



6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

01 45 22 85 00

www.brasserie-la-pepiniere.fr
[@lapepiniereparis](https://www.instagram.com/lapepiniereparis)



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



APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2 cl	7€	PORTO ROUGE ou BLANC 5 cl	8€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7€	CAMPARI 5 cl	8€
KIR VIN BLANC 12 cl	7,5€	CAMPARI SODA 15 cl	10€
KIR ROYAL 12 cl	18€	VERMOUTH 5 cl	8€
COUPE DE PROSECCO 12 cl	9€	Rojo, Bianco ou Dry Carpano	
COUPE DE PROSECCO 20 cl	16€	SUZE, SALERS 5 cl	7€
AMERICANO MAISON 8 cl	10€	ABSINTHE LA FÉE 5 cl	8€
LILLET BLANC ou ROSÉ 5 cl	7€	LES ARRANGÉS DE LA PÉPINIÈRE Le verre	9€

BIÈRES & CIDRE

<i>Bouteilles</i>		<i>Pression</i>	25 cl	50 cl
1664 0 % 33 cl	7€	1664	6€	11€
LA PARISIENNE BLONDE  33 cl	9€	1664 BLANCHE	7€	12€
TITI PARISIEN IPA  33 cl	9€	BROOKLYN DEFENDER IPA	7€	13€
CIDRE SASSY 33 cl	8€	GRIMBERGEN, PIETRA BLONDE	7€	13€

EAUX MINÉRALES

SAN PELLEGRINO, VITTEL 1 litre - Uniquement en restauration	9€
ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 75 cl - Uniquement en restauration	9€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl - Uniquement en restauration	7€
PERRIER, ABATILLES PLATE OU PÉTILLANTE 33 cl	7€
VITTEL 25 cl	6€

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

FRUITS FRAIS PRESSÉS MINUTE 30 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme, carotte	9€
CITRONNADE MAISON 30 cl Citron jaune pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON 30 cl	12€
THE KING MIX 30 cl Citronnade et thé glacé	12€

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ	18€	CHAMBORD SPRITZ	18€
Aperol, prosecco, Perrier		Liqueur de framboise Chambord, purée de framboise, lime, prosecco, Perrier	
SARTI SPRITZ	18€	LILLET SPRITZ ROSÉ	18€
Liqueur Sarti arômes orange, mangue, fruits de la passion, Prosecco, Perrier		Lillet rosé, Schweppes tonic	
SAINT-GERMAIN SPRITZ	18€	ITALICUS SPRITZ	18€
Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier		Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier	
LIMONCELLO SPRITZ	18€	CAMPARI SPRITZ	18€
Limonce aperitivo, prosecco, Perrier		Campari, prosecco, Perrier	

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl / 90 cl

MOJITO IN LOVE	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonade, coulis de fruits rouges, limonade	
LE COLLINS DE LA PEPS	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, Schweppes White Peach, sirop de fleur de sureau	
PORN STAR SARTI BEACH	2 personnes : 40€ / 3 personnes : 50€
Vodka Zoladkowa, liqueur de framboise Sarti, jus de passion, jus de citron, champagne	

CHAMPAGNES

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	16€	28€	90€
ABELÉ Blanc de blancs			125€
ABELÉ Sourire de Reims 2013			160€
MOËT & CHANDON			125€
LOUIS ROEDERER			120€
«R» DE RUINART			145€
LALLIER R021			90€
RUINART Blanc de Blancs			160€
VEUVE CLICQUOT			155€
DOM PÉRIGNON			310€
CRISTAL ROEDERER			600€
ARMAND DE BRIGNAC			700€

ENTRÉES - STARTERS



ŒUFS MAYONNAISE

Egg mayonnaise

12€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EXTRA GROS

Burgundy snails extra large

X6 16€ / X12 28€



SOUPE À L'OIGNON

Déglacée au champagne

Onion soup deglazed with champagne

15€

FOIE GRAS MI-CUIT

Chutney, brioche toastée

Mi-cuit foie gras, chutney, toasted brioche

26€

SAUMON FUMÉ ASC*

Raifort, blinis

ASC smoked salmon, horseradish, blinis*

25€



BURRATA CRÈMEUSE

Tomates cerises confites, compotée de légumes, pignons de pin

Creamy burrata, candied cherry tomatoes, stewed vegetables, pine nuts

16€

CEVICHE DE CABILLAUD

Pomme Granny Smith, coriandre, citron vert et piment

Cod ceviche, Granny Smith apple, coriander, lime, chili

18€

SALADES - SALADS

SALADE CÉSAR

Poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons

Cesar salad, crispy chicken, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons

26€

AVOCADO TOAST

Pain brioché, saumon fumé ASC, œuf poché, crème d'avocat, sauce hollandaise*

Brioche bread, ASC smoked salmon, poached egg, avocado cream, hollandaise sauce*

25€



SALADE GRECQUE

Feta, tomates anciennes, concombre, poivrons, olives de Kalamata, oignons rouges, câpres, origan, huile d'olive

Greek salad, feta, heirloom tomatoes, cucumber, bell peppers, Kalamata olives, red onions, capers, oregano, olive oil

23€

SALADE DE LA PEP'S

Crevettes marinées, fenouil, chou rouge, suprêmes d'orange et de pamplemousse,

pomme Granny Smith, tomates cerises, oignons rouges, sucrose, vinaigrette à l'orange et au miel

Pep's salad, marinated shrimp, fennel, red cabbage, orange and grapefruit segments, Granny Smith apple, cherry tomatoes, red onion, baby gem lettuce, orange and honey vinaigrette

25€

LA CONSTANTINE

Thon confit maison, œuf dur, pommes de terre, poivrons confits, câpres, olives noires, coriandre, sucrose, vinaigrette légèrement relevée

Paris-Tunis salad, house-made confit tuna, hard-boiled egg, potatoes, confit peppers, capers, black olives, coriander, baby gem lettuce, lightly spiced vinaigrette

25€



Végétarien - Vegetarian

*ASC : Aquaculture raisonnée - *ASC : Sustainable aquaculture

PLATS - DISHES

FILET DE BAR À LA PLANCHA 28€

Sauce vierge, pignons de pin torréfiés, tomates, ratatouille au four, riz basmati
Plancha-grilled sea bass fillet, vierge sauce, toasted pine nuts and tomatoes, oven-baked ratatouille, basmati rice

SUPRÊME DE VOLAILLE FAÇON TAJINE 23€

Carottes, oignons, olives vertes, pommes vapeur, citron confit, amandes effilées
Chicken supreme, tajine-style, carrots, onions, green olives, steamed potatoes, preserved lemon, sliced almonds



AUBERGINE CROUSTILLANTE FAÇON PARMIGIANA 23€

Aubergine confite et panée, parmesan, sauce tomate au basilic, billes de mozzarella, chapelure à l'ail, salade verte
Crispy eggplant parmigiana, confit and breaded eggplant, Parmesan, basil tomato sauce, mozzarella pearls, garlic breadcrumbs, green salad

CEVICHE DE CABILLAUD 28€

Pomme Granny Smith, coriandre, citron vert, piment, salade verte
Cod ceviche, granny Smith apple, coriander, lime, chili, green salad

CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES 28€

Courgettes grillées au zaatar, crème de sésame, crumble de falafel
Marinated lamb chops, grilled zucchini with za'atar, sesame cream, falafel crumble

ONGLET DE BOEUF 25€

Sauce de la Pep's, frites maison
Beef hanger steak, Pep's house sauce, homemade fries

CROQUE TRUFFE* 22€

SUPPLÉMENT OEUF +2€
 Morbier, pain de mie brioché, jambon blanc à la truffe « Maison Montalet »
Morbier cheese, brioche sandwich bread, truffle-flavored cooked ham "Maison Montalet"

FILET DE BŒUF (220 G) 36€

Crème d'échalote, pommes de terre croustillantes
Beef fillet (220 g), shallot cream, crispy potatoes

BURGER 25€

Bun brioché, steak haché 180g, bacon, cheddar mûré, frites maison
Bun brioche, 180g ground steak, bacon, matured cheddar, home-made fries

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA 31€

Chorizo grillé, polenta croustillante, coulis de Piquillos, tomates cerises rôties
Plancha-grilled octopus, grilled chorizo, crispy polenta, piquillo pepper coulis, roasted cherry tomatoes

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 60€

Pommes vapeur
Sole meunière or grilled with steamed potatoes

TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT 27€

Frites maison
Bistro-style beef tartare, home-made fries

COQUILLETES À LA TRUFFE* 24€

Jambon blanc, sauce poulette, comté, copeaux de truffe fraîche*
Coquillettes with truffle, ham, poulette sauce, Comté cheese, fresh truffle shavings

WOK DE LA PEP'S 27€

Poulet saté 27€

Crevettes marinées 28€

Légumes 28€ 

Nouilles de blé, carottes, radis daikon, courgette,ousse de soja, oignons frits, sauce maison sucrée-salée
Pep's wok, choice of: satay beef, marinated shrimp, or vegetables with wheat noodles, carrots, daikon radish, zucchini, bean sprouts, crispy onions, and homemade sweet and savory saucesauce



Végétarien - Vegetarian

*Variété de truffes selon la saison - *Seasonal truffle varieties

ASSIETTE À PARTAGER - PLATE TO SHARE

Pour 2 personnes , 15 minutes d'attente - For 2 people, 15 minutes waiting time

CÔTE DE BOEUF FONDANTE 1,2KG

85€

Sauce au poivre et deux garnitures au choix

Melt-in-the-mouth prime rib 1.2kg, with pepper sauce and two side dishes of your choice

GARNITURES - SIDE DISHES

FRITES MAISONS, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, RIZ BASMATI, RATATOUILLE AU FOUR, HASH BROWN

7€

*Homemade fries, mashed potatoes, seasonal vegetables, green salad, basmati rice,
oven-baked ratatouille, hash brown*

POUR LES ENFANTS - FOR CHILDREN

Enfants jusqu'à 10 ans - Children up to 10 years

BLANC DE POULET OU STEAK HACHÉ + FRITES MAISON

14€

Chicken breast OR minced steak with homemade french fries

*Variété de truffes selon la saison - *Seasonal truffle varieties

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES Comté 18 mois, Rocamadour, Roquefort <i>Trilogy of cheeses</i>	15€
AFFOGATO Glace vanille, Nocciolata bio, éclats de noisette, espresso <i>Affogato, vanilla ice cream, organic Nocciolata, hazelnut pieces, espresso</i>	9€
MACARON AUX FRAMBOISES Framboises fraîches, crème diplomate, praliné pistache <i>Raspberry macaron, fresh raspberries, diplomat cream, pistachio praline</i>	14€
ASSIETTE DE FRUITS FRAIS Citron vert et gingembre <i>Fresh fruit plate, lime and ginger</i>	14€
TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE Glace vanille ou crème épaisse <i>Tarte Tatin Façon Grand Mere, vanilla ice cream or thick cream</i>	14€
RIZ AU LAIT VANILLÉ Caramel beurre salé, nougatine <i>Rice pudding, salted caramel, nougatine</i>	13€
MOUSSE AU CHOCOLAT Tuiles de cacao, sarrasin soufflé <i>Chocolate mousse, cocoa tuile, puffed buckwheat</i>	14€
CRÈME BRÛLÉE Vanille de Madagascar <i>Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla</i>	13€
TIRAMISU <i>Traditional tiramisu</i>	13€
CAFÉ GOURMAND <i>Gourmet coffee</i>	15€

GLACES ET SORBETS ICE CREAM AND SORBETS

Maison Berthillon

GLACE 1 BOULE / 2 BOULES / 3 BOULES

6€/11€/15€

Parfums :

Noisette, pistache, vanille, caramel beurre salé, cacao, mangue, cassis, framboise à la rose, citron vert, moka

Ice cream from Berthillon, 1 scoop - 2 scoops - 3 scoops

Hazelnut, pistachio, vanilla, salted caramel, chocolate, mango, blackcurrant, raspberry with rose, lime, moka

Toppings :

+1,5€

Crème fouettée, crisperls au chocolat, noix de coco rapée, caramel beurre salé

Toppings: Whipped cream, chocolate crisps,, shredded coconut, salted butter caramel

CRÊPES & PANCAKES

SUCRE

Sugar

6€

NUTELLA

7€

CITRON

Lemon

7€

CONFITURE

Jam

7€

CARAMEL BEURRE SALÉ

Salted butter caramel

7€

SUZETTE

12€

PLANCHES - BOARDS

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 29€

Jambon speck, pastrami de bœuf, terrine de campagne au poivre vert,
saucisson du Béarn, chorizo Bellota
Selection of cold cuts from «Maison Seguin»



FROMAGES AFFINÉS « TAKA & VERMO » 29€

Comté 18 mois, tomme de Chartreuse, Brillat-Savarin, roquefort, rocamadour, confiture
Selection of aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE MIXTE 29€

Un peu des deux
Selection of cold cuts from «Maison Seguin» and aged cheeses from «Taka & Vermo»

PLANCHE TOWER 39€

Demi croque à la truffe, poulet karaage, tempura de gambas, mozzarella croustillante,
hash browns, talafels
*Truffle croque monsieur bites, chicken karaage, prawn tempura, crispy mozzarella,
hash browns, talafels*

LES PETITES ASSIETTES À PARTAGER SMALL PLATES TO SHARE

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

POULET KARAAGE 16€

Sauce tonkatsu, mayonnaise au miso
Chicken karaage, tonkatsu sauce, miso mayonnaise



HASH BROWNS 13€

Pommes de terre croustillantes, sauce creamy fumée
Crispy potatoes, smoky cream sauce

FINGERS CROQUE-TRUFFE* 14€

Morbier, pain de mie brioché, jambon blanc à la truffe « Maison Montalet »
Morbier cheese, brioche sandwich bread, truffle-flavored cooked ham "Maison Montalet"



FRITES À LA TRUFFE* 14€

Pecorino rapé
Truffle fries, pecorino cheese*



FETA RÔTIE AU FOUR 14€

Miel et sésame, piments, pâte filo croustillante
Oven-roasted feta, honey and sesame, chili peppers, crispy filo pastry

GAMBAS EN TEMPURA 16€

Salsa ananas pimentée
Prawn tempura, spicy pineapple salsa



Végétarien - Vegetarian

*Variété de truffes selon la saison - *Seasonal truffle varieties

CÔTÉ CAVE

Rouges

	12 cl	20 cl	75 cl
BORDEAUX AOP L'Attrape Rêve	7€	11€	34€
CÔTE DE BOURG AOP Château Escalette	7€	11€	34€
GRAND CRU AOP Saint-Émilion Château Bellerose 2023	14€	22€	75€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	8€	13€	40€
SAINT-JOSEPH AOC Gaillard	11€	19€	54€
BOURGOGNE Gamay Vieilles Vignes	10€	16€	49€
PIC SAINT-LOUP AOP Altitude 192 - Terre Haute	9€	15€	46€
SAINT-ÉMILION 2020 Angélus Tempo	14€	22€	75€
SAINT-JULIEN Connétable de Talbot 2 nd Vin de Château Talbot			86€
MARGAUX AOP Blason d'Issan 2 nd Vin de Château d'Issan			89€
MOULIS AOP N°2 de Maucaillou 2 nd Vin de Château Maucaillou			66€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Frédéric Mabileau Les Rouillères			48€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP Château La Nerthe			95€
SANTENAY VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			82€
NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES Frédéric Magnien			98€
SAINT-ÉMILION GRAND CRU Château Angélus N°3 2022			145€

Blancs

CHABLIS AOP Louis et Catherine Poitout	12€	19€	60€
CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	8€	15€	39€
MONTAGNY AOP Millebuis	10€	16€	49€
PACHERENC DU VIC-BILH AOP Le Blanc d'Alain Brumont	8€	13€	40€
SAUVIGNON IGP Domaine de Petit Roubié	9€	15€	46€
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€
POUILLY-FUMÉ AOP Domaine de Riaux	11€	19€	54€
SANCERRE AOP Les Châtaigniers			65€
RIESLING Domaine Christophe Mittnacht Terre des Étoiles			48€
MEURSAULT VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin 2022			128€
CHASSAGNE-MONTRACHET VIEILLES VIGNES AOP Vincent Girardin			122€

Rosés

MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€	Magnum 95€
CÔTES-DE-PROVENCE AOP Château La Tour de l'Évêque			55€	
IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	11€	34€	
BANDOL AOP Domaine OTT Château Romassan			78€	
MINUTY ROSE & OR Château Minuty			70€	

*Cognacs***COURVOISIER VSOP** 13€

Délicat, élégant et complexe

COURVOISIER XO 35€

Un corps doux, riche et souple. L'alcool disparaît au profit de l'intensité des arômes. Une finale moelleuse et très longue en bouche

COGNAC MARTELL VSOP 20€**HENNESSY VS** 14€

En premier lieu riche et crémeux, sur la vanille et des notes épicées

HENNESSY XO 36€

Cognac de caractère et d'une grande richesse, il est composé de cent eaux-de-vie longuement vieilles

H BY HINE VSOP 14€

Ce cognac H by Hine en édition limitée est le résultat de l'assemblage d'eaux-de-vie issues de raisins de grande et petite Champagne

HINE CIGAR RESERVE 36€

Cuvée créée dans l'objectif d'obtenir l'accord parfait entre les cigares les plus expressifs et les cognacs de la maison Hine

COGNAC HINE MILLÉSIME 2006 45€

Ce cognac est le reflet du terroir calcaire de grande Champagne dans son expression la plus précise, en une seule récolte

*Chartreuses***CHARTREUSE JAUNE** 12€

Une structure moelleuse. Des parfums de curcuma, agrumes et anis

CHARTREUSE VERTE 13€

Une bouche fraîche sur des notes mentholées, sève de pin et agrumes. Des arômes de thé en fin de bouche

*Calvados***CALVADOS CHRISTIAN DROUIN** 14€

Produit à partir de pommes et de poires, aromatique dominé par le fruit

**CALVADOS CHRISTIAN DROUIN
18 ANS HORS D'ÂGE** 24€

Assemblage de Calvados vieillis environ 15 ans en petits fûts de chêne, il offre un équilibre parfait entre fruits, fleurs et épices

CALVADOS COQUEREL 15 ANS 14€

Fruit d'un vieillissement de 15 longues années en fût de chêne français, dominé par des notes de pommes cuites et de tanins

**CALVADOS COQUEREL
SINGLE CASK 24 ANS** 28€

Single cask issu de la récolte 1995 à la fois fruité, légèrement fumé et délicatement épicé

**4 ANS FINITION BOURBON
CALVADOS COQUEREL** 14€*Armagnacs***BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU
LAUBADE VSOP INTEMPOREL** 13€

Son nez exprime des arômes de fruits confits, d'épices, de chêne et de pruneau, puissant et riche

**BAS-ARMAGNAC
12 ANS MAISON GELAS** 18€

Cet Armagnac révèle un nez aux arômes de vanille et de torréfaction, attaque franche et harmonieuse, sur des notes de grillé

**BAS-ARMAGNAC 18 ANS
CARAFE MAISON GELAS** 24€

Son nez, frais, s'ouvre sur des notes d'oranges confites. La bouche, douce et harmonieuse, dévoile des saveurs de fruits confits, une pointe de réglisse



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 CRÈMERIE
MAISON MONTALET
MAISON SEGUIN
MAISON VALENTIN
MANZAGOL
MARINA SEAFOOD
PERNOD RICARD
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. À 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.*