



6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

**01 45 22 85 00**

[www.brasserie-la-pepiniere.fr](http://www.brasserie-la-pepiniere.fr)  
@lapepiniereparis

**Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :  
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événements"**



*La Pépinière est une adresse*



**SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS : 11H - 16H30**  
SATURDAY, SUNDAY AND HOLIDAYS: 11AM - 4:30PM

## LE BRUNCH DE LA PÉPINIÈRE

**36€**

---

**\* BOISSON CHAUDE**

*Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard*

Café, café crème, thé, infusion, chocolat chaud à l'ancienne  
Cappuccino ou café viennois ou chocolat viennois en supplément +2,5€  
*Hot drink: Coffee, coffee with cream, tea, infusion, old-fashioned hot chocolate*  
*Cappuccino ou viennese coffee or viennese chocolate in addition + 2,5€*

**\* JUS PRESSÉ MAISON**

Orange ou Orange-carotte  
*Squeezed juice: Orange or Orange-carrot*

**\* VIENNOISERIE**

Croissant ou Pain au chocolat  
*Viennese pastries: Croissant or Chocolate bread*

**\* TARTINE**

Beurre, confiture, Nutella  
*Toast with butter, jam, Nutella*

**\* EGG NORWEGIAN BENEDICT**

Saumon fumé English muffin, oeuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise  
*Smoked salmon English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce*

OU

**\* EGG BACON BENEDICT**

English muffin, oeuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise  
*English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce*

**\* HASH BROWN**

Sauce creamy  
*Creamy sauce*

**\* PANCAKE**

Sirop d'érable  
*Maple syrup*

**\* ASSIETTE DE FRUITS FRAIS**

Citron vert, gingembre  
*Fresh fruit platter, lime, ginger*

# LES COCKTAILS DU BRUNCH

## Nos Créations

18€

### BURLESQUE SOUR 24 cl

Woodford Reserve infusé à la tagète, hibiscus, poivre, sirop de passion, citron jaune, blanc d'œuf, Burlesque bitter

### THE GREEN LADY 28 cl

Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes vertes

### SANTIAGO JUNGLE 25 cl

Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop banane, citron vert

### HENDRICK'S BERRY 24 cl

Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de cranberry, Schweppes Tonic

### LE PALOMA 25 cl

Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose, citron pressé, limonade

### DON PAPA JUNGLE 25 cl

Don Papa Masskara, sirop de banane, jus de passion, jus d'ananas, citron vert

### NAKED & FAMOUS 25 cl

Mezcal, Chartreuse verte, Aperol, jus de citron, limonade. Frais et rafraîchissant

### CANADIAN JERRY'S 24 cl

Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

## Nos Margaritas 22 cl

18€

### GRAND MARGARITA CLASSIQUE

Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

### MARGA'CUJA

Tequila El Jimador, Grand Marnier, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

### MARGARITA RED

Tequila Volcan, Grand Marnier, jus de citron, sirop de sucre, coulis de fruits rouges

### MILAGRO BANANA

Tequila Milagro, Grand Marnier, jus de citron, sirop de banane

## Nos Mules 24 cl

18€

### BELVEDERE MULE

Vodka Belvédère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

### HENNESSY MULE

Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

### DON PAPA MULE

Rhum Don Papa, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

### MONKEY MULE

Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

## N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

17€

Diplomatico Mantuano Mule, Espresso Martini, Piña Colada, Mojito, El Jimador Margarita, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Cuba Libre

## BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

30 cl

### FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE

9€

Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte

### CITRONNADE MAISON

12€

Citron jaune pressé, limonade, menthe fraîche

### THÉ GLACÉ MAISON

12€

## JUS FRAÎCHEUR

30 cl

### SUNRISE

10€

Orange, carotte, citron

### WAKE ME UP

10€

Concombre, kiwi, citron

## ÉLIXIRS CHAUDS

30 cl

### GOLDEN LATTE

12€

Lait d'amande, curcuma, gingembre, miel

### APPLE BOOST

12€

Jus de pomme, jus de citron, cannelle, badiane, girofle, sirop d'agave

# BRUNCH À LA CARTE

Salé

|                                                                                                                                                                         |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>PANCAKES SAUMON</b>                                                                                                                                                  | 19€ |
| Avocat, œuf au plat, sauce hollandaise<br><i>Smoked salmon pancakes, avocado, fried egg, hollandaise sauce</i>                                                          |     |
| <b>PANCAKES BACON</b>                                                                                                                                                   | 19€ |
| Œuf au plat, sirop d'érable<br><i>Bacon pancake, fried egg, maple syrup</i>                                                                                             |     |
| <b>EGG NORWEGIAN BENEDICT</b>                                                                                                                                           | 21€ |
| Saumon fumé English muffin, œuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise<br><i>Smoked salmon English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce</i>    |     |
| <b>EGG BACON BENEDICT</b>                                                                                                                                               | 21€ |
| English muffin, œuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise<br><i>English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce</i>                              |     |
| <b>AVOCADO TOAST</b>                                                                                                                                                    | 25€ |
| Pain brioché, saumon fumé ASC*, œuf poché, crème d'avocat, sauce hollandaise<br><i>Brioche bread, ASC* smoked salmon, poached egg, avocado cream, hollandaise sauce</i> |     |

# BRUNCH À LA CARTE

Sucré

## PANCAKES BANANE

Sirop d'érable

*Banana pancakes with maple syrup*

9€

## PANCAKES GRANOLA

Crème fouettée, sirop d'érable

*Granola pancakes, whipped cream, maple syrup*

10€

## PANCAKES FRUITS EXOTIQUES

Crème fouettée, coulis de fruits exotiques

*Exotic fruit pancakes, whipped cream, exotic fruit coulis*

12€

## ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

Citron vert, gingembre

*Fresh fruit platter, lime, ginger*

14€

# BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

*Café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard*

|                                              |      |
|----------------------------------------------|------|
| CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ                            | 4€   |
| CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ CRÈME                      | 7,5€ |
| CHOCOLAT CHAUD                               | 8€   |
| CAFÉ VIENNOIS                                | 8€   |
| CHOCOLAT VIENNOIS                            | 8€   |
| CAFÉ NOISETTE                                | 4,2€ |
| DÉCAFÉINÉ NOISETTE                           | 4,2€ |
| DOUBLE CAFÉ ou DÉCAFÉINÉ                     | 7,5€ |
| CAPPUCCINO À L'ITALIENNE                     | 9€   |
| GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre | 9€   |
| LAIT CHAUD À LA VANILLE                      | 6€   |
| IRISH COFFEE                                 | 13€  |
| FRENCH COFFEE (Grand Marnier)                | 13€  |
| GROG AU RHUM                                 | 10€  |

## THÉS & INFUSIONS

### MAISON RICHARD

**THÉS** 7,5€

*Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices*

**INFUSIONS** 7,5€

*Verveine, Verveine-Menthe, Menthe poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe*



**Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à livrer des produits de qualité**

1CHR  
ADHER  
ADP  
BACARDI  
BELLORR PARIS  
BERMUDES  
BERTHILLON  
BROWN-FORMAN  
CAMPARI  
DIPSA  
DUGAS  
KALYPSO  
LA BIF  
LA GRANDE CREMERIE  
MAISON MONTALET  
MAISON SEGUIN  
MAISON VALENTIN  
MANZAGOL  
MARINA SEAFOOD  
RACHEL'S KAES  
RICHARD  
TAFANEL  
TAKA & VERMO  
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement  
Drinking water made available free of charge

Prix nets exprimés en euros. Minimum CB 15 €. La liste des allergènes est à votre disposition auprès des serveurs ou des responsables.  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Net prices expressed in euros. Minimum CC 15 €. The list of allergens is at your disposal with the waiters or the persons in charge.  
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.