



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 (champignons, fromage, jambon ou oignons)	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 €

FORMULE DÉJEUNER

Servi de 12h à 15h

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

ENTRÉES AU CHOIX

Œufs mayonnaise
Sardines fumées 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 & croûtons à l'ail

DESSERTS AU CHOIX

Mousse au chocolat
Cookie mi-cuit, glace vanille

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	10 €
Salade de lentilles, œuf mollet	12 €
Soupe de potimarron, poitrine fumée & croûtons à l'ail	12 €
Saucisson de bœuf de Galice *	13 €
Patate douce rôtie sauce yaourt, tahini, citron vert, grenade	14 €
Arancini à la scamorza, petits 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, salade de petits pois à la menthe, huile d'olive	16 €
Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes, sucrine	18 €

Sucrine *	5 €
Frites patates douces, mayo	8 €
Sélection de trois fromages, beurre & confiture maison *	13 €

Tarte du jour *	8 €
Cheese cake corossol citron vert	10 €
Moelleux au chocolat, glace matcha	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 €
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 €
Flat White	7 €
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 €
Gimber shot	6 €
Limonade maison 25cl	5 €
Sirops	4,5 €
Jus Alain Milliat 20cl (abricot, fraise, pêche jaune, pomme cox's)	7 €
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 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	13 €
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 €
Iessi Frizzante Spritz	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)	8 €
Corona zéro (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