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, fromages de la Crèmerie Frescolet, café de chez Lomi, thés de chez Kodama, bières de la Brasserie de la Goutte d'Or...
Tous nos vins sont issus de l'artisanat vigneron.

LES VINS

	Verre	Bouteille
CHAMPAGNE		
Comte Hugues de La Bourdonnaye / Brut Nature	15 €	95 €
BULLES		
Milliard d'étoiles / 2020 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire	9 €	45 €
BLANC		
Le Chenin de la Colline / 2021 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire	7 €	35 €
Bloom / 2022 / Rémi Plouizin x Vin des Potes / Côtes du Rhône	7 €	35 €
Tapage / 2022 / Banjo Vino / Languedoc	8 €	40 €
Pithon 357 / 2022 / Domaine Olivier Pithon / Côtes Catalanes	8,5 €	42 €
Sancerre / 2021 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	12 €	60 €
ROUGE		
Brouilly Vieilles Vignes / 2021 / Domaine Joubert / Beaujolais	7 €	35 €
Le Magnes / 2022 / Pierre Michelland & Vin des Potes / Cabernet Sauvignon	8,5 €	35 €
Les Galets / 2021 / Les Vignerons d'Estezargues / Côtes du Rhône	8,5 €	42 €
Sancerre / 2020 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	12 €	60 €
ROSÉ		
À l'ombre du Pin / 2020 / La Table des Sommeliers / Provence	7 €	35 €

LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 7h à 16h

Croissant, confiture maison	3,5 €
Baguette, beurre & confiture maison	4,5 €
Yaourt fermier, confiture maison	4,5 €
Granola maison, fruits frais, yaourt fermier ou lait	9 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	11 €
Brioche perdue, crème foutée & fruits rouges	12 €
Assiette de saumon gravelax, citron brulé	12 €
Assiette de jambon Serrano	12 €
Tartine d'avocat, œuf poché, pickles & parmesan	14 €

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Houmous de pois chiche, tahini *	9 €
Sardinillas, beurre salé *	9 €
Scotch egg	10 €
Soupe de champignons, noisettes concassées & huile d'olive *	12 €
Potimaron rôti, yaourt, tahini, citron vert	12 €
Chorizo grillé au thym	14 €
Assiette de Jambon Serrano, pickles *	14 €
Arancini (3), crème de chorizo	14 €
Tartine d'avocat, grenades & feta *	14 €
Camembert rôti au miel, romarin & figues sèches	14 €
Tartine de saumon gravelax, cream cheese, baies de Timur *	15 €
Le Croque-monsieur du Pigalle (2) *	15 €
Grilled cheese au comté & champignons de Paris (2) *	15 €
Burrata, poudre de tomate & basilic pourpre *	15 €
Poulpe grillé, sauce vierge	18 €
Lobster roll	23 €
Sucrine, vinaigrette & herbes fraîches *	4 €
Crème brûlée à la vanille *	12 €
Mi-cuit au chocolat & fleur de sel *	12 €
Tiramisu framboise *	12 €

LA NUIT

Servi de 23h à 7h

* Plats disponibles toute la nuit

PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT !

LES BOISSONS SANS ALCOOL

LA CAFÉTERIE

Espresso, Allongé	3,5 €
Noisette	4 €
Double	4,5 €
Café filtre, la tasse ou le thermos	4 / 7 €
Café latte, Cappuccino	6 €
Chocolat chaud	6 €
Ice Tea maison 25cl	6 €
Iced coffee 25cl	6 €

SÉLECTION DE THÉS

London 7:00 am Earl grey, vanille	6 €
Rehab Thé vert, citronnelle, gingembre, écorce de citron	6 €
Sencha Thé vert iodé et végétal	6 €
Tarry Souchong Thé noir fumé	6 €
Poids Plume Thé vert, agrumes, basilic	6 €
La Part des Anges Thé blanc, amande, maïs soufflé	6 €

INFUSIONS

Sauge	6 €
Fleur de lavande	6 €

LES SOFTS

Pamplemousse ou orange pressé 25cl	6,5 €
Jus de fruits La Table Des Lutins 25cl (Abricot/Romarin,Pêche/Lavande, Myrtille)	7 €
Gimber shot	3 €
Limonade maison 25cl	5 €
Sirops	4,5 €
Abatilles 33cl ou 75cl (Minérale ou Pétillante)	4 / 6 €
Coca, Coca Light, Coca Zéro 33cl	5 €
Orangina 33cl	5 €
Fever Tree Tonic 20cl	4 €
Ginger Ale 20cl	4 €

LES COCKTAILS

Pisco Sour Pisco, jus de citron & Angostura	14 €
South Pi Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	14 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	14 €
Roadrunner Tequila, citron, sirop d'érable, angostura	14 €
Souvenir de Pigalle Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	15 €
La Pigalle Margarita Tequila, sirop d'orgeat, Gimber, jus de citron	15 €
Godfather Sour Amaretto, Whisky, sirop de sucre, jus de citron, blanc d'œuf	15 €
MGM Grand Cognac, liqueur de marasquin, jus de citron, sirop de sucre, angostura	15 €

SHORT DRINKS

House Bottled

Negroni * Gin, vermouth, Campari	11 €
Manhattan * American whiskey, vermouth, mûre, ristretto liqueur	12 €
Old Fashioned * American whiskey, noix, érable	12 €

SANS ALCOOL

Mexicain Seedlip Spice, jus d'ananas, gingembre	10 €
Virgin Mary Jus de tomate, épices, agrumes	10 €

LES BIÈRES ET CIDRES

Petite Pigalle, Pression 30cl	7 €
Petite Pigalle, Bouteille 33cl	7 €
Myrha, APE bouteille / Goutte d'Or Bouteille 33cl	7 €
Fils de Pomme Bouteille (Cidre / Poiré)	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