



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 €
Oeufs brouillés, bacon & avocat	14 €

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	10 €
Salade de lentilles, œuf mollet	12 €
Soupe de potimarron, poitrine fumée & crouton à l’ail	12 €
Saucisson de bœuf de Galice *	13 €
Betterave rôtie, sauce yaourt grec tahini & citron vert	14 €
Arancini à la scamorza fumé, petit pois & sauce chorizo	14 €
Camembert rôti, figues sèche et romarin	14 €
Grilled cheese comté & champignons de Paris, sucrine *	15 €
Croque-monsieur du Pigalle, sucrine *	15 €
Tartine saumon Gravlax, cream cheese, baie rose & aneth	16 €
Rigatoni au Bleu d’Auvergne et champignons de Paris	16 €
Burrata panée & sauce tomate	16 €
Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes, sucrine	18 €
Sucrine *	5 €
Frites patates douces, mayo	8 €
Sélection de trois fromage, beurre & confiture maison *	13 €
Tarte du jour *	8 €
Cheese cake corossol citron vert	10 €
Moelleux au chocolat, glace matcha	10 €

FORMULE DÉJEUNER

Servi de 12h à 15h

Entrée / Plat / Dessert	28 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	22 €

ENTRÉES AU CHOIX

- Œufs mayonnaises
- Sardines à l’huile
- Poireaux vinaigrette

PLATS AU CHOIX

- Croque-monsieur du Pigalle, sucrine
- Grilled cheese, comté & champignons de Paris, sucrine
- Soupe de potimarron, poitrine fumée & crouton à l’ail

DESSERTS AU CHOIX

- Mousse au chocolat
- Cookie mi-cuit, glace vanille

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 €
Moët & Chandon	19 €	120 €
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 / Vin nature	8,5 €	40 €
Sancerre / 2021 / Domaine de Vacheron / Vallée de la Loire	12 €	60 €
ROUGE		
Brouilly Vieilles Vignes / 2022 / Domaine Joubert / Beaujolais	8 €	35 €
La Botte Secrète / 2022 / Stefano amerighi & vin des potes / Vin nature / Toscane / Italie	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	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	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 & Ginger Beer 20cl	4 €
Maté el Tony 33cl	7 €
Kombucha 33cl (Feuilles de figuier, brut)	7 €

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, prosseco	
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 *	13 €
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	
Iessi Frizzante Spritz	10 €
Le Jean Baptiste	10 €
Sirop d’orgeat, jus de citron, jus d’ananas, orange pressée & eau gazeuse	

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 zéro (sans alcool), Bouteille 33cl	7 €

PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT!