

SOMMAIRE

Carte salée et Menus	3
Crêpes, Glaces et Coupes Glacées	4
Pâtisseries de ma Fille	5
La Cave - Vins et Champagnes	7-9
Apéritifs - Bières	10
Cocktails.....	11
Gins & Tonics	12
Spiritueux	12-13
Cocktails sans alcool - Sodas - Jus de Fruits	14
Boissons Chaudes - Boissons Glacées	15
Thés - Infusions	16-19

BRUNCH

À PARTIR DE 8H

BOISSON CHAUDE

JUS DE FRUITS FRAIS

VIENNOISERIE

TARTINE DE PAIN TRADITION, BEURRE ET CONFITURE

AVOCADO TOAST OU ŒUF BÉNÉDICTE

GRANOLA AUX FRUITS FRAIS

32 €

MENU ENFANT

JUSQU'À 9 ANS

SIROP À L'EAU

CABILLAUD CROUSTILLANT, POMMES GRENAILLES

COQUILLETES, JAMBON

CROQUE ENFANT

BOULE DE GLACE

14 €

SERVICE CONTINU
À partir de 12h

À PARTAGER

Guacamole, tortilla	12 €
Gyozas au poulet par 6 / par 12	9 € / 17 €
Croque-Monsieur façon Tapas	15 €
Toasts de chèvre chaud façon Tapas, miel et amandes	14 €
Soupe du moment.....	12 €
Salade de haricots verts, magret séché, pignons, tomates confites	15 €
Œufs Mimosa.....	10 €
Œuf Bénédicte <i>poitrine fumée ou saumon fumé</i>	14 €
Œufs en meurette <i>lardons, champignons, vin rouge</i>	12 €
Assiette de Saumon fumé, blinis.....	17 €
L'assiette de Serrano 24 mois	12 €

SALADES, TOAST ET CROQUES

Salade de gambas thaï, cacahuètes, wakame et citronnelle.....	19 €
Salade de chèvre chaud, miel, lard fumé et amandes	19 €
Salade César poulet, parmesan et croûtons.....	19 €
Croque-Monsieur, salade verte.....	18 €
Croque-Madame, salade verte.....	20 €
Avocado toast, saumon fumé et œuf poché.....	20 €

PLATS

Poitrine de cochon confite, pomme purée, jus kéfir	24 €
Tartare de bœuf, condiments, pommes grenailles.....	21 €
Suprême de volaille farçi à la tartufata, gnocchis, crème de parmesan	26 €
Tournedos de dos de cabillaud en nori, bisque, légumes vapeur.....	25 €
Ceviche de daurade, maïs grillé, leche coco, citron vert	25 €
Coquillettes au jambon et au Beaufort.....	19 €
🍷 Penne au pesto, tomates séchées, pignons, parmesan.....	20 €
Suggestion poisson.....	26 €
Suggestion viande	26 €

CRÊPES

Crêpe Sucre.....	4 €
Crêpe Beurre Sucre	5 €
Crêpe Sucre Citron	5 €
Crêpe Chocolat.....	5 €
Crêpe Confiture (<i>Abricot ou Fraise</i>).....	5 €
Crêpe Miel	5 €
Crêpe Caramel Beurre Salé	5 €
Crêpe Nutella	6 €
Crêpe Surfeur (<i>Nutella - Glace vanille - Chantilly</i>).....	9 €
Crêpe Chocolat Banane (<i>Glace coco - Chantilly</i>).....	9 €
Supplément Chantilly	2 €

GLACES ET SORBETS

2 boules.....	5 €
3 boules.....	7 €
<i>Vanille, Chocolat, Café, Coco, Rhum-raisins</i> <i>Citron, Mangue, Fraise, Cacao</i>	
Supplément Chantilly	2 €

COUPES GLACÉES

Dame Blanche (<i>Glace vanille - Sauce chocolat - Chantilly</i>).....	10 €
Coco Caramel (<i>Sorbet coco - Glace vanille - Caramel beurre salé - Chantilly</i>).....	10 €
Banana Split (<i>Banane - Glace chocolat, fraise et vanille - Sauce chocolat - Chantilly</i>)...)	10 €
Café Liégeois (<i>Glace café - Glace vanille - Espresso - Chantilly</i>).....	10 €
Chocolat Liégeois (<i>Glace chocolat - Glace vanille - Sauce chocolat - Chantilly</i>).....	10 €

PÂTISSERIES DE MA FILLE

Paris-Pyla	10 €
Tarte Citron Meringuée	10 €
Tarte Vanille Framboises	10 €
Succès	10 €
Entremets Chocolat Caramel	10 €
Baba au Rhum	10 €
St Honoré	10 €
Eclair au Chocolat	10 €
Eclair au Café	10 €
Pavlova Framboises	10 €
Millefeuille	10 €
3 Vanilles	10 €
Ile flottante	10 €
Brioche perdue	10 €

CHAMPAGNES, VINS
ET
BOISSONS

CHAMPAGNES

Flûte 12cl	Piscine 15cl	Demi bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
---------------	-----------------	-----------------------------	-------------------

Drappier Carte d'Or	BRUT	12 €	14 €	35 €	80 €
---------------------	------	------	------	------	------

Roederer Collection	BRUT				90 €
---------------------	------	--	--	--	------

Drappier Rosé de Saignée	BRUT ROSÉ				85 €
--------------------------	-----------	--	--	--	------

Ruinart	BLANC DE BLANCS				160 €
---------	-----------------	--	--	--	-------

VINS BLANCS

Verre 12cl	Demi bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
---------------	-----------------------------	-------------------

BORDEAUX

Entre-Deux-Mers, Château Bonnet	2024	6 €	20 €	30 €
---------------------------------	------	-----	------	------

PESSAC-LÉOGNAN

Dada de Rouillac	2023			39 €
------------------	------	--	--	------

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre, Domaine Dezat	2024	7 €	20 €	35 €
-------------------------	------	-----	------	------

BOURGOGNE

Petit-Chablis, Domaine Bardet et Fils	2024	7 €		35 €
---------------------------------------	------	-----	--	------

Savigny-lès-Beaune "Les Gollardes", Domaine Dufouleur	2020			65 €
---	------	--	--	------

SUD-OUEST

Vin de France, Villa Chambre d'Amour Moelleux	2024	6 €		32 €
---	------	-----	--	------

VINS ROSÉS

		Verre 12cl	Demi bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
Côtes de Provence, Odyssee	2025	6 €	18 €	30 €
Côtes de Provence, Minuty Prestige	2025			42 €

VINS ROUGES

		Verre 12cl	Demi bouteille 37,5cl	Bouteille 75cl
BORDEAUX				
Château Croix Mouton	2019	6 €		30 €
PESSAC-LÉOGNAN				
Dada de Rouillac	2019	8 €	22 €	40 €
BOURGOGNE				
Bourgogne "Pinot Noir", Domaine René Bouvier	2022	9 €		50 €
BEAUJOLAIS				
Morgon, Jean-Paul Brun	2024			35 €
VALLÉE DU RHÔNE				
Côtes du Rhône, Mas de Sainte Croix	2022			35 €

LES SPRITZ

(20 cl.)

Spritz (<i>Apérol - Prosecco - Perrier</i>)	12 €
Spritz Ha(a)ïtza (<i>Lillet Rosé - Prosecco - Schweppes Agrumes</i>)	12 €
Spritz Saint-Germain (<i>Liqueur Saint-Germain - Prosecco - Perrier</i>)	12 €
Spritz Campari (<i>Campari - Prosecco - Perrier</i>)	12 €

APÉRITIFS

Américano Maison, 12 cl Vieilli en fût de chêne par nos soins	10 €
Négroni, 9 cl Vieilli en fût de chêne par nos soins	12 €
Ricard, Pastis 51, Cristal, 4 cl	5 €
Martini, 6 cl (<i>Rouge ou Blanc</i>)	6 €
Suze, 6 cl	6 €
Porto Rouge Adriano Reserva, 6 cl	6 €
Lillet, 6 cl (<i>Rouge, Blanc ou Rosé</i>)	6 €
Kir Vin Blanc, 12 cl (<i>Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise</i>)	6 €
Kir Royal, 12 cl (<i>Cassis, Mûre, Pêche ou Framboise</i>)	12 €
Campari, 6 cl	6 €
Garibaldi (<i>Campari - Orange pressée</i>)	9 €
Accompagnement Tonic Fever Tree	3 €

BIÈRES PRESSION

Pelforth Blonde, 25cl / 50cl	4,50 € / 8 €
Affligem Blonde, 25cl / 50cl	5 € / 9 €
Gallia Blanche, 25cl / 50cl	5 € / 9 €
Panaché - Monaco, 25cl	4,50 €
Picon Bière, 25cl	5 €

BIÈRES BOUTEILLES

(33 cl.)

Brasserie Effet Papillon IPA Blonde, Bordeaux	8 €
Corona, Mexique	8 €
Heineken o.o Sans Alcool, Hollande	7 €
Cidre Sassy Rosé	7 €

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito <i>(Rhum Bacardi Carta Oro - Menthe Fraîche - Citron Vert - Cassonade - Perrier)</i>	12 €
Maï-Taï <i>(Rhum Sailor Jerry - Rhum Clément - Cointreau - Citron Vert - Sirop d'Orgeat)</i>	12 €
Bloody Mary <i>(Vodka Grey Goose - Citron Jaune - Jus de Tomate Assaisonné)</i>	12 €
Expresso Martini <i>(Vodka Grey Goose - Kahlua - Espresso - Sucre de Canne)</i>	12 €
Moscow Mule <i>(Vodka Grey Goose - Citron Vert - Ginger beer)</i>	12 €
Margarita <i>(Tequila Patrón Silver - Cointreau - Citron Vert)</i>	12 €
Ti-Punch <i>(Rhum Clément 40° - Citron Vert - Cassonade)</i>	9 €

COCKTAILS (A)

Passion Pyla <i>(Gin Citadelle Rouge - St-Germain - Passion - Citron Jaune - Sucre de Canne)</i>	13 €
Bisous du Bassin <i>(Tequila Patrón Silver - Chartreuse - Jus de Cranberry - Purée de Fraises - Jus de Citron - Sirop de Tonka)</i>	13 €
Exotique Tiki <i>(Rhum Plantation Pineapple - Italicus - Pêche - Citron Vert - Sirop de Vanille)</i>	13 €

COCKTAILS CHAMPAGNE

Mimosa <i>(Champagne Drappier Carte d'Or - Orange Pressée)</i>	13 €
Bellini <i>(Champagne Drappier Carte d'Or - Purée de Pêches)</i>	13 €
Rossini <i>(Champagne Drappier Carte d'Or - Purée de Fraises)</i>	13 €

GIN & TONICS

(5cl.)

Gin To de ma Fille, FRANCE (<i>Gin Citadelle - Citron Vert - Tonic Fever Tree</i>)	14 €
Bombay Sapphire, ANGLETERRE (<i>Citron Vert - Tonic Fever Tree</i>)	12 €
Hendrick's, ECOSSE (<i>Concombre - Tonic Fever Tree</i>)	14 €
Monkey 47, ALLEMAGNE (<i>Orange - Tonic Fever Tree</i>)	18 €

VODKA - TEQUILA

(5cl.)

Grey Goose, FRANCE	10 €
Silver Patrón	12 €

RHUMS

(5cl.)

Sailor Jerry, CARAÏBES (<i>Rhum épice</i>)	10 €
Diplomatico 12 ans, VENEZUELA	14 €
Zacapa 23, GUATEMALA	18 €
Zacapa XO, GUATEMALA	25 €
Accompagnement Soda	3 €

WHISKIES

	(5cl.)
J&B rare, ECOSSE (<i>Blend</i>)	9 €
Jameson, IRLANDE (<i>Blend</i>)	10 €
Jack Daniel's, ETATS-UNIS	12 €
Chivas 12 ans, ECOSSE (<i>Blend</i>)	12 €
Glenffidich 12 ans, ECOSSE (<i>Single Malt</i>)	12 €
Nikka from the Barrel, JAPON (<i>Blend</i>)	15 €
Accompagnement Soda	3 €

COGNACS - ARMAGNACS - CALVADOS

	(5cl.)
Cognac Hennessy VS	12 €
Cognac Remy Martin VSOP	15 €
Armagnac Laubade VSOP	12 €
Armagnac Darroze 1990	25 €
Calvados Roger Groult 8 ans	12 €

EAUX-DE-VIE

	(5cl.)
Eau-de-Vie de Prune	12 €
Eau-de-Vie Poire William	12 €

CRÈMES ET LIQUEURS

	(6cl.)
Cassis, Mûre, Framboise, Pêche	8 €
Get 27, Menthe Pastille	9 €
Baileys, Cointreau	9 €
Limoncello, Amaretto	10 €
Chartreuse Verte	12 €
Italicus (<i>Premium Italian Liqueur à la Bergamote</i>)	10 €
Accompagnement Soda	3 €

COCKTAILS SANS ALCOOL

Détox Citronné (<i>Eau Pétillante infusée au Gingembre et Citron Jaune - Citron Vert - Sirop de Stévia au Matcha</i>)	9 €
Amour Fou (<i>Purée de Fraises - Jus de Cranberry - Cordial Baie de Timur - Limonade</i>)	9 €
ACC (<i>Ananas - Carotte - Orange - Citron Vert</i>)	9 €
Jardin Vert (<i>Optimae Babylon - Pomme - Concombre - Citron Jaune - Basilic</i>)	9 €

EAUX - SODAS

Limonade, Diabolo, 33 cl	5 €
Perrier, 33 cl	5 €
Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, 33 cl	5 €
Orangina, 25 cl	5 €
Fuze Tea, 25 cl	5 €
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes, 25 cl	5 €
Ginger Beer, 20cl	5 €
Abatilles Plate ou Pétillante, 50 cl	5.50 €
Abatilles Plate ou Pétillante, 75 cl	7 €

JUS DE FRUITS

Pago, 20 cl (<i>Orange, Pomme, Ananas, Abricot ou Tomate</i>)	5 €
Jus de Fruits Frais Pressés (<i>Citron, Orange ou Pamplemousse</i>)	7 €

BOISSONS CHAUDES

Expresso - Décaféiné Expresso	2.40 €
Noisette	2.50 €
Double Expresso	4.50 €
Grand Crème	5 €
Cappuccino	5.50 €
Café Latte	6 €
Chai Latte	7 €
Matcha Latte	7 €
Grand Chocolat "Maison"	6 €
Café Viennois	7 €
Chocolat Viennois "Maison"	8 €
Thé Vert Ha(a)ïtza	6 €
<i>Aux fragrances iodées de l'Atlantique et des forêts du Pyla</i>	
Irish Coffee (<i>Whisky Jameson - Café - Chantilly</i>)	12 €
French Coffee (<i>Cognac Hennessy Vs - Café - Chantilly</i>)	12 €
Jamaïcan Coffee (<i>Rhum Bacardi Cuatro Añejo - Café - Chantilly</i>)	12 €
Café Gascon (<i>Armagnac Laubade Vsop - Café - Chantilly</i>)	12 €
Diplomatico Coffee (<i>Ron Diplomatico - Café - Chantilly</i>)	15 €
Supplément lait d'amande ou lait d'avoine	1 €

BOISSONS GLACÉES

Iced Coffee	7 €
Iced Latte	7 €
Iced Latte Noisette, Iced Latte Vanille	7 €
Iced Matcha Latte	7 €
Iced Chai Latte	7 €
Ha(a)ïtza Tea	7 €



MARIAGE FRÈRES®

*Maison de Thé à Paris
depuis 1854*

THÉS & INFUSIONS EN MOUSSELINES DE COTON

Les Carrés de Thé ® de Mariage frères reflètent l'excellence du goût, de la qualité, de l'élégance et du raffinement.

Les feuilles entières, de la meilleure qualité, sont enveloppées d'une fine mousseline de coton qui permet aux plus grands thés de libérer avec aisance leurs délicats arômes. Chaque Carré de Thé ® est enveloppé d'une pochette cristal en cellulose végétale naturelle biodégradable qui protège la saveur du thé.

LABEL JARDIN PREMIER

Chaque thé de Mariage Frères est rigoureusement analysé et contrôlé afin de garantir sa conformité aux critères des normes européennes (EC) N°396/2005. Le label "Jardin premier" est réservé aux thés dont la pureté exceptionnelle correspond aux normes européennes les plus strictes (EC) N°834/2007.

THÉS

THÉS NOIRS 6 €

"DARJEELING HIMALAYA™" - INDE

"Roi des thés noirs indiens". Ce thé de la récolte d'été possède un parfum d'une grande élégance, une saveur remarquable, rappelant les fruits mûrs, un goût rond et vif.

"CEYLAN" - ORANGE PEKOE

Qualité exceptionnelle pour ce très grand thé de Ceylan. Issu de la récolte de la meilleure saison, ce thé aux feuilles équilibrées possède une saveur exquise et un corps subtil.

"FRENCH BREAKFAST TEA®" - GOÛT RICHE POUR LE MATIN

Avec ou sans lait, pour accompagner le petit déjeuner parisien, ce mariage idéal de grands thés noirs élégants offre un goût rond, à la fois chocolaté et malté, à la saveur développée, élégante et raffinée. Un métissage fraternel dans la meilleure tradition du thé français.

"EMPEREUR CHEN-NUNG™" - FUMÉ

Majestueux, cet assemblage porte le nom de l'empereur de Chine, qui a découvert le thé en 2737 avant J.C. Ce thé à l'arôme subtil légèrement fumé se boit sans lait.

"EARL GREY IMPÉRIAL®" - BERGAMOTE

Parmi les grands classiques parfumés, l'Earl Grey Impérial est un Darjeeling de printemps richement parfumé avec la meilleure Bergamote Mariage Frères.

"CHAI-CHANDERNAGOR®" - CHAI ÉPICES IMPÉRIALES

Merveilleux assemblage de thé noir et d'épices comme à Chandernagor.

"MARCO POLO®" - FRUITÉ & FLEURI

Succès incontesté de la Maison Mariage Frères, ce thé secret vous fera voyager dans les plus lointaines et mystérieuses contrées.

"ESPRIT DE NOËL®" - FESTIF

Parfumé aux épices douces et aux fruits (pomme, mandarine, cannelle, amande...), agrémenté d'écorces d'orange et de morceaux de vanille Bourbon.

THÉS

THÉS VERTS..... 6€

"CASABLANCA®" - MENTHE NANA & BERGAMOTE

Assemblage frais de thé vert à la menthe nana et de thé noir à la meilleure bergamote de Mariage Frères. Le goût d'un été ensoleillé.

"SAKURA, SAKURA !®" - LE GOÛT DES CERISIERS EN FLEURS

Mythique composition du thé vert au parfum frais et sensuel de cerisiers en fleurs. Fruité et doux comme un matin de printemps.

"JASMIN MANDARIN™" - FLEURI

Grand thé vert doux et suave parfumé de tendres fleurs de jasmin.

"THÉ À L'OPÉRA®" - NOTES DE VANILLE ET DE FRUITS ROUGES

Éloge de la sensualité. Thé vert distingué mis en valeur par de subtils parfums de fruits rouges et d'épices précieuses.

"THÉ SUR LE NIL®" - FRUITÉ CITRONNÉ

Thé vert aux fragrances de citronnelle et d'agrumes réhaussées d'épices douces. Un parfum d'aventure qui transporte aux confins des songes l'âme des poètes en quête d'exotisme.

THÉ BLANC 6€

"BLANC & ROSE™" - CHINE

L'association du mythique thé blanc et de tendres pétales de roses orientales exhale un parfum doux et fleuri développant une saveur fraîche et veloutée.

THÉ BLEU..... 6€

"MILKY BLUE ABSOLU®" - CHINE

Envoûtant au riche parfum lacté. Une délicate note de marron glacé de crème pâtissière charme le palais d'un doux voile lacté. Une ode aux plaisirs éternels.

INFUSIONS ET ROOIBOS

INFUSIONS..... 6€

VELOUTÉE "DREAM TEA®" - SANS THÉINE

Composition veloutée de plantes aromatiques et bienfaisantes, aux propriétés relaxantes et apaisantes. Un équilibre délicat et moelleux des meilleures camomille, verveine, tilleul, agrémentés d'une pointe de réglisse et de thé rouge riche en antioxydants.

CAMOMILLE SAUVAGE

Une camomille merveilleuse à la liqueur souple, soulignée de jolis accents frais et aériens de fleurs blanches de magnolia, d'une agréable persistance aromatique.

MENTHE POIVRÉE

La liqueur précieuse de cette menthe d'exception se dévoile sur un filigrane aux reflets poivrés et intenses, au moelleux remarquable.

VERVEINE ODORANTE

L'or auréolin de l'infusion sublime les feuilles intactes de cette verveine incroyable, au velouté de guimauve, sur une trame étourdissante évoquant le cédrat confit.

THYM CITRON AROMATIQUE

Un thym citron d'exception dont les notes pimpantes évoquent le fruité gourmand des citrons jaunes de Menton muris au soleil de Provence. Une infusion réconfortante, douce et lumineuse.

ROOIBOS ROUGES..... 6€

"ROUGE BOURBON®" - NOTES VANILLÉES NATURELLEMENT SANS THÉINE

Rooibos rouge vanillé. D'une grande finesse et sans théine, il peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait. Idéal aussi pour les enfants.

"ROUGE MÉTIS®" - FRUITÉ & FLEURI NATURELLEMENT SANS THÉINE

Rooibos rouge. Beau thé fruité & fleuri aux senteurs d'un jardin parfumé. Sans théine, peut se boire glacé ou chaud, du matin au soir, avec ou sans lait.

