



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 €
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 Magnès / 2022 / Pierre Michelland & Vin des Potes / Cabernet Sauvignon	8,5 €	42 €
Les Galets / 2021 / Les Vignerons d'Estezargues / Côtes du Rhône	8,5 €	42 €
Pigalle / 2021 / Satellite Wines / Bordeaux	9 €	45 €
Sancerre / 2020 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	12 €	60 €
ROSÉ		
Les Nimbes / 2023 / Domaine Costes / Languedoc	7 €	35 €
ORANGE		
Éveil / 2023 / Domaine Einhart / Alsace	7 €	35 €

LE PETIT DÉJEUNER

Servi de 7h à 16h

Croissant, beurre & confiture maison	3,5 €
Baguette, beurre & confiture maison	5 €
Cinnamon Roll	5 €
Granola maison, fruits frais	11 €
Tartine d'œuf mollet, cream cheese & herbes fraîches	12 €
Tartine d'avocat aux agrumes, cream cheese	12 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	12 €
Pancakes à la banane	12 €
Jambon serrano vieilli 24 mois & pickles	12 €
Bacon, egg & cheese bun	14 €

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Œuf mimosa *	7 €
Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	8 €
Radis, beurre *	8 €
Petit pois, radis, huile d'olive & basilic	11 €
Salade de lentilles, œuf mollet *	12 €
Jambon serrano vieilli 15 mois & pickles *	12 €
Saucisson de bœuf de Galice *	12 €
Bokit de thon	12 €
Camembert rôti, miel, romarin & figues séchées *	12 €
Arancini à la scamorza fumé, petit pois & sauce chorizo	12 €
Haricots verts, pomme granny & scamorza fumée	14 €
Grilled cheese, comté & champignons de Paris *	14 €
Croque-monsieur du Pigalle *	14 €
Burrata, figues fraîches, noisettes concassées	16 €
Poulpe grillé, sauce vierge	17 €
Pâtes au mezcal, parmesan *	18 €
Carpaccio de bœuf, parmesan, tomates séchées & roquette	18 €
Petite mâche	4 €
Tomme aux fleurs	12 €
Chèvre cendré, confiture de cerise	12 €
Tarte du jour	8 €
Cookie mi-cuit, glace vanille Gulato	10 €
Brioche perdue, kiwi jaune & sirop d'érable	10 €
Moelleux au chocolat, praliné noisette *	11 €

LA NUIT

Servi de 23h à 7h

* Plats disponibles 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 €
Matcha Latte	6 €
Chai Latte	6 €
Ice Tea maison 25cl	6 €
Iced coffee 25cl	6 €

SÉLECTION DE THÉS

London 7:00 am	6 €
Earl grey, vanille	
Rehab	6 €
Thé vert, citronnelle, gingembre, écorce de citron	
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 €
The blanc, amande, maïs soufflé	

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 Zéro 33cl	5 €
Orangina 33cl	5 €
Fever Tree Tonic 20cl	4 €
Ginger Ale 20cl	4 €
Ginger Beer 20cl	4 €

LES COCKTAILS

Pisco Sour	14 €
Pisco, jus de citron, blanc d'œuf & Angostura	
South Pi	14 €
Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	
Espresso Martini	14 €
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	
Souvenir de Pigalle	14 €
Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	
Numero 9	14 €
Calvados, jus de citron, Angostura, menthe & ginger ale	
Madame Claude	15 €
Amarotto, Kalhua, jus d'ananas & fleur d'oranger	
Basilic Blaze	15 €
Mezcal, blanc d'œuf, Campari, basilic & citron	
La Pigalle Margarita	15 €
Tequila, sirop d'orgeat, Gimber, jus de citron	

SHORT DRINKS

House Bottled

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

SANS ALCOOL

Mexicain	10 €
Seedlip Spice, jus d'ananas, gingembre	
Virgin Mary	10 €
Jus de tomate, épices, agrumes	
Le Jean Baptiste	10 €
Sirop d'orgeat, jus de citron, jus d'ananas, orange pressée & eau gazeuse	

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 €

LE PIGALLE

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