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"

ENTRÉES - *STARTERS*

ŒUFS COULANTS 14€
Champignons persillés, crémeux parmesan, chips de pain grillé
Soft-boiled eggs with parsley mushrooms, creamy Parmesan sauce and toasted bread crisps

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EXTRA GROS X6 16€ / X12 28€
Burgundy snails extra large

CAMEMBERT RÔTI AU FOUR 18€
Miel et thym, crousti origan
Oven-baked Camembert with honey, thyme and oregano crisps

SOUPE À L'OIGNON 15€
Déglacée au champagne
Onion soup deglazed with champagne

FOIE GRAS MI-CUIT 26€
Chutney, brioche toastée
Mi-cuit foie gras, chutney, toasted brioche

SAUMON FUMÉ ASC* 25€
Aneth, blinis
ASC-certified smoked salmon, dill and blinis

POIREAUX VINAIGRETTE 12€
Noisettes torréfiées
Leeks with vinaigrette and toasted hazelnuts

SALADES - *SALADS*

SALADE CAÉSAR 25€
Poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises, croûtons
Ceasar salad, crispy chicken, parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons

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*

SALADE D'ENDIVES 24€
Œufs poché, gorgonzola, granola, pommes rôties, chips de lard fumé
Poached egg, Gorgonzola, granola, roasted apples and smoked bacon crisps

Végétarien - *Vegetarian*

*ASC : Aquaculture raisonnée - **ASC : Sustainable aquaculture*

PLATS - *DISHES*

SOLE MEUNIÈRE OU GRILLÉE 60€
Pommes vapeur
Sole meunière or grilled sole, steamed potatoes

RIGATONI 23€
Potimarron, gorgonzola, champignons et noisettes torréfiées
Rigatoni with red kuri squash, Gorgonzola, mushrooms and toasted hazelnuts

BURGER 25€
Bun brioché, steak haché 180 g, bacon, cheddar maturé, frites maison
Brioche bun, 180 g beef patty, bacon, aged cheddar and homemade fries

FILET DE BAR À LA PLANCHA 28€
Poireaux grillés, beurre blanc au miso, riz jasmin
Grilled sea bass fillet, grilled leeks, miso beurre blanc and jasmine rice

POITRINE DE COCHON DU PAYS BASQUE 23€
Purée de patate douce rôtie, pois chiches croustillants, pleurotes rôties, jus infusé à la sarriette
Basque country pork belly, roasted sweet potato purée, crispy chickpeas, roasted oyster mushrooms and savory-infused jus

ONGLET DE BOEUF 25€
Sauce de la Pep's, frites maison
Beef hanger steak, Pep's house sauce, homemade fries

NAVARIN D'AGNEAU 28€
Légumes du moment, pommes grenailles
Lamb navarin with seasonal vegetables and baby potatoes

MAGRET DE CANARD À L'ORANGE 26€
Purée de pommes de terre, carottes glacées
Duck breast à l'orange, mashed potatoes and glazed carrots

STEAK DE THON AU POIVRE 29€
Sauce au poivre, frites maison
Pepper-crusted tuna steak with pepper sauce and homemade fries

BŒUF CAROTTE 27€
Paleron de boeuf braisé, déclinaison de carottes
Braised beef chuck with carrots prepared in different ways

CROQUE-MONSIEUR GRATINÉ AU MORBIER 19€
Jambon blanc, béchamel, pain de mie boulanger
Croque-madame +2€
Gratinated croque-monsieur with Morbier cheese : ham, béchamel sauce and bakery bread
Croque-madame (with an egg +€2)

SUPRÊME DE VOLAILLE AU LAIT DE COCO ET NOIX DE CAJOU 23€
Potimarron rôti, carottes, oignons grelots, pommes vapeur
Chicken supreme with coconut milk and cashew nuts, roasted red kuri squash, carrots, pearl onions and steamed potatoes

RIBS DE BŒUF CONFIT 29€
Barbecue à l'asiatique, purée de maïs frais, condiment épicé, frites maison
Slow-cooked beef ribs with Asian-style barbecue sauce, fresh corn purée, spicy relish and homemade fries

TARTARE DE BŒUF FAÇON BISTROT 27€
Frites maison
Bistro-style beef tartare, home-made fries

CORDON BLEU DE VEAU 24€
Veau, jambon blanc, morbier et comté, jus corsé, pommes grenailles
Veal Cordon Bleu, ham, Morbier and Comté cheese, rich jus, baby potatoes

WOK DE LA PEP'S
Poulet saté 27€
Crevettes marinées 28€
Légumes 26€
Nouilles de blé, carottes, radis daikon, courgette, pousse 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 sauce

Végétarien - *Vegetarian*

PLANCHES - *BOARDS*

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

CHARCUTERIE DE LA « MAISON SEGUIN » 29€
Jambon speck, magret de canard séché, 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, Rocamadour, gorgonzola, 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, pommes dauphine, empanadas
Half a truffle croque-monsieur, Japanese-style karaage chicken, prawn tempura, crispy mozzarella, Dauphine potatoes and empanadas

LES PETITES ASSIETTES À PARTAGER
SMALL PLATES TO SHARE

À partir de 15 heures - From 3 p.m.

POULET KARAAGE 15€
Sauce tonkatsu, mayonnaise au miso
Chicken karaage, tonkatsu sauce, miso mayonnaise

PETITES POMMES DAUPHINES À LA TRUFFE* 13€
Pecorino râpé
Truffle Dauphine potatoes with grated Pecorino cheese

FINGERS CROQUE 14€
Gratinés au Morbier
Croque-monsieur fingers, gratinated with Morbier cheese

EMPANADAS À LA FRANÇAISE, PAR 3 15€
Comté, oignons confits, sauce miel et thym
French-style empanadas (3 pieces) with Comté cheese, confit onions, and honey and thyme sauce

GAMBAS EN TEMPURA 16€
Salsa ananas pimentée
Prawn tempura, spicy pineapple salsa

Végétarien - *Vegetarian*

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

ASSIETTE À PARTAGER - *PLATE TO SHARE*

Pour 2 personnes, 20 minutes d'attente - For 2 people, 20 minutes waiting time

---

CÔTE DE BŒUF FONDANTE 1,2KG 95€
Accompagnement au choix
Tender 1.2 kg beef rib, choice of side

GARNITURES - *SIDE DISHES*

FRITES MAISON, PURÉE DE POMMES DE TERRE, LÉGUMES DE SAISON, SALADE VERTE, RIZ BLANC 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

DESSERTS

TRILOGIE DE FROMAGES 14€
Comté 18 mois, Rocamadour, Gorgonzola
Trilogy of cheeses

AFFOGATO 9€
Glace vanille, Nocciolata bio, éclats de noisette, expresso
Affogato, vanilla ice cream, organic Nocciolata, hazelnut pieces, espresso

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS 13€
Citron vert et gingembre
Fresh fruit plate, lime and ginger

TARTE TATIN FAÇON GRAND-MÈRE 14€
Glace vanille ou crème épaisse
Tarte Tatin Facon Grand Mere, vanilla ice cream or thick cream

CRÈME BRÛLÉE 13€
Vanille de Madagascar
Traditional crème brûlée, Madagascar vanilla

TIRAMISU 13€
Traditional tiramisu

CAFÉ GOURMAND 14€
Gourmet coffee

Les desserts de notre Cheffe pâtissière

ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ 14€
Salted butter caramel éclair

DÔME AU CHOCOLAT CROUSTILLANT 14€
Crunchy chocolate dome

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE 14€
Lemon meringue tartlet

PARIS-BREST 14€
Paris-Brest pastry

BABA AU RHUM 14€
Rum baba

GLACES ET SORBETS
ICE CREAM AND SORBETS

Maison Berthillon

GLACE 2 BOULES / 3 BOULES 11€/15€

Parfums :

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

Ice cream from Berthillon, 2 scoops - 3 scoops
Hazelnut, pistachio, vanilla, salted caramel, moka, chocolate, mango, blackcurrant, raspberry with rose, lime

Toppings : +1,5€

Crème fouettée, éclats de noisette, caramel beurre salé
Toppings: Whipped cream, chopped hazelnuts, salted butter caramel

CRÊPES & PANCAKES

SUCRE 6€
Sugar

NUTELLA 7€

CITRON 7€
Lemon

CONFITURE 7€
Jam

CARAMEL BEURRE SALÉ 7€
Salted butter caramel

SUZETTE 12€

LE BAR DE LA PÉPINIÈRE

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 25 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

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS

PORNSTAR MARTINI 25 cl — 18€
Vodka Belvedere infusée à la vanille, liqueur passion, sirop vanille, jus de passion, jus de pomme, shot prosecco

NEGRONI 24 cl — 18€
Vermouth del professore, Campari, Gin Bulldog, tranche d'orange

PLANAS DAIQUIRI 25 cl — 18€
Diplomatico Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées

PISTACHIO ESPRESSO MARTINI 22 cl — 18€
Vodka Wyborowa, liqueur de café Kahlúa, espresso, sirop de pistache

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 Wyborowa, liqueur de framboise Sarti, jus de passion, jus de citron, champagne

COCKTAILS SANS RISQUE

26 cl

VIR-GIN'TO — 11€
Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

VIRGIN SPRITZ — 11€
Apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier, spiritueux sans alcool SPRZ N°1

TEA TEMPLE — 11€
Thé vert, jus de citron, sirop de sucre maison, jus de cranberry, fleur d'oranger

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ 18€
Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 18€
Liqueur Sarti aux arômes d'orange, de mangue et de fruits de la passion, Prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ 18€
Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier

CAMPARI SPRITZ 18€
Campari, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 18€
Liqueur de framboise Chambord, lime, prosecco, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 18€
Lillet rosé, Schweppes tonic

ITALICUS SPRITZ 18€
Liqueur de bergamote, citron vert, 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 Wyborowa, 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	18€	34€	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€

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 2nd Vin de Château Talbot			86€
MARGAUX AOP Blason d'Issan 2nd Vin de Château d'Issan			89€
MOULIS AOP N°2 de Maucaillou 2nd Vin de Château Maucaillou			66€
SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL AOP Frédéric Mabileau Les Rouillères			48€
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP Château La Nerthe			95€
SANTENAY VIELLES 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

				Magnum
MINUTY PRESTIGE AOP Côtes-de-Provence	10€	16€	49€	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€	

APÉRITIFS

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

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles	
1664 0 % 33 cl	7€
LA PARISIENNE BLONDE AB 33 cl	9€
TITI PARISIEN IPA AB 33 cl	9€
CIDRE SASSY 33 cl	8€

Pression	**25 cl**	**50 cl**
1664	6€	11€
1664 BLANCHE	7€	12€
BROOKLYN BODEGA RUN IPA	7€	13€
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€

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€

SELECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl 7€

VODKA, RED BULL 29 cl 12€

SOFTS

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, COCA CHERRY 33 cl 7€

ORANGINA 33 cl 7€

FUZE TEA, **FANTA**, **SPRITE, OASIS TROPICAL, TROPICO** 25 cl 7€

MINUTE MAID 25 cl 8€
Orange, abricot, ananas, multivitamine

SCHWEPPES TONIC, AGRUMES 25 cl 7€

SCHWEPPES 20 cl 7€
Ginger Beer, Ginger Ale, White Peach, Touch of lime, Hibiscus, Pomelo

LIMONADE ARTISANALE 33 cl - « La Mortuacienne » 7€

CAFÉ FRAPPÉ MAISON 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard » 8€

CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl - « Perle Noire 100% arabica de la maison Richard » 8€

MILK-SHAKE 33 cl 12€
Noisette, pistache, vanille, caramel beurre salé, moka, cacao, mangue, cassis, framboise à la rose, citron vert

NECTAR & JUS - MAISON BISSARDON 25 cl 8€
Abricot, orange, ananas, pamplemousse, pomme, tomate

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€

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

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

TEA TIME

De 15h à 18h, tous les jours

Boisson chaude + Dessert

18€

Boisson chaude

Au choix

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€

Dessert

Au choix

ÉCLAIR CARAMEL BEURRE SALÉ
Salted butter caramel éclair

DÔME AU CHOCOLAT CROUSTILLANT
Crunchy chocolate dome

TARTELETTE CITRON MERINGUÉE
Lemon meringue tartlet

PARIS-BREST
Paris-Brest pastry

BABA AU RHUM
Rum baba

DIGESTIFS

4 cl

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 vieillies

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

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

Whiskies

Écosse / Irlande

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON 13,5€
Whiskies écossais, whisky irlandais.

THE GLEN GRANT - SINGLE MALT 15€
Single Malt Écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.

BUSHMILLS 18€
Whisky Irlandais Blend & Single Malt.

ARDBEG 10 ANS 16€
Le plus tourbé des single Malts d'Islay.

BALLENTINE'S 14€
De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.

SIR DAVIS 19€
Alliance du seigle et de l'orge, élevée en fûts de Sherry.

WILD TURKEY PROOF 81 16€
Avec des notes de vanille, poire et épices douces.

BUNNAHABHAIN 12 ANS 19€
Whisky tourbé de l'île d'Islay.

DALMORE 12 ANS 20€
Notes de pêche, fruits rouges et brioche.

ARRAN SHERRY CASK «THE BODEGA» 30€
Single Malt écossais veilli dans des fûts de cherry. Élégant, complexe et robuste.

GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS 18€
Assemblage complexe, doux et fruité, aux belles notes épicées.

BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS 20€
Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs.

MONKEY SHOULDER 17€
Assemblage de trois single malts aux arômes de miel, cannelle et vanille.

France

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 29€
Assemblage de trois distillats de Malt Français non tourbés.

États-Unis

WOODFORD RESERVE 18€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.

JACK DANIEL'S 16€
Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans.

JACK DANIEL'S BONDED 18€
Distillé en une seule saison et vieilli au moins quatre ans avant l'embouteillage.

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 19€
Un arôme invitant avec des notes de vanille, caramel et une touche d'épices.

Japon

NIKKA COFFEY GRAIN 16€
Single grain japonais gourmand aux notes de fruits mûrs.

HIBIKI JAPANESE HARMONY 28€
Des arômes de rose, de litchi et de bois de santal séduisent le nez.

Vodkas

WYBOROWA, ERISTOFF 12€

SKYY VODKA 16€
Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.

GREY GOOSE MADE IN FRANCE 17€

BELVEDERE 17€
Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.

BELVEDERE DIRTY BREW 17€
Vodka au café

Téquilas / Mezcal

ESPOLON SILVER 15€

ALTOS 19€
Élaborée à 100 % à partir d'agave bleue cultivée dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.

PATRON SILVER 18€
Fabriquée à 100 % avec les meilleures agaves bleues Weber, arômes de fruits et agrumes.

TEQUILA EL JIMADOR 15€
Téquila qui surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleue qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas dix ans

MEZCAL UNION 15€

MILAGRO 19€
Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.

SPIRITUEUX

4 cl - Suppl. soda 5€

Rhums

ZACAPA 18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 15€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao

DIPLOMATICO PLANAS 16€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration sur au bois de charbon pour obtenir une robe cristalline

BUMBU 19€
Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe

DON PAPA 15€
Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable

HAVANA CLUB 3 ANS 13€
Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.

PLANTARAY XO 22€
Assemblage de rhums de 12 à 20 ans d'âge. Vieilli dans d'anciens fûts à cognac

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ 16€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et de pain grillé

EMINENTE 7 ANS 18€
Composé à partir de 70% d'«aguardiente», un rhumde mélasse particulièrement aromatique, vieilli pendant sept années

SAILOR JERRY 15€
Des notes de vanille et d'épices

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. À consommer avec modération.

Net prices expressed in euros. Minimum card payment 15 €. Please ask a member of our team for the allergen list.
Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume with moderation.