

# 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 et Ronnie Bakery, 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 Plouzin x Vin des Potes / Côtes du Rhône 7 € 35 €

Chardonnay Juanita / 2021 / Banjo Vino / Languedoc 8 € 40 €

Sancerre / 2021 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire 12 € 60 €

### ROUGE

Brouilly Vieilles Vignes / 2022 / Domaine Joubert / Beaujolais 7 € 35 €

Les Magnés / 2022 / Pierre Michelland & Vin des Potes / Cabernet Sauvignon 8,5 € 42 €

Les Galets / 2022 / 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	4 €
Baguette, beurre & confiture maison	5 €
Cinnamon Roll	5 €
Omelette au choix (champignon, fromage, jambon)	10 €
Granola maison, fruits frais	11 €
Brioche perdue, kiwi jaune & sirop d'érable	12 €
Tartine d'œuf mollet, cream cheese & herbes fraîches	12 €
Tartine d'avocat, œuf mollet & champignons	12 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	12 €
Pancakes à la banane	12 €
Bacon, egg & cheese muffin	14 €

## ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Œuf cocotte	8 €
Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	8 €
Soupe de potimarron, poitrine fumée	9 €
Carottes fanes rôties, yaourt grec, tahini, citron vert	12 €
Jambon serrano vieilli 15 mois & pickles *	13 €
Saucisson de bœuf de Galice *	13 €
Arancini à la scamorza fumé, petit pois & sauce chorizo	14 €
Grilled cheese, comté & champignons de Paris *	14 €
Croque-monsieur du Pigalle *	14 €
Burrata pâtée, sauce tomate & basilic frit	16 €
Fish & chips, sauce tartare	18 €
Pâtes au mezcal, parmesan	18 €
Lobster roll	20 €
Mont d'or à partager, pomme de terre Grenaille	26 €
* supplément 3 euros chorizo	
Sucrine *	5 €
Frites patate douce, mayo	8 €
Salade endives, pamplemousse, fourmes d'ambert	10 €
Sélection de trois fromages, beurre & confiture maison *	13 €
Tarte du jour *	8 €
Cookie mi-cuit, glace vanille Gulato	10 €
Crème brûlée à la vanille *	10 €
Assortiment de fruits *	10 €

## 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 €
Thé 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 du citron, Angostura, menthe & ginger ale	
Madame Claude	15 €
Amaretto, 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 33cl ou 50cl	7 / 11 €
Petite Pigalle, Bouteille 33cl	7 €
Myrha, APE / Goutte d'Or, Pression 33cl ou 50cl	7 / 11 €
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

L 75009 P

PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT !

Prix nets / service compris - Liste des allergènes sur demande