



# 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, yaourt grec	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 €

## SNACKS

Servi de 11h à 23h

Œufs mayonnaise	6 €
Olives vertes	6,5 €
Filets d'anchois de Cantabrie	6,5 €
Frites de pommes de terre, mayo	7 €
Frites de patates douces, mayo	8 €
Sardines fumées à l'huile d'olive	8 €
Jambon Serrano	13 €

## ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan	8 €
Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	10 €
Melon, pastèque, fêta, menthe & citron vert	14 €
Carottes rôties, halloumi grillé, yaourt grec aux herbes fraîches	14 €
Arancini à la scamorza, petits pois & sauce chorizo	14 €
Grilled cheese comté & champignons de Paris, sucrine *	15 €
Croque-monsieur du Pigalle, sucrine *	15 €
Pâtes au citron, parmesan & basilic	16 €
Saumon gravlax, blinis, crème aux herbes	16 €
Burrata, tomates anciennes, purée de framboises	16 €
Ceviche de dorade aux agrumes, avocat & pickles d'oignons	16 €
Salade César	17 €
Poulet croustillant, sauce Yassa & olives vertes, sucrine	18 €
Sucrine *	5 €
Sélection de trois fromages, beurre & confiture maison *	13 €
Mousse au chocolat	8 €
Pannacotta à la fraise	8 €
Tarte citron verveine meringuée	10 €
Cheese cake fraise, citron vert	10 €
Cookie mi-cuit, glace vanille	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 Moët & Chandon	15 €	95 €
	19 €	120 €

### BULLES

Milliard d'étoiles / 2020 / Pascale & François Plouzeau / Vallée de la Loire	10 €	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 €
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	9 €	40 €
---	-----	------

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

### SÉLECTION DE THÉS

London 7:00 am 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 €
Tarry Souchong	7 €
Thé noir fumé	7 €

### INFUSIONS

Sauge	7 €
Thym	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 €
Gimber shot	6 €
Limonade maison 25cl	6 €
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

Souvenir de Pigalle	15 €
Gin, sirop de sucre, jus de citron, feuille de shiso	
Pisco Sour	16 €
Pisco, jus de citron, blanc d'œuf & Angostura	
South Pi	16 €
Rhum, gingembre, jus de citron, sirop de miel	
Espresso Martini	16 €
Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre	
Orange Mecanique	16 €
Vodka, Apérol, sirop de passion, prosecco	
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 *	14 €
Gin, vermouth, Campari	
Manhattan *	14 €
American whiskey, vermouth, mûre, ristretto liqueur	
Old Fashioned *	14 €
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)	8 €
Corona zéro (sans alcool), Bouteille 33cl	7 €

**PROFITEZ DE COCKTAILS EN CHAMBRE TOUTE LA NUIT!**