

#### **LES VINS** Verre Bouteille **CHAMPAGNE** Comte Hugues de La Bourdonnaye / Brut Nature 95 € 15 € **BULLES** 45 € Milliard d'étoiles / 2020 / Pascale & François Plouzeau / 9€ Vallée de la Loire **BLANC** Le Chenin de la Colline / 2021 / 35 € 7 € Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire Bloom / 2022 / Rémi Plouizin x Vin des Potes / Côtes du Rhône 7 € 35 € Chardonnay Juanita / 2021 / Banjo Vino / Languedoc 8 € 40 € Fais pas sans blancs / 2021 / Champs des Barbiers / Hérault 8,5 € 42 € Sancerre / 2021 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire 12 € 60 € ROUGE Brouilly Vieilles Vignes / 2021 / Domaine Joubert / Beaujolais 7 € 35 € Les Magnes / 2022 / Pierre Michelland & Vin des Potes / 8,5 € 42 € **Cabernet Sauvignon** 42 € Les Galets / 2021 / Les Vignerons d'Estezargues / Côtes du Rhône 8,5 € 9 € Pigalle / 2021 / Satellite Wines / Bordeaux 45 € 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
Suisse ou Sugar Roll	5€
Baguette, beurre & confiture maison	5 €
Granola maison, fruits frais	10 €
Egg & cheese bun	11 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citror	n vert 12€
Pancakes à la banane	12 €
Brioche perdue, crème foutée & caramel	14 €
Tartine d'avocat, feta & grenade	14 €
Supplément de bacon ou de saumon	4 €
ALL DAY	Servi de 11h à 23h
Houmous, tahini, crackers *	10 €
Brocolini rôti, noisettes concassées & parmesan	13 €
Asperges vertes, bleu d'Auvergne & huile d'olive	<b>*</b> 13 €
Pak choi rôti & sauce sésame épicée	13 €
Terrine de lapin maison & cornichons *	14 €
Jambon serrano vieilli 15 mois & pickles *	14 €
Arancini à la scamorza fumé, petit pois & sauce to	omate 14 €
Camembert rôti, miel, romarin & figues séchées	<del>•</del> 14 €
Burrata, poudre de tomate & basilic pourpre *	15 €
Grilled cheese, comté & champignons de Paris *	15 €
Poulpe grillé, sauce vierge	17 €
Pâtes au mezcal & parmesan	18 €
Vitello tonnato, parmesan & câpres	19 €
Tartare de daurade, citron vert & huile d'olive	19 €
Crème brûlée *	11 €
Carpaccio d'ananas, crème fouettée	11 €
and the second s	

LA NVII	Servi de 23n a 7n

\* Plats disponibles toute la nuit

Moelleux praline & noisette \*

I A NIIIT

**PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT!** 

LES B	OISSONS
SANS	<b>ALCOOL</b>

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 €
Matcha Latte	6 €
Chaï Latte	6 €
Ice Tea maison 25cl	6 €
Iced coffee 25cl	6 €

#### **SÉLECTION DE THÉS**

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

# INFUSIONS

12 €

Sauge	6 €
Fleur de lavande	6 €

## **LES SOFTS**

Pamplemousse	6,5	€
ou orange pressé 25cl		
Jus de fruits La Table Des Lutins 25cl	7	€
(Abricot/Romarin,Pêche/Lavande, Myrtille)		
Gimber shot	3	€
Limonade maison 25cl	5	€
Sirops	4,5	€
Abatilles 33cl ou 75cl	4/6	€
(Minérale ou Pétillante)		
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 suc	14 € cre
Basilic Blaze Mezcal, basilic, Campari, sirop de sucre & citron	14 €
Souvenir de Pigalle Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de sh	15 € iiso
La Pigalle Margarita Tequila, sirop d'orgeat, Gimber, jus de citron	15 €
Le Saint Lulu Whisky, Saint Germain & cassis	15 €
GYLB Gin, yuzu, sirop de litchi & ginger beer	15 €
SHORT DRINKS House B	ottled
SHORT DRINKS House B  Negroni * Gin, vermouth, Campari	ottled <b>11 €</b>
Negroni *	11 € 12 €
Negroni * Gin, vermouth, Campari Manhattan *	11 € 12 €
Negroni * Gin, vermouth, Campari Manhattan * American whiskey, vermouth, mûre, ristretto lie Old Fashioned *	11 € 12 € queur
Negroni * Gin, vermouth, Campari Manhattan * American whiskey, vermouth, mûre, ristretto li Old Fashioned * American whiskey, noix, érable	11 € 12 € queur
Negroni * Gin, vermouth, Campari Manhattan * American whiskey, vermouth, mûre, ristretto li Old Fashioned * American whiskey, noix, érable  SANS ALCOOL Mexicain	11 € 12 € queur 12 €

# LES BIÈRES ET CIDRES

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