



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, thé 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 €
Salade de mangue, avocat, gingembre & citron vert	12 €
Pancakes à la banane	12 €
Tartine avocat, œuf mollet, grenade, cream cheese & graines torréfiées	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 €
Saucisson de bœuf de Galice	13 €

ALL DAY

Servi de 11h à 23h

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan	8 €
Houmous, tahini & pois chiches torréfiés *	10 €
Carottes rôties, halloumi grillé, yaourt grec aux herbes fraîches	14 €
Arancini à la scamorza, petits pois & sauce chorizo	14 €
Croque-monsieur du Pigalle, sucrine *	15 €
Salade César	17 €
Poke bowl quinoa, edamame, concombre, tomate, saumon, avocat, huile d'olive citron	15 €
Cake champignons, fêta, sucrine *	15 €
Pâtes au pesto, parmesan, tomates cerises, basilic	16 €
Brochettes de poulet mariné au satay, poêlée de légumes	17 €

Sucrine *	5 €
Sélection de trois fromages, beurre & confiture maison *	13 €
Mousse au chocolat *	8 €
Cookie mi-cuit, glace vanille	10 €
Crème brûlée à la vanille *	10 €
Cheesecake pêche, citron vert	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

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	10 €	45 €
Terre dei Buth / Les Grappes / Prosecco / Vénétie, Italie	10 €	42 €

BLANC

Franc Jeu / 2025 / Les Grappes / Chardonnay	9 €	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 €
Château de la Guerche / 2025 / Les Grappes / Chenin bio / Loire	9,5 €	39 €

ROUGE

Franc Jeu / 2025 / Les Grappes / Grenache / Languedoc	9 €	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

Supplément lait	1 €
Supplément iced	1 €

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 30cl	6 €
Iced coffee 30cl	7 €

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	
Tarry Souchong	7 €
Thé noir fumé	

INFUSIONS

Sauge	7 €
Thym	7 €
Fleur de lavande	7 €
La Vie à Pleines Dents	7 €
Rooibos, épices douces & pomme	

LES SOFTS

Pamplemousse ou orange pressé 30cl	6,5 €
Gimber shot	6 €
Limonade maison 30cl	6 €
Sirops	5 €
Jus Alain Milliat 20cl	7 €
(abricot, fraise, pêche jaune, pomme cox's)	
Abatilles 33cl ou 75cl	4 / 6 €
(Minérale ou Pétillante)	
Coca, Coca Zéro 33cl	5 €
Orangina 25cl	5 €
Fever Tree Tonic 20cl	4 €
Ginger Ale & Ginger Beer 20cl	4 €
Maté el Tony 33cl	7 €
Kombucha 33cl (Feuilles de figuier, brut)	7 €

L 75009 P

Verre Bouteille

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	
Fleur d'été	16 €
Mezcal, elderflower, jus de citron, eau gazeuse	
Bleu nuit	16 €
Tequila, Blue curaçao, jus de citron, sirop de sucre, blanc d'œuf	
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, liqueur de café	
Old Fashioned *	14 €
American whiskey, sirop d'érable, Angostura	

SANS ALCOOL

Mexicain	10 €
Sirop de sureau, jus de citon, jus d'ananas, ginger beer	
Rose Bonbon	10 €
Jus de cranberry, sirop de sucre, blanc d'œuf & citron	
Virgin Mary	10 €
Jus de tomate, épices, jus de citron	
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!

Prix nets / service compris - Liste des allergènes sur demande