

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 8 € 35 €

Bloom / 2022 / Rémi Plouzin x Vin des Potes / Côtes du Rhône 8 € 35 €

Chardonnay Juanita / 2021 / Banjo Vino / Languedoc 8,5 € 40 €

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

ROUGE

Brouilly Vieilles Vignes / 2022 / Domaine Joubert / Beaujolais 8 € 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 & confiture maison	4 €
Pain au chocolat	4 €
Baguette, beurre & confiture maison	5 €
Omelette au choix (champignon, fromage, jambon)	10 €
Granola maison, fruits frais	11 €
Brioche perdue, kiwi jaune & sirop d'érable	12 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	12 €
Pancakes à la banane	12 €
Tartine avocat, œuf mollet, champignons & cream cheese	14 €
Bacon, egg & cheese croissant	14 €

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Œuf cocotte	8 €
Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	8 €
Soupe de potimarron, poitrine fumée	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, tomates anciennes, citron vert & herbes fraîches	16 €
Asperges vertes snackées, copeaux de parmesan, huile d'olive	18 €
Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes	18 €
Risotto de coquillettes au jambon & Comté	18 €
Salade de crevettes panko façon César	19 €
Lobster roll	20 €
Sucrine *	5 €
Frites patates douces, mayo	8 €
Sélection de trois fromage, beurre & confiture maison *	13 €
Tarte du jour *	8 €
Cookie mi-cuit, glace vanille Gulato	10 €
Crème brûlée à la vanille *	10 €
Moelleux au chocolat, praliné pistache *	12 €

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	7 €
Earl grey, vanille	
Rehab	7 €
Thé vert, citronnelle, gingembre, écorce de citron	
Sencha	7 €
Thé vert iodé et végétal	
Promenons-nous	7 €
Thé noir, cassis, myrtilles & groseilles	
Poids Plume	7 €
Thé vert, agrumes, basilic	
La Part des Anges	7 €
Thé blanc, amande, maïs soufflé	

INFUSIONS

Sauge	7 €
Fleur de lavande	7 €
La Vie à Pleines Dents	7 €
Rooibos, épices douces & pomme	

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	15 €
Pisco, jus de citron, blanc d'œuf & Angostura	
South Pi	15 €
Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	
Espresso Martini	15 €
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	
Souvenir de Pigalle	15 €
Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	
Orange Mecanique	15 €
Vodka, Apérol, sirop de passion, prosecco	
Madame Claude	16 €
Amaretto, Kalhua, jus d'ananas & fleur d'oranger	
Basilic Blaze	16 €
Mezcal, blanc d'œuf, Campari, basilic & citron	
La Pigalle Margarita	16 €
Tequila, sirop d'orgeat, Gimber, jus de citron	

SHORT DRINKS

House Bottled

Negroni *	12 €
Gin, vermouth, Campari	
Manhattan *	13 €
American whiskey, vermouth, mûre, ristretto liqueur	
Old Fashioned *	13 €
American whiskey, noix, érable	

SANS ALCOOL

Mexicain	10 €
Seedlip Spice, jus d'ananas, gingembre	
Rose Bonbon	10 €
Jus de cranberry, sirop de sucre, blanc d'œuf & citron	
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 / 12 €
Petite Pigalle, Bouteille 33cl	7 €
Myrha, APE / Goutte d'Or, Pression 33cl ou 50cl	7 / 12 €
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