

# 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 et croissants de chez Arnaud Delmontel, 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.

## LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 7h à 16h

Croissant, confiture maison	3,5 €
Baguette, beurre & confiture maison	4,5 €
Yaourt de la Ferme de la Carlarié, confiture maison	4,5 €
Granola maison, fruits frais, yaourt fermier ou lait	9 €
Œuf mollet, cream cheese, pain grillé & herbes fraîches	11 €
Tartine d'avocat aux agrumes, cream cheese	12 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	9 €
Pamplemousse caramélisé & thym	6 €
Assiette de saumon gravelax, citron brûlé	6 €
Assiette de jambon d'Ardèche	6 €

## ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Assiette de jambon d'Ardèche & noisettes torréfiées *	9 €
Saucisse sèche d'Ariège	8 €
Crottin de chèvre cendré, confiture maison *	12 €
Œuf-mayo au citron vert	5 €
Poireaux, vinaigrette	8 €
Arancini (3)	9 €
Sardines fumées, citron brûlé	9 €
Tarama Petrossian *	9 €
Houmous	9 €
Tartine d'avocat aux agrumes, cream cheese	12 €
Tartine de saumon gravelax, cream cheese, baie de Timur	14 €
Burrata, agrumes confits, huile d'olive & fleur de sel *	16 €
Salade de lentilles, saumon gravelax, œuf mollet	12 €
Soupe à l'oignon gratinée au comté	9 €
Rosbeef, chips maison	14 €
Le Croque-monsieur du Pigalle (1 ou 2) *	6 / 12 €
Grilled cheese au comté & champignons de Paris (1 ou 2) *	6 / 12 €
Camembert rôti au miel, romarin & figues sèches	9 €
Sucrine, vinaigrette & herbes fraîches *	4 €
Crème brûlée	6 €
Riz au lait *	6 €
Pamplemousse caramélisé & thym	6 €
Tarte chocolat *	8 €

## LA NUIT

Servi de 20h à 7h

\* Plats disponibles toute la nuit

**PROFITEZ DE COCKTAILS  
EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT,  
DEMANDEZ L'OFFRE À L'ÉQUIPE !**

## LE PIGALLE

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

## LES VINS

Verre Bouteille

### CHAMPAGNE

Comte Hugues de La Bourdonnaye / Brut Nature 12 € 70 €

### BULLES

Milliard d'étoiles / 2020 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire 7,5 € 38 €

### BLANC

Sancerre / 2019 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire 9,5 € 48 €

Le Chenin de la Colline / 2019 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire 7 € 34 €

PDG / 2019 / Artisan Vigneron / Touraine 7,5 € 36 €

Bloom / 2020 / Rémi Plouzin x Vin des Potes / Côtes du Rhône 6,5 € 32 €

Mon p'tit Pithon / 2019 / Domaine Olivier Pithon / Côtes Catalanes 7 € 34 €

### ROUGE

Sancerre / 2018 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire 9,5 € 48 €

Les Débonnaires / 2017 / Luc Sébille / Vallée de la Loire / 29 €

Brouilly Vieilles Vignes / 2018 / Domaine Joubert / Beaujolais 6,5 € 32 €

Ruben / 2018 / Domaine Bobinet / Saumur Champigny 6,5 € 32 €

Siffle-Moi / 2018 / Mas des Agrunelles / Languedoc / 30 €

Les Galets / 2019 / Les Vignerons d'Estezargues / Côtes du Rhône 7 € 34 €

### ROSÉ

Campagna / 2020 / Château Beauregard Mirouze / Languedoc 6 € 29 €

### ORANGE

Tête Orange / Les Têtes / Vallée de la Loire 7,5 € 36 €

## LES BOISSONS SANS ALCOOL

### LA CAFÉTERIE

Café comptoir	1 €
Espresso, Allongé	2,5 €
Noisette	2,8 €
Double	3,5 €
Café filtre, la tasse ou le thermos	3,5 / 7 €
Café latte, Cappuccino	5 €
Chocolat chaud Plaq	6 €
Ice Tea maison 25cl	5 €
Iced coffee 25cl	5 €

### 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 Angés 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 (Abricot/Romarin,Pêche/Lavande, Myrtille) 25cl	6,5 €
Limonade maison 25cl	5 €
Sirops	4,5 €
Evian 33cl ou 75cl	4 / 6,5 €
Badoit Rouge 33cl ou 75cl	4 / 6,5 €
Coca, Coca Light, Coca Zéro 33cl	5 €
Orangina 33cl	5 €
Tonic 20cl	4 €
Ginger Ale 20cl	4 €

## LES COCKTAILS

Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	14 €
Whisky Sour Whisky, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf	14 €
Madeleine Cointreau, Amaretto, jus d'ananas	13 €
Sweet & Sour Cherry Gin, Campari, jus de citron, sirop d'érable, banc d'œuf	14 €
South Pi Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	14 €
Souvenir de Pigalle Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	15 €
Passion Cognac, Cointreau, jus de citron, fruit de la passion	14 €
Pétillant Pomme Lillet Blanc, liqueur de pomme, tonic	11 €
Saint Germain Tonic Saint Germain, citron vert, tonic	12 €
Mimosa Champagne, jus d'orange	12 €
Bloody Mary Jus de tomate, jus de citron, vodka, mélange d'épices	12 €

### SHORT DRINKS

House Bottled

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

### SANS ALCOOL

Mexicain Seedlip Spice, tepache, gingembre	8 €
Virgin Mary Jus de tomate, épices, agrumes	8 €

## LES BIÈRES ET CIDRES

Petite Pigalle, Pression 30cl	6,5 €
Petite Pigalle, Bouteille 33cl	6,5 €
Myrha, APE bouteille / Goutte d'Or Bouteille 33cl	6,5 €
Fils de Pomme Bouteille (Cidre / Poiré / Hibiscus)	6,5 €