

LE PIGALLE

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

le petit déjeuner

Produits locaux, collaborations locales :

Pain de chez Thierry Breton, rue de Belzunce, café de chez Télescope, rue Villedo et thés de chez Collection T, rue des Martyrs

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

Merci Camille !

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

En cuisine, le gros du travail se fait en amont, d'une saison à l'autre pour les confitures, les pickles, les salaisons et les conserves.

Du matin pour le soir pour le "servi-minute".



LE PETIT DÉJEUNER

Servi en salle ou en chambre, de 7 h à 11 h

Pain*, beurre & confiture maison	5 €
Croissant ou brioche, beurre & confiture maison	5 €
Œuf mollet, cream cheese, pain* grillé & herbes folles	10 €
Jambon Serrano	7,5 €
Salade de mangue, avocat & gingembre	8 €
Bol de céréales bio, fruits frais & abricots secs (au choix : lait traditionnel ou lait de soja, ou yaourt)	8,5 €
Yaourt nature & confiture maison	4 €
Compote de pommes & poires à la vanille	6 €
Orange ou pamplemousse pressé 25 cl	6,5 €
Expresso	1 €
Café filtre, la tasse ou le thermos	3,5 € / 7 €
Café latté, Cappuccino	4 €
Chocolat chaud	5 €
Sélection de thés et d'infusions	7 €

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

Prix net service compris