQUE-MONSIEUR

Supplément œuf + 1€

Croque-Monsieur toasted sandwich - Extra egg + 1 €

15€

CROQUE TRUFFE

Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata

White ham with truffles, emmenthal cheese, tartufata cream

18€

OMELETTE MIXTE

Jambon blanc, emmental râpé, salade verte

Mixed omelette, white ham, grated Emmenthal cheese, green salad

16€



OMELETTE NATURE

Salade verte

Plain omelette, green salad

13€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

ENTRÉES - STARTERS

	OEUFS COCOTTE À LA CRÈME DE TRUFFE , toast <i>Truffled cream baked eggs with toast</i>	15€
	CAMEMBERT RÔTI AUX POIRES, MIEL ET NOIX , toast <i>Baked Camembert with pears, honey, and walnuts, served with toast</i>	16€
	SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE <i>Gratinated onion soup</i>	14€
	ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ , cream cheese à la ciboulette, toasts <i>Smoked salmon plate, chive cream cheese, toast</i>	19€
	ESCARGOTS , par 6 ou par 12 <i>Snails, by 6 or by 12</i>	15€/25€
	VELOUTÉ DU MOMENT , suivant l'inspiration du Chef <i>Chef's velouté of the day</i>	13€

SALADES - SALADS

	PAMPA LOVER Salade, tomates cerises, légumes grillés, tomates confites, jambon de pays, burrata, parmesan <i>Salad, cherry tomatoes, grilled vegetables, tomato confit, country ham, burrata, parmesan cheese</i>	22€
	CROUSTILLANTS DE CHÈVRE, CONFITURE DE FIGUE ET MIEL Salade, carottes râpées, poitrine grillée <i>Goat's cheese crisp, figue jam, honey, salad, grated carrots, grilled brisket</i>	21€
	BOWL VEGAN Salade, quinoa, avocat, carottes râpées, maïs, betterave, tomates confites <i>Salad, quinoa, avocado, grated carrots, corn, beet, candied tomatoes</i>	19€
	CAESAR Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf dur, tomates cerises, croûtons, sauce Caesar maison <i>Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, organic hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, homemade Caesar sauce</i>	21€

N'hésitez pas à demander notre brunch, servi tous les jours !
11h30 - 16h30



Végétarien - Vegetarian



Vegan

PLATS - DISHES

ONGLET DE BŒUF 22€
Sauce au poivre, frites
Beef cutlet, pepper sauce, French fries

ENTRECÔTE DE BŒUF 29€
Sauce béarnaise, frites
Bearnaise sauce, French fries

BOEUF BOURGIGNON À L'ANCIENNE 22€
Purée de pommes de terre
Traditionnal boeuf bourgignon, mashed potatoes

POULET RÔTI, JUS CORSÉ, frites 20€
Roasted chicken and its full-bodied juice, French fries

PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT 20€
Sauce vierge, wok de légumes
Seared salmon fillet, virgin sauce, vegetable wok

ASADO (BARBECUE ARGENTIN), BŒUF, RIBS ET SAUCISSES 23€
Chimichurri rouge, riz argentin
Beef, ribs and sausages, red chimichurri, Argentinian rice

FISH & CHIPS 19€
Sauce tartare maison, frites
Fish & Chips, homemade tartar sauce, French fries

RISOTTO DE COQUILLETES 21€
Crème tartufata, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan
Shell pasta with truffle cream, truffled white ham, parmesan shavings

BAR À TARTARES

TARTARE DE BŒUF 180 G, frites 22€
Traditional beef tartare 180 g, French fries

TARTARE DE BŒUF ITALIEN 180 G 22€
Tomates confites, parmesan, basilic, frites
Beef tartar, sun-dried tomatoes, parmesan, basil, French fries

TARTARE DE BŒUF THÁÏ 180 G 22€
Coriandre, oignons rouges, sauce Nioc'mam, gingembre, cibettes, huile de sesame, frites
Beef tartar, coriander, red onions, Nuoc-mâm sauce, ginger, spring onions, sesame oil, French fries

BAR À BURGERS

BURGER MADAME PAMPA 22€/29€
Bun, steak haché de bœuf, cheddar fondu, oignons frits, mayonnaise à la tartufata, salade romaine, frites
Bun, ground beef patty, melted cheddar, fried onions, truffle mayo, romaine lettuce, French fries

BURGER TEXAN 23€/30€
Bun, steak haché de bœuf, poitrine fumée grillée, cheddar fondu, oignons frits, sauce barbecue, moutarde américaine, salade romaine, frites
Bun, ground beef patty, grilled smoked bacon, melted cheddar, fried onions, barbecue sauce, American mustard, romaine lettuce, French fries

VEGGIE BURGER 21€/28€
Bun, galette de pommes de terre, guacamole, oignons frits, salade, frites
Bun, potato patty, guacamole, fried onions, salad, French fries

LES GARNITURES DU PAMPA SIDE DISHES

5€

FRITES, RIZ ARGENTIN, COQUILLETES, SALADE VERTE, WOK DE LÉGUMES
French fries, Argentine rice, coquillettes pasta, green salad, vegetable wok

Sauces :
tartare, hollandaise, béarnaise, poivre, mayonnaise tartufata, chimichurri

MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

13€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU COQUILLETES AU JAMBON BLANC

Minced beef steak with French fries or shell pasta with ham

+ GRENADINE OU COCA-COLA + GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU FRAISE

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + vanilla or chocolate or strawberry ice cream

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES

11€

Saint-Nectaire fermier, Cantal Entre-Deux,
Sainte-Maure de Touraine
*Farmhouse Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux,
Sainte-Maure de Touraine*

LA PART DE FROMAGE AU CHOIX

8€

Choice of cheese slices

TIRAMISU AU NUTELLA

11€

Nutella tiramisu

TARTE TATIN AUX POMMES

11€

Crème fraîche
Apple tarte tatin with our cream

BRIOCHE PERDUE

11€

Nutella ou confiture de lait, glace vanille
Nutella or milk jam, vanilla ice cream

MI-CUIT AU CHOCOLAT

11€

Glace vanille
Chocolate mi-cuit with vanilla ice cream

PAVLOVA MANGUE PASSION

11€

Mango and passion Pavlova

CRÊPE AU CHOIX

6,5€

Nutella, sucre, confiture
Choice of crepe: Nutella, sugar, jam

CRÊPE SUZETTE

8,5€

Suzette-style crêpe

CAFÉ GOURMAND

9,5€

Gourmet coffee

GLACES & SORBETS - ICE CREAMS & SORBETS

De la Maison Pedone, Maître glacier depuis 1959

Suppl. glace +2€ / Suppl. crème fouettée +1€ - Extra ice cream +2€ / extra whipped cream +1€

1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES

4€/8€/11€

Glace ou Sorbet : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron, fraise
1 or 2 or 3 scoops of ice cream or sorbet : Vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, lemon, strawberry

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

11,5€

Glace café ou chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée
Liégeois coffee or chocolate, coffee or chocolate ice cream, chocolate coulis, whipped cream

COLONEL

12€

Sorbet citron, vodka
Lemon sorbet, vodka

LE BAR DU PAMPA

Nos Créations

16€

TATA SUZANNE 16 cl

Gin Bulldog infusé à la framboise, liqueur de camomille, poivre moulu, sirop de sucre maison, jus de citron, blanc d'œuf

LE GRAND BOULEVARD 16 cl

Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

MADAME PAMPA - *Cocktail Signature* 20 cl

Gin Normindia, sirop de piment, liqueur de grenade, citron vert, jus d'orange

PALOMA 24 cl

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

SANTIAGO JUNGLE 25 cl

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

THE GREEN LADY 28 cl

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

HENDRICK'S BERRY 24 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

Nos Margaritas 22 cl

16€

THE GRAND MARGARITA RED

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

MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre

MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane

Nos Mules 24 cl

16€

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 Masskara, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS 24 cl

PAMPA ON THE BEACH

Vodka Grey Goose, suprême de cassis, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche

16€

PLANAS DAIQUIRI

Diplomático Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées

16€

PORNSTAR MARTINI

Vodka Zoladkowa infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

16€

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques !

15€ - 15 cl à 40 cl

Skyv Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Mojito, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Piña Colada, Cuba Libre

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ 16€
Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 16€
Liqueur Sarti, arômes orange, mangue, fruit de la passion, prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ 16€
Liqueur de sureau Fiorente, prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ 16€
Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ 16€
Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 16€
Liqueur de framboise Chambord, purée de framboises, prosecco, lime, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 16€
Lillet rosé, Schweppes Tonic

CAMPARI SPRITZ 16€
Campari, prosecco, Perrier

LE BAR À GIN'TO

24 cl

Accompagnement au choix : Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

GIN MARE 17€
Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

BOMBAY SAPPHIRE 17€
Gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

MONKEY 47 17€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

HENDRICK'S GIN OU ORBIUM 17€
Infusé aux essences de rose et de concombre

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN 17€
MADE IN FRANCE
Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux

RÉTHA OCEANIC GIN 17€
MADE IN FRANCE
Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

BULLDOG 17€
London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE, IPA  33 cl 8€
DESPERADOS 33 cl 8€
CORONA EXTRA 33 cl 8€
1664 0% 33 cl 7€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl 8€

Pression

25 cl 50 cl

1664 5,5€ 10€
1664 BLANCHE 6€ 11€
GRIMBERGEN, DUCASSE 6€ 11€
BROOKLYN DEFENDER IPA 6€ 11€

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2 cl 7€
KIR AU VIN BLANC 12 cl / 28 cl 6,5€/12€
KIR ROYAL 12 cl 12€
SUZE, SALERS 5 cl 7€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl 6€
Tonic à la Suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane

VERMOUTH CARPANO 5 cl 8€
Blanco ou Classico
AMERICANO 8 cl 10€
CAMPARI 5 cl 8€
CAMPARI-SODA 15 cl 9€
PROSECCO 12 cl/20 cl/ 75 cl 9€/16€/48€
PORTO 5 cl 8€

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool Fluère à la framboise, sirop de rose, Perrier

10€

COCO PAMPA

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

10€

VIR-GIN'TO

Sirop de fleur de Sureau, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Schweppes Tonic Touch of Lime

10€

SÉLECTION NOCTURNE

25 cl à 35 cl

RED BULL 25 cl

6,5€

VODKA RED BULL 29 cl

13€

RED BULL SUGAR FREE 25 cl

6,5€

«MATÉ ME» POR FAVOR 35 cl

15€

RED BULL PASTÈQUE 25 cl

6,5€

Vodka Skyy, triple sec, jus de citron,

ORGANICS MATÉ 25 cl

6,5€

sirop de sucre de canne, Organics maté

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl - Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) Orange, pamplemousse, citron, pomme

7,5€

CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche

9€

THÉ GLACÉ MAISON Made in Pampa

9€

EVER GREEN Concombre, pomme, citron

10€

PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron

10€

EAUX

20 cl à 33 cl

VITTEL 25 cl

5,8€

PERRIER 33 cl

5,8€

SAN PELLEGRINO ou VITTEL 1 litre - Uniquement restauration

8€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl

6,5€

LAIT FROID 25 cl

4,5€

SPRITE, FANTA, OASIS TROPICAL 25 cl

6,5€

CAFÉ FRAPPÉ 25 cl

6,5€

FUZE TEA, ORANGINA, TROPICO 25 cl

6,5€

CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl

7,5€

SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes

6,5€

MILK-SHAKE 33 cl

8,5€

SCHWEPES 20 cl

6,5€

JUS DE FRUITS ET NECTARS 100 % PUR JUS

Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch

- MAISON BISSARDON 25 cl

6,5€

of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate

LIMONADE ARTISANALE 33 cl

6,5€

MINUTE MAID 25 cl

6,5€

'La Mortuacienne'

Orange, abricot, ananas, tomates

CÔTÉ CAVE

Champagnes	12 cl	28 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	12€	22€	80€
ABELÉ Blanc de blancs			110€
ABELÉ 1757 Sourire de Reims 2013			160€
RUINART Brut	16€	26€	120€
MOËT & CHANDON Brut	14€	26€	100€
LALLIER R021 Brut			80€
RUINART Blanc de blancs			160€

Rouges	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
PINOT NOIR IGP Les Turritelles	7€	12,5€	23€	33€
CÔTES-DE-BOURG AOC Hipster de Barbe	6,5€	11€	21€	28€
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Merlot	6,5€	12€	21€	28€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	7€	12€	22€	31€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	12,5€	23€	33€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	8,5€	15€	28€	42€
BODEGA PIEDRA NEGRA Malbec	7€	12€	22€	31€

Blancs				
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	6,5€	12€	21€	28€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	8,5€	15€	28€	36€
VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine les Salices	6,5€	12€	21€	30€
CHILI, EL GRANO Unstarred Chardonnay	6,5€	12€	21€	30€
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	14€	27€	37€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	8€	14€	27€	37€
MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€

Rosés					Magnum
IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	13,5€	25€	33€	
MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€	70€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON Whiskies écossais, whisky irlandais.	14€	BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay	19€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	15€	BALLETINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	14€
BUSHMILLS Whiskey irlandais Blend & Single Malt	16€	SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	19€
CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux mélangé avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre	14€	JACK DANIEL'S Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans	12€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, de poire et de vanille avec une petite touche de miel	15€	JACK DANIEL'S BOUNDED Produit lors d'une seule saison de distillation, vieilli au moins quatre ans puis embouteillé	18€
NIKKA FROM THE BARRELL Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique	18€	ALFRED GIRAUD HÉRITAGE Assemblage de trois distillats de Malt français non tourbé	28€
COPPER DOG Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside,	16€	BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	20€
WILD TURKEY PROOF 81 Notes de vanille, poire et épices douces	16€	GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe et fruité, avec de belles notes épicées.	18€
		MONKEY SHOULDER Arômes de miel, de cannelle et de vanille.	17€

Rhums

TROIS RIVIÈRES Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches	15€	EMINENTE 7 ANS	18€
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé	16€	HAVANA CLUB 3 ANS	12€
DIPLOMATICO RESERVA D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao	18€	DON PAPA Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable	15€
DIPLOMATICO PLANAS Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles	17€	DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert	16€
SAILOR JERRY Notes de vanille et d'épices	15€	SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	16€
		SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	17€
		ZACAPA Arômes de miel, caramel et chêne épicé	18€

Téquilas

ESPOLON SILVER Créée dans les hauts plateaux de Jalisco. Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.	15€
TEQUILA EL JIMADOR Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu	16€
ALTOS Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique	19€
PATRON SILVER Fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes	18€
MILAGRO Notes d'agave vives et fraîches.	19€

Vodkas

WIBOROWA, ZOLADKOWA	12€
ERISTOFF	12€
SKYY VODKA haut de gamme, ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	15€
GREY GOOSE	17€
BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	17€
BELUGA NOBLE Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.	17€
BELUGA GOLD Vodka à base de Malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie.	25€

BOISSONS CHAUDES

7 d à 25 d

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% Arabica de la Maison Richard

EXPRESSO ou DÉCAFÉINÉ	3€	BOISSON VÉGÉTALE AU SOJA	5,5€
NOISETTE	3,2€	LAIT CHAUD	4,9€
CAFÉ ALLONGÉ	3,2€	LAIT VANILLE	5,1€
DOUBLE EXPRESSO	5,8€	POT DE LAIT	0,5€
CAFÉ CRÈME	5,8€	GROG AU RHUM / COGNAC	8€
CAPPUCCINO	6,5€	VIN CHAUD	8€
CAFÉ VIENNOIS	6,5€	IRISH, FRENCH ou ITALIAN COFFEE	10€
CHOCOLAT VIENNOIS	6,5€	PAIN AU CHOCOLAT	2,5€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	5,9€	CROISSANT	2€
40% cacao		TARTINE	1,7€
GINGER LEMON	9€	CONFITURE	0,5€
Citron chaud, miel et gingembre			

THÉS

Maison Richard
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges,
Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

6,5€

INFUSIONS

Maison Richard  6,5€
Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul,
Tilleul-Menthe

DIGESTIFS

4 d

CALVADOS	11€	GRAND MARNIER	11€
Coquerel 4 ans finition bourbon		GRAND MARNIER	
BAS-ARMAGNAC	11€	CUVÉE DU CENTENAIRE	19€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11,5€
COGNAC H BY HINE	11€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	11€
COGNAC MARTELL VSOP	14,5€	Poire, mirabelle, framboise	
COGNAC DELAMAIN XO	18€	CHARTREUSE VERTE	11€
GET 27, GET 31	11€	AMARETTO DISARONNO	11€
BAILEY'S, COINTREAU	11€		

MADAME PAMPA

Montparnasse



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

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
MAISON PEDONE
FRESCA
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
SEGUIN
TAFANEL
TRANSGOURMET
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10€.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.