



# 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 € |
| Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert      | 12 € |
| Pancakes à la banane                                   | 12 € |
| Tartine avocat, œuf mollet, champignons & cream cheese | 14 € |
| Oeufs brouillés, bacon & avocat                        | 14 € |
| Tartine saumon Gravlax, baie rose & aneth              | 16 € |

## ALL DAY

Servi de 11h à 23h

|                                                              |      |
|--------------------------------------------------------------|------|
| Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *                   | 10 € |
| 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 € |
| Asperges vertes snackées, copeaux de parmesan, huile d'olive | 18 € |
| Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes             | 18 € |
| Sucrine *                                                    | 5 €  |
| Frites patates douces, mayo                                  | 8 €  |
| Sélection de trois fromage, beurre & confiture maison *      | 13 € |
| Tarte du jour *                                              | 8 €  |
| Cookie mi-cuit, glace vanille                                | 10 € |
| Crème brûlée à la pistache & framboise *                     | 10 € |

## 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 Magnes / 2022 / Pierre Michelland & Vin des Potes / Cabernet Sauvignon | 8,5 € | 42 € |
| Les Galets / 2022 / Les Vignerons d'Estezargues / Côtes du Rhône           | 8,5 € | 42 € |
| El Burro / 2021 / Bodega Santa Julia / Mendoza, Argentine                  | 8,5 € | 42 € |
| Sancerre / 2020 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire                 | 12 €  | 60 € |

### ROSÉ

|                                 |       |      |
|---------------------------------|-------|------|
| Josita / Banjo Vino / Languedoc | 8,5 € | 40 € |
|---------------------------------|-------|------|

### 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 €     |
| Kombucha 33cl (Feuilles de figuier, brut)                                        | 7 €     |

## 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 Mecanique Vodka, Apérol, sirop de passion, prosseco               | 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 50cl             | 10 € |
| Petite Pigalle, Bouteille 33cl            | 7 €  |
| Myrha, APE / Goutte d'Or, Pression 50cl   | 10 € |
| Myrha, APE / Goutte d'Or, Bouteille 33cl  | 7 €  |
| Fils de Pomme, Bouteille 33cl (Cidre)     | 7 €  |
| Corona Cero (sans alcool), Bouteille 33cl | 7 €  |

PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT !

L 75009 P

Prix nets / service compris - Liste des allergènes sur demande