



# 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.

## 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 €
Tartine saumon Gravlax, baie rose & aneth	16 €

## ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	8 €
Pastèque, feta, menthe & citron vert	12 €
Jambon serrano vieilli 15 mois & pickles *	13 €
Saucisson de bœuf de Galice *	13 €
Accras de morue, sauce chien	14 €
Arancini à la scamorza fumé, petit pois & sauce chorizo	14 €
Grilled cheese, comté & champignons de Paris *	14 €
Croque-monsieur du Pigalle *	14 €
Pâtes à la sauce vodka, basilic & parmesan	15 €
Tartine saumon Gravlax, baie rose & aneth	16 €
Burrata, tomates anciennes, citron vert & herbes fraîches	16 €
Couteaux, vin blanc, persil & échalotes	16 €
Asperges vertes snackées, copeaux de parmesan, huile d'olive	18 €
Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes	18 €
Salade de crevettes panko façon César	19 €
Sucrine *	5 €
Frites patates douces, mayo	8 €
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 €
Moelleux au chocolat, praliné pistache *	12 €

## LA NUIT

Servi de 23h à 7h

\* Plats disponibles toute la nuit

## 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 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 Plouizin 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 Magnès / 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 €

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

### SÉLECTION DE THÉS

London 7:00 am Earl grey, vanille	7 €
Rehab Thé vert, citronnelle, gingembre, écorce de citron	7 €
Sencha Thé vert iodé et végétal	7 €
Promenons-nous Thé noir, cassis, myrtilles & groseilles	7 €
Poids Plume Thé vert, agrumes, basilic	7 €
La Part des Anges Thé blanc, amande, maïs soufflé	7 €

### INFUSIONS

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

### 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	5 €
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 Pisco, jus de citron, blanc d'œuf & Angostura	15 €
South Pi Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	15 €
Espresso Martini Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	15 €
Souvenir de Pigalle Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	15 €
Orange Mécanique Vodka, Apérol, sirop de passion, prosecco	15 €
Madame Claude Amaretto, Kalhua, jus d'ananas & fleur d'oranger	16 €
Basilic Blaze Mezcal, blanc d'œuf, Campari, basilic & citron	16 €
La Pigalle Margarita Tequila, sirop d'orgeat, Gimber, jus de citron	16 €

### SHORT DRINKS

House Bottled

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

### SANS ALCOOL

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

## 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 €

PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT !