

MENU

PRODUITS LOCAUX, COLLABORATIONS LOCALES

Tous nos ingrédients sont soigneusement choisis auprès de commerçants du quartier ou de fournisseurs qui partagent notre amour du produit.

Pain de chez Thierry Breton, croissants du Pétrin Médiéval, fromages de la Fromagerie Châtaigner, café de chez Télescope, thés de chez Collection T, bières de la Brasserie de la Goutte d'Or... Tous nos vins sont issus de l'artisanat vigneron.

Merci Camille ! Ensemble, nous voyageons, nous dénichons et nous rassemblons des produits simples et authentiques, cultivés, préparés ou conçus avec passion.



LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 7h à 16h

Croissant	3 €
Baguette*, beurre & confiture maison	3 €
Œuf mollet, cream cheese, pain* grillé & herbes folles	10 €
Salade de mangue, avocat & gingembre	9 €
Tartine* d'avocat aux agrumes	10 €
Yaourt nature & confiture maison	4 €
Gâteau maison du jour	3 €
Granola maison, fruits frais, fromage blanc ou lait	9 €
Jambon Serrano	8 €
Saumon fumé	8 €
Comté	9 €
Fruits de saison	3 €

* Farines biologiques sélectionnées du Moulin de Braseuil, une option sans gluten est également disponible.

ALL DAY

Servi de 11h à 2h

Soupe de saison	9 €
Salade de saison	12 €
Le Croque-Monsieur du Pigalle	6/12 €
Jambon Serrano	8 €
Un demi Selles-sur-Cher, chutney d'oignon	7 €
Un quart de Brillat Savarin au lait cru	8 €
Gâteau maison du jour	3 €
Compote pommes & poires en crumble	6 €
Mousse au chocolat & fève tonka	7 €
Riz au lait	7 €

LE SOIR

Servi de 18h à 23h

Les plats et desserts du all day sont également disponibles au dîner

Amandes torréfiées	4 €
Tapenade d'olives noires	5 €
Hummus de haricots blancs au romarin	6 €
Arancini, par 3	7 €
Croquettes de patate douce, yaourt aux épices, par 3	7 €
Burrata, citron confit & fleurs de thym citron	12 €
Sardinillas & beurre fumé	7 €
Œuf mayo aux œufs de saumon	7 €
Saumon Gravelax maison & citron brûlé	8 €
Saint-Jacques Petrossian fumées, citron	16 €
Coppa	8 €
Rillettes & pickles	7 €
Galice	8 €
Petite salade de mâche	3 €
Poireaux, vinaigrette & sarrasin	7 €
Courge rôtie, ricotta & menthe fraîche	9 €

LES VINS

Verre Bouteille

CHAMPAGNE		
Comte Hugues de La Bourdonnaye / Brut Nature	12 €	70 €
BULLES		
Les Collines de Vaux / Crément de Bourgogne	8 €	42 €
BLANCS		
Sancerre / 2016 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	11 €	58 €
Le Chenin de la Colline / 2017 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire	7,5 €	36 €
Bourgogne Blanc / 2016 / Domaine Joubert / Mâconnais	8 €	39 €
Champêtre / 2016 / Laurent Cazotte / Sud-Ouest	7,5 €	36 €
ROUGES		
Les Débonnaires / 2016 / Luc Sébille / Vallée de la Loire	7,5 €	36 €
Sancerre / 2017 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	12 €	65 €
Brouilly Vieilles Vignes / 2015 / Domaine Joubert / Beaujolais	8 €	39 €
La Roque / 2017 / Fabien Jouve / Cahors	9 €	50 €
Sifflez-Moi / 2017 / Mas des Agrunelles / Languedoc	7,5 €	36 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LA CAFÉTERIE

Café comptoir	1 €
Expresso, Allongé	2,5 €
Noisette	2,8 €
Double	3,5 €
Café filtre, la tasse ou le thermos	3,5/7 €
Café latté, Cappuccino	5 €
Chocolat chaud	5 €
Ice Tea maison 25 cl	5 €
Ice coffee 25 cl	5 €

SÉLECTION DE THÉS

Phillip's Blend	7 €
Irish Breakfast	7 €
Grand Tarry Souchong	7 €
Ginseng Citron	7 €
Chung Hao	7 €
Mélange drainant	7 €
Sencha Op Fuji	7 €
Conte Tibétain	7 €
Thés de saison	7 €

INFUSIONS

Thym	7 €
Sauge	7 €
Camomille	7 €

LES SOFTS

Pamplemousse ou orange pressé 25cl	6,5 €
Jus de fruits La Table Des Lutins 25cl (Poire/Thym, Abricot/Romarin, Pêche/Lavande, Cerise noire)	6,5 €
Limonade maison 25 cl	5 €
Sirops	4,5 €
Evian 33 cl ou 75 cl	4/6,5 €
Badoit 33 cl ou 75 cl	4/6,5 €
Badoit Rouge 33 cl	4 €
Coca, Coca Light, Coca Zéro 33cl	5 €
Orangina 33cl	5 €
Tonic 20 cl	4 €
Ginger Ale 20 cl	4 €

LES COCKTAILS

SHORT DRINKS

house bottled

Negroni	8 €
Gin, vermouth, Campari	
Manhattan	8 €
Rye whisky, vermouth, mûre, ristretto liqueur	
Old Fashioned	11 €
Rye whisky, noix, érable	

SHORT DRINKS

shaken

Shiso	9 €
Gin, shiso, cardamome, Maurin	
Cherry	12 €
Whisky, cerise, vermouth, orange, tomate cerise	
20th Century	9 €
Gin, cacao blanc, Lillet Blanc, agrumes	

LONG DRINKS

Moscow Mule	10 €
Vodka, gingembre, agrumes	
Pigalle Punch	12 €
Vieux rhum, porto, framboises, agrumes	
Fauvette	12 €
Tequila reposado, Lillet Blanc, vanille, gingembre	
Cardinale	9 €
Byrrh, cassis, soda citron jaune	
Panache	9 €
Bière, agrumes, gingembre, Amer Picon, fleur de sureau	

SANS ALCOOL

Virgin Mule	8 €
Seedlip Spice, tepache, gingembre	
Flower Sour	8 €
Seedlip Garden, pomme, blanc d'œuf, agrumes	

COCKTAILS CLASSIQUES

À partir de 10 €

LES BIÈRES ET CIDRES

Petite Pigalle, Pression 35 cl	6 €
Petite Pigalle, Bouteille 33 cl	6 €
Ciderman / Cyril Zang / Bouteille	7 €
Poiré / Fils de pomme / Bouteille	7 €

LE PIGALLE

9, rue Frochot, 75009 PARIS
+ 33 (0) 1 48 78 37 14
www.lepigalle.paris

L 75009 P

Prix nets / service compris - Liste des allergènes sur demande