



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



BLOC PARIS

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 ÉNERGISANT

25 cl à 35 cl

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE ORGANICS MATÉ 25 cl	7€
VODKA, RED BULL 29 cl	12€
LE R.B.W 35 cl Vodka Grey Goose, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull pastèque	14€

SOFTS

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl	7€
ORANGINA 33 cl	7€
FUZE TEA, FANTA, SPRITE, OASIS TROPICAL, TROPICO 25 cl	7€
SCHWEPES TONIC, AGRUMES 25 cl	7€
SCHWEPES 20 cl Ginger Beer, Ginger Ale, White Peach, Touch of lime, Hibiscus, Pomelo	7€
LIMONADE ARTISANALE 33 cl - « La Mortuacienne »	7€
CAFÉ FRAPPÉ MAISON 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard »	8€
CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard »	8€
MILK-SHAKE 33 cl Noisette, pistache, vanille, caramel beurre salé, moka, cacao, mangue, cassis, framboise à la rose, citron vert	12€
NECTAR & JUS - MAISON BISSARDON 25 cl Abricot, orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate	8€

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€

DÉTOX

30 cl

<i>Froids</i>	10€	<i>Chauds</i>	12€
PEPS DETOX Orange, carotte, citron		GOLDEN LATTE Lait d'amande, curcuma, gingembre, miel	
WAKE ME UP Concombre, kiwi, citron		APPLE BOOST Jus de pomme, jus de citron, cannelle, badiane, girofle, sirop d'agave	

APÉRITIFS

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

BIÈRES & CIDRE

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

PLANCHES - BOARDS

À partir de 15h - Starting at 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, un peu des deux 29€

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 15h - Starting at 3 p.m.

POULET KARAAGE, sauce tonkatsu, mayonnaise au miso 16€

Chicken karaage, tonkatsu sauce, miso mayonnaise

BURRATINA CRISPY, pesto aux noisettes 16€

Burratina crispy, hazelnuts pesto

FINGERS CROQUE-TRUFFE*, copeaux de truffes* fraîches 16€

Truffle croque fingers, fresh truffle* shavings*

CORN DOG 16€

Saucisse de volaille, mozzarella, chapelure panko, sauce barbecue japonaise
Candied beef croquesquis, stewed carrots

FRITES À LA TRUFFE*, pecorino rapé 14€

Truffle fries, pecorino cheese*

GYOZAS, crevettes et légumes, sauce soja vinaigrée x6 12€ / x12 22€

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 Angélys Tempo	14€	22€	75€
SAINT-JULIEN Connétable de Talbot 2 nd Vin de Château Talbot			86€
MARGAUX AOP Blason d'Issan 2 nd Vin de Château d'Issan			89€
MOULIS AOP N°2 de Maucaillou 2 nd Vin de Château Maucaillou			66€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Frédéric Mabileau Les Rouillères			48€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP Château La Nerthe			95€
SANTENAY VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			82€
NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES Frédéric Magnien			98€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Angélys 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

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€	Magnum 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€	

EAUX-DE-VIE

4 cl

POIRE WILLIAMS MICLO	12€
MARC DE GEWURZTRAMINER MICLO	12€
VIEILLE MIRABELLE MICLO	12€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12€
FRAMBOISE MICLO	12€

LIQUEURS

4 cl

GRAND MARNIER	12€
GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	22€
MANDARINE NAPOLÉON	12€
GET 27, GET 31	12€
MENTHE PASTILLE	12€
LIMONCELLO MAMMA MIA !	12€
DISARONNO AMARETTO	12€
DISARONNO AMARETTO VELVET	12€
LIQUEUR DE CAFÉ KALHÚA	12€
LIQUEUR DE WHISKY ARRAN GOLD CREAM	12€

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€

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

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

15 cl à 40 cl

PORNSTAR MARTINI

18€

Vodka Belvedere infusée à la vanille, liqueur passion, sirop vanille, jus de passion, jus de pomme, shot prosecco

WHITE NEGRONI

18€

Gin Normindia, vermouth blanc Carpano, Salers, Lillet

PLANAS DAIQUIRI

18€

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

THE GRAND MARGARITA RED

18€

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

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

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIR-GIN'TO

11€

Sirop de fleur de sureau et Fluère sans alcool à la baie de genièvre, Schweppes hibiscus

VIRGIN SPRITZ

11€

Spiritueux sans alcool Fluère framboise, apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier

TEA TEMPLE

11€

Thé vert, jus de citron, sirop de sucre maison, jus de cranberry, fleur d'oranger

LE BAR À SPRITZ

15 cl à 40 cl

APEROL SPRITZ	18€	CHAMBORD SPRITZ	18€
Aperol, Perrier, prosecco		Liqueur de framboises Chambord, purée de framboises, lime, Perrier, prosecco	
SARTI SPRITZ	18€	LILLET SPRITZ ROSÉ	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		Lillet rosé, Schweppes tonic, prosecco	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	18€	ITALICUS SPRITZ	18€
Liqueur de sureau Fiorente, Perrier, prosecco		Liqueur de bergamote, citron vert, Perrier, prosecco	
LIMONCE SPRITZ	18€	CAMPARI SPRITZ	18€
Limonce aperitivo, Perrier, prosecco		Campari, Perrier, prosecco	

LE BAR À GIN'TO

15 cl à 50 cl

Accompagnement au choix :

Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

GIN MARE	18€	LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN	18€
Macération individuelle dans un alcool de grain avec quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina. Accompagnement : Schweppes Tonic Touch of Lime		 Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux	
MONKEY 47	18€	BULLDOG	18€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleurs de Sureau		London Dry gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande	
HENDRICK'S GIN	18€	RÉTHA OCEANIC GIN	18€
Infusé aux essences de rose et de concombre		 Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré	
BOMBAY SAPPHIRE	18€	HAUTEFEUILLE L'AUDACIEUX	18€
Gin fin et élégant, plus légers que beaucoup d'autres		 Gin infusé avec des plantes aromatiques du terroir picard	

SPIRITIEUX

4 cl - Suppl. soda 5€

Rhums

ZACAPA 23 ANS	18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé	
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao	
DIPLOMATICO PLANAS	16€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration sur au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline	
BUMBU	19€
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe	
DON PAPA	15€
Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable.	
DON PAPA MASSKARA	17€
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	
HAVANA CLUB 3 ANS	13€
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	
PLANTATION XO	22€
Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge. Vieilli dans d'anciens fûts à cognac	
TROIS RIVIÈRES 	15€
Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, de fruits exotiques et de fleurs blanches	
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ 	16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé	
LA FAVORITE CŒUR DE CANNE BLANC 	14€
Onctueux, subtil aux notes de fleurs blanches	
LA FAVORITE 4 ANS 	16€
Rhum vieux - VSOP vieilli 4 ans en fûts de chêne	
EMINENTE 7 ANS	18€
Composé à partir de 70% d'«aguardiente», un rhum de mélasse particulièrement aromatique, vieilli pendant sept années.	

Whiskies

France  MADE IN FRANCE

ROZELIEURES COLLECTION SUBTIL 16€
Single Malt veilli en fûts de cognac et bourbon.

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 29€
Assemblage de trois distillats de Malt Français non tourbés.

États-Unis

EVAN WILLIAMS WHITE LABEL 16€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.

WOODFORD RESERVE 18€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.

WILLETT POT STILL RESERVE 30€
Icône de la post-prohibition, floral et gourmand.

JACK DANIEL'S 16€  MADE IN FRANCE
Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans.

JACK DANIEL'S BONDED 18€
Produit lors d'une seule saison de distillation, puis vieilli au moins quatre ans avant d'être embouteillé.

Japon

NIKKA COFFEY GRAIN 16€
Single grain japonais gourmand aux notes de fruits mûrs.

NIKKA THE NIKKA TAILORED 25€
Rond et onctueux aux notes de miel, agrumes et chocolat.

FUJI BLEND WHISKY 19€
Veilli en fût de chêne blanc américain, notes boisées et caramélisées.

Écosse / Irlande

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON 13,5€
Whiskies écossais, whisky irlandais.

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT 15€
Single Malt Écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.

BUSHMILLS 18€
Whisky Irlandais Blend & Single Malt.

ARBEG 10 ANS 16€
Le plus tourbé des single Malts d'Islay.

BALLENTINE'S 14€
De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.

SIR DAVIS 19€
La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.

WILD TURKEY PROOF 81 16€
Avec des notes de vanille, poire et épices douces.

BUNNAHABHAIN 12 ANS 19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay.

DALMORE 12 ANS 20€
Notes de pêche, fruits rouges et brioche.

ARRAN SHERRY CASK «THE BODEGA» 30€
Single Malt écossais veilli dans des fûts de cherry. Élégant, complexe et robuste.

COPPER DOG 18€
Assemblage de Malts provenant de huit distilleries du Speyside, Copper Dog n'est pas un Blended Malt comme les autres.

Vodkas

WIBOROWA, ERISTOFF, ZOLADKOWA	12€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	16€
GREY GOOSE  <small>MADE IN FRANCE</small>	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, une douceur inimitable.	25€

Téquilas / Mezcal

ESPOLON SILVER	15€
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€
TEQUILA EL JIMADOR Téquila qui surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas dix ans	15€
MEZCAL UNION	15€

*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 vieilles

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'objectif 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 VERTÉ 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 par des notes de pommes cuites et de tanins

**CALVADOS COQUEREL
SINGLE CASK 24 ANS** 28€

Single cask issu de la récolte 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

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

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

TEA TIME

De 15h à 18h, tous les jours

Boisson chaude + Dessert

16€

Boisson chaude

Au choix

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 coffe or viennese chocolate in addition + 2,5€

Dessert

Au choix

TIRAMISU MAISON À LA LOUCHE

Home-made tiramisu served with a ladle

CŒUR COULANT AU CHOCOLAT 70%

Praliné noisette, crème fouettée mascarpone

Chocolate flowing heart 70%, hazelnut praline, mascarpone whipped cream

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

CRÈME BRÛLÉE TRADITION

Vanille de Madagascar

Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla

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. 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.*