

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à *volonté*

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Thé glacé Uma, infusion de rooibos, cannelle, pêche de vigne — 7

Oma Frida cuvée N°001, boisson pétillante non sucrée, fruitée et herbacée - 7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, pomme, tomate) 25 cl — 5

CAFÉTERIE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Rooibos Vanille, Verveine, French

Cancan, Mangue Givrée — 5

BIÈRES 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic « Indian »
ou « concombre » — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert,
ginger beer Uma — 13

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme, eau gazeuse — 13

SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne

Archibald, eau pétillante — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14

COCKTAILS

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14

NEGRONI, gin citadelle, vermouth La Quintinye rouge, campari - 14

ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 14

TRAVELLERS COCKTAILS

VENISE, Negroni, Nikka Coffey Gin, Vermouth Del Professore Rosso, Bitter Del
Professore, Bitters Scrappy's Orange - 14

Paris, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del Professore

Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters - 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del Professore

Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena - 14

BREAKFAST



FRENCHIE PIGALLE

BREAKFAST - 23€

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX / A HOT DRINK OF YOUR CHOICE

+

UN JUS FRAIS AU CHOIX / A FRESH JUICE OF YOUR CHOICE

+

TARTINES BEURRE ET CONFITURE / BREAD, BUTTER AND JAM

*Pain artisanal de Thierry Breton, Beurre, Confitures Frenchie
Artisan bread from Thierry Breton, Butter, Frenchie jam*

+

VIENNOISERIE / PASTRY

*Croissant ou pain au chocolat frais du jour
Croissant or fresh pain au chocolat of the day*

+

FRUITS TAILLÉS / CARVED FRUITS

*Fruits frais de saison
Seasonal fresh fruits*

+

YAHOURT / YOGURT

+

GRANOLA

+

PLAT AU CHOIX / DISH OF YOUR CHOICE *

*Parmi la sélection de plat qui suit
Among the following selection of dish*

PLATS AU CHOIX *

ŒUFS À MA FAÇON

*Œufs à la coque, Œufs au plat, Œufs pochés, Œufs brouillés, Omelette
Boiled eggs, Fried eggs, Poached eggs, Scrambled eggs, Omelet*

Supplément / Extra

*Au choix : Fromage, Champignons, Jambon, Bacon, Saucisses De Volaille
To choose : Cheese, Mushrooms, Ham, Bacon, Sausages*

ou

BACON, EGG & CHEESE MUFFIN

Cheddar, sauce barbecue & english muffin

ou

PANCAKES

*Au sirop d'érable, avec des fruits de saison OU du bacon
Pancakes, mapple syrup and fresh fruits OR bacon*

ou

AVOCADO TOAST

*Toast, pousse d'épinard, avocat, œuf poché
Toast, baby spinach, avocado, poached egg*

EN SUPPLÉMENT

PLANCHE DE CHARCUTERIE - 6€

*Sélection de charcuteries
Selection of meats*

PLANCHE DE FROMAGES - 6€

*Sélection de fromages
Selection of cheeses*

SAUMON FUMÉE - 8€

*Philadelphia & citron
Smoked trout, Philadelphia & lemon*