

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

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 Plouzin 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 €
--	-------	------

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

INFUSIONS

Sauge	7 €
Fleur de lavande	7 €
La Vie à Pleines Dents	7 €
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 €