La Pépinière
PARIS

6, place Saint-Augustin - 75008 Paris

01 45 22 85 00

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"

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 coffe 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

*** POMMES DAUPHINE**
French potato puffs

*** PANCAKE**
Sirop d'érable
Maple syrup

*** ASSIETTE DE FRUITS FRAIS**
Citron vert, gingembre
Fresh fruit platter, lime, ginger

BRUNCH À LA CARTE

Salé

PANCAKES SAUMON 19€
Avocat, oeuf au plat, sauce hollandaise
Smoked salmon pancakes, avocado, fried egg, hollandaise sauce

PANCAKES BACON 19€
Œuf au plat, sirop d'érable
Bacon pancake, fried egg, maple syrup

EGG NORWEGIAN BENEDICT 21€
Saumon fumé English muffin, oeuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise
Smoked salmon English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce

EGG BACON BENEDICT 21€
English muffin, oeuf poché, mousseline d'avocat, sauce hollandaise
English muffin, poached egg, avocado mousse, hollandaise sauce

AVOCADO TOAST 25€
Pain brioché, saumon fumé ASC*, œuf poché, crème d'avocat, sauce hollandaise
Brioche bread, ASC smoked salmon, poached egg, avocado cream, hollandaise sauce*

**Aquaculture raisonnée - *Sustainable fish farming*

BRUNCH À LA CARTE

Sucré

PANCAKES 9€
Sirop d'érable
Pancakes with maple syrup

PANCAKES FRUITS EXOTIQUES 12€
Crème fouettée, coulis de fruits exotiques
Exotic fruit pancakes, whipped cream, exotic fruit coulis

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 14€
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

LADIES ONLY 28 cl
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, de cranberry et de passion, sucre de canne

HENDRICK'S BERRY 24 cl
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de cranberry, Schweppes Tonic

MEXICAN MARTINI 25 cl
Patron Silver café, sirop de vanille, double expresso

LE PALOMA 25 cl
Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, jus de pamplemousse rose, citron pressé, limonade

DIPLO JUNGLE 25 cl
Diplomático Mantuano, 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

APPLE PIE JERRY'S 24 cl
Rhum Sailor Jerry, sirop caramel beurre salé, jus de citron, jus de pomme

JACKBERRY 28 cl
Jack Daniels Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

DARK RIVER 22 cl
Rhum brun 3 Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne

Nos Mules 24 cl

18€

BELVEDERE MULE
Vodka Belvedère, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

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

MANTUANO MULE
Rhum Diplomatico, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

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

MEXICAN MULE
Tequila Patron Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

Nos Margaritas 22 cl

18€

GRAND MARGARITA CLASSIQUE
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne

THE Grand MARGARITA

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

CARROT MARGARITA
Tequila Milagro, sirop de gingembre, Cointreau, jus de citron, jus de carotte

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

17€

Diplomatico Mantuano Mule, Expresso 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€

THE KING MIX 12€
Citronnade et thé glacé

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

BOISSONS SIGNATURES

33 cl

À savourer selon vos envies : chaud ou glacé

MATCHA LATTE 10€
Thé vert Matcha, lait d'avoine

VANILLA MATCHA LATTE 11€
Thé vert Matcha, crème de vanille, lait d'avoine

CHAÏ LATTE 10€
Épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

DIRTY CHAÏ LATTE 11€
Shot d'expresso, épices chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

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	9€
DOUBLE CAPPUCCINO	13€
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

La Pépinière
PARIS

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
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

En cas de fortes chaleurs, de l'eau fraîche est mise à disposition
In case of extreme heat, chilled water is available

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.