




les pépites

- maison d'artisans -

The background is a light pinkish-beige color. It features several abstract elements: a dark green geometric shape in the top left, a large black ink splatter on the left side, a purple ink splatter on the right side, and a large black ink stroke running diagonally from the top right towards the bottom right. The text is centered in a white, irregularly shaped area.

Bienvenue chez
LES PÉPITES,
Nous sommes une maison d'artisans
mettant en avant le savoir-faire artisanal à
tous les niveaux.

Notre lieu hybride s'articule autour
de trois pôles

LA RESTAURATION

L'ARTISANAT

L'ÉVÈNEMENTIEL



LA RESTAURATION

Nous proposons une restauration saine, gourmande et de saison.

La carte, à 80% végétarienne, s'inspire des produits artisanaux des environs et bannit certains ingrédients (avocat, noix de cajou) pour préserver l'environnement. Pancakes au caramel de *Maison Dix-Sept C*, granola bowl au yaourt de coopérative agricole ou encore burger végétarien aux bons légumes des *producteurs locaux*, les recettes aux esprits de coffee shop se distinguent de l'offre des restaurants traditionnels du quartier.

Et comme il n'y a jamais assez de douceur, une gamme de cookies, cakes, babkas et autres gourmandises sont disponibles tout au long de la journée.

A travers nos activités et passions, nous mettons différentes facettes, en avant :

LE RESTAURANT

LA CAVE A VINS

ANNIVERSAIRE

PARTY CAKE

NOS ALCOOLS

ALCOOLS ON THE ROCK OR NOT

VODKA , FAIR, 5cl	10.00 €
GIN , CITADELLE, 5cl	10.00 €
WHISKY , NIKKA 5cl	10.00 €
MARTINI , Blanc ou Rouge, 6cl	09.00 €
CAMPARI , 6cl	09.00 €
TEQUILA , 5cl	10.00 €
APÉROL 7cl	09.00 €
RHUM 7cl	09.00 €
PASTIS 2cl	06.00 €

VIN AU VERRE

ROUGE, BLANC OU ROSE , 12cl	07.00 €
CIDRE BRUT BIO , SASSY 33cl	06,50 €
CIDRE BRUT ROSÉ BIO , SASSY 33cl	06,50 €
POIRÉ BIO , SASSY 33cl	06,50 €

BIÈRE BOUTEILLE

Blonde ou Blanche ou Brune ou Ambrée ou IPA

BIÈRE DE SENLIS , 33 cl	06,50 €
--------------------------------	---------

La brasserie de Senlis revisite le brassage médiéval au miel au travers de bières bio incontournables. Brassage exclusivement avec le miel de fleurs bio pour sa faible amertume et ses notes florales douces

BIÈRE DRACENOISE , 33 cl	06,50 €
---------------------------------	---------

Jeunes passionnés de bières, LE brewpub est crée fin 2019 au décor unique afin de vous faire découvrir notre sélection de bières artisanales.

BIÈRE LBF , 33 cl	06,50 €
--------------------------	---------

Bières sont issues du collectif, des idées de tous, qui se réinventent en permanence.
nous savons provoquer immuablement vos papilles exigeantes avec des saveurs déconcertantes

BIÈRE PRESSION , 25 cl	04,00 €
BIÈRE PRESSION , 50 cl	07,00 €

BULLES AU VERRE

MUMM 12cl	15.00 €
DOM. JOMPIERRE BRUT	14.00 €
PETILLANT 12cl	11.00 €
PROSECCO 12cl	11.00 €

NOS COCKTAILS

SPRITZ,	12,00 €
Aperol, Prosecco, Eau pétillante	
SPRITZ CAMPARI,	12,00 €
Campari, Prosecco, Eau pétillante	
APPLE SPRITZ,	12,00 €
Vodka, jus de pomme, Prosecco, Eau pétillante	

A BASE DE GIN	13.00 €
COTE SAUVAGE,	
Gin, infusion basilic, sirop de melon, verjus	

SYDNEY,	
Gin, citron, infusion coriandre, sirop de timut	

NEGRONI, Floral, léger, botanique	
Gin, bitter, vermouth, plantes aromatiques	

GIN TONIC, Floral, léger, botanique	
Gin français, tonic hysope	

A BASE DE TEQUILA	13.00 €
MARGARITA,	
Téquila, triple sec, citron vert	

A BASE DE VODKA	13.00 €
------------------------	----------------

BLOODY MARY, Doux, fruité, rond, frais	
Vodka, Jus de tomate de la Boissonnerie de paris, sel de céleri	

ESPRESSO MARTINI,	
Vodka, liqueur de café, espresso, chocolat noir	

PORNSTAR MARTINI,	
Vodka, fruit de la passion, vanille, mangue	

A BASE DE RHUM	13.00 €
MAI TAI,	
Rhum, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, eau de gingembre	

MAI TAI BARTELEUR	
Rhum blanc, & ambré, citron vert, sirop d'orgeat, kumquat, yuzu	

JUMPING BALL,	
Rhum, sirop artemisia, infusion lippia dulcis, Pineau des charentes	

A BASE DE WHISKY	13.00 €
MANHATTAN	
Whisky, vermouth, angostura, vanille, miel, cerise griotte	

A BASE DE COGNAC	13.00 €
PEACH TEA,	
Cognac, thé vert pêche, sirop de pêche, verjus	

KOMET,	
Cognac, tonka, sauvignon blanc, rooibos rouge	

KING'S ROCK,	
Cognac, sirop d'adrumes et d'absinthe, thé milky oolong, apéritif de noix	

SANS ALCOOL

A BASE DE JNPR N°1	10.00 €
Composé de baies de genièvre, de coriandre et de cardamome	

JPNR TONIC,	
JPNR n°1 et tonic Hysope	

JPNR MULE,	
JPNR n°1, citron vert, ginger beer Hysope	

A BASE DE JNPR N°2	10.00 €
Composé de poivre, gingembre et piment	

BLOODY MARY SANS MARY,	
JPNR n°2, Jus de tomate, citron pressé, tabasco, sel de céleri, poivre noir	

SPICY FIFTY,	
JPNR n°2, citron vert, tonic sureau Hysope, piment rouge	

A BASE DE BTTR N°1	10.00 €
Composé d'orange douce, orange amère, citron, gentiane, rhubarbe, réglisse et cannelle	

BeTTR,	
BTTR n°1, Eau gazeuse	

BTTR MULE,	
BTTR n°1, Ginger beer hysope, jus de pamplemousse	

A BASE DE GIMBER	10.00 €
Composé de gingembre	

GIMBER MULE,	
Gimber, Eau pétillante, citron vert	

GIMBER TONIC,	
Gimber, tonic Hysope	

GIMBRICOT,	
Gimber, jus d'abricot la Boissonnerie de paris	

Tous nos cocktails sont réalisés avec la collaboration des produits exceptionnels de nos artisans

@airmail & @lebarteleur
@jnprspirits avec Valérie Oudinot De Sutter
@gimber_drink avec Dimitri Oosterlynck
@hysope_tonic avec Meriadec Buchmuller
& plus encore

LES VINS ROUGES

NOTRE CAVE A VINS

	CÉPAGE	APPELLATION	À EMPORTER	SUR PLACE
CHATEAU BONNET EDEN, 2021 - BORDEAUX, BIO, Sans sulfite, gourmand et fruité	Merlot, Cabernet Sauvignon	Bordeaux	18,00 €	28,00 €
CALCARIUS NU Litre - BIO Vin AUTOCHTONE, Sauvage et vrai, dense et épicé, très élégant avec un tanin net	100% Negroamaro de Pouilles	Plugia	23,00 €	33,00 €
ZENATO ALANERA 2021 -, VENETO Vin AUTOCHTONE, harmonieux, doux et rond, notes de fruit rouge, juteux	55% Corniva 10% Corvinone 25% Rondinella 5% Merlot, Cab.Sauv.	IGP Veneto	27,00 €	37,00 €
0,72 VILLAGE, DOM. DE VINI 2019 - COTES DU RHÔNE, BIO Côtes du Rhône du Sud, Biodynamique et nature, sans sulfite, structuré et aromatique	Grenache noir, Syrah Viognier	Côtes du Rhône	15,00 €	25,00 €
CARIGNAN, MAS CAUDOU 2022 – IGP PAYS D'HERAULT Tanins souples, belle rondeur, un ensemble gourmand et fruité, nez fruits noirs murs		Coteaux du Salagou	22,00 €	32,00 €
LA TONIQUE, DOM. MELODIA 2022 – VDF PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR Nature, Rouge d'assemblage qui incarne l'harmonie parfaite, créant ainsi une symphonie de saveurs et d'arômes qui éveillent les sens.	Grenache, Syrah Cinsault	Vin de France	18,00 €	28,00 €
A LA SOURCE, DOM. RICHAUD 2023 – VDF, BIO Nature, Joli vin fruité léger élaboré à partir des jeunes vignes du domaine.	80% Grenache 20% Carignan	Vin de France	17,00 €	27,00 €
PEPIN ROUGE 2022 – Alsace – Vin Nature Notes fruitées et épicées. Équilibre entre fraîcheur et complexité. Robe d'un jaune lumineux et arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Notes de pêche et zeste d'agrumes	Syrah	Vin de France	19,00 €	29,00 €
OSMOSE BIO– Pays d'Oc – Vin Nature Nez généreux, mélange de fruits rouges avec des pointes d'épices. Une attaque franche, belle rondeur, avec une fin de bouche acidulée, fruits rouges et notes de poivre	Pinot Noir	IGP	12,00 €	22,00 €
À TÊTE REPOSÉE BIO– Pays d'Oc – Vin Nature Vin naturel, sans sulfite, Robe violacée. Une explosion de notes, une bouche gourmande, fraîche, à la finale réglissée	50% Syrah - 30% Carignan 20% Grenache	AOP Languedoc Roussillon	17,00 €	27,00 €

LES VINS BLANCS (Suite)

	CÉPAGE	APPELLATION	À EMPORTER	SUR PLACE
AUTRE VOIE, 2023 – SAINT MAURICE	Floréal	IGP Cévennes	12,00 €	22,00 €
Jolie robe aux reflets verts. Au nez, puissants arômes d'agrumes. En bouche doux et frais, avec une dominante aromatique sur le fruit blanc, l'ananas frais ou encore la poire				
TOILE DE FOND 2022 – Languedoc Roussillon	Carignan Grenache	Vin de France	19,00 €	29,00 €
Sans sulfites, Vin blanc bio et naturel du Languedoc, frais et estival, citronné, fruits blancs, vif.				
CHINON 2022 – BIO – Le haut midi – Les Coteaux	Chenin	Chinon	28,00 €	38,00 €
En bouche c'est un vin qui est frais, rond, fruité telle que la poire ou les fruits à chair blanche, et quelque note de miel.				
PLANTÉE DES COMTES – Roussette de Savoie -	Altesse	Apremont	33,00 €	43,00 €
Vin blanc qui offre une bouche joliment fruitée et ronde.				

LES VINS ORANGES

	CÉPAGE	APPELLATION	À EMPORTER	SUR PLACE
KRASNA HERR GEWURTZ, 2023 - BORDEAUX, Cuvée vieilles vignes,	Gewurztraminer	IGP Moravie	24,00 €	34,00 €
Vin AUTOCHTONE, nez de miel et d'abricot, robe abricot. Acidité surprenante, intéressante avec une bonne longueur en bouche				
PEPIN ORANGE 2022 – Alsace – Vin Nature	Auxerrois	Vin de France	15,00 €	25,00 €
Notes délicates d'agrumes, d'abricot et d'épices douces, palette gustative équilibrée et captivante. Texture soyeuse et longue.				

LES VINS BLANCS

	CÉPAGE	APPELLATION	À EMPORTER	SUR PLACE
CARIGNAN, MAS CAOUDOU 2022 – Coteaux du Salagou Vif, une belle minéralité avec une finale fruitée, Fruits à chair blanche		IGP, Pays d'Herault	22,00 €	32,00 €
L'ENVOI, MAS CAOUDOU 2022 – Coteaux du Salagou Généreux et fruité, notes d'agrumes et de poires	Chardonnay	IGP, Pays d'Herault	17,00 €	27,00 €
PLEIN LA VUE, DOM JEFF CARREL 2022 - Occitanie, BIO Sans soufre à froid sur lies, nez frais, sur le citron confit, fine touche marine, vivifiante.	Sauvignon	Vin de France	18,00 €	28,00 €
VILLA DRIA, COTES SAUVAGES 2023 - Occitanie, BIO Nez aux fines notes de fruits exotiques et d'agrumes. Intensité aromatique et grande fraîcheur.	Sauvignon Colombard	IGP, Côtes de Gascogne	14,00 €	24,00 €
RECUERO TRASANTIER VERDEJO 2023 - Castille, BIO Vin AUTOCHTONE, blanc sec, robe trouble. agréable et léger, superbe robe trouble, bel équilibre floral	Verdejo Serrano	Vin de table - Caceres	13,00 €	23,00 €
TULE CATARRATTO 2023 - Sicile Vin AUTOCHTONE, blanc sec, robe trouble. Note de citron confit équilibré avec une légère acidité. Une belle fraîcheur	Catarratto blanc	IGT	12,00 €	22,00 €
ALBA , DE VINI 2021 - Occitanie, BIO Sans sulfites, vin blanc sec naturel du terroir nantais, très minéral	Melon de bourgogne Folle blanche	Vin de France	22,00 €	32,00 €
PEPIN BLANC 2022 – Alsace – Vin Nature Vin d'une rare justesse. Équilibre parfait entre fraîcheur et complexité. Robe d'un jaune lumineux et arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Notes de pêche juteuse et de zestes d'agrumes	Pinot blanc - Riesling Pinot Auxerrois	Vin de France	19,00 €	29,00 €
ACHILLÉE - RIESLING 2022 – Alsace – Vin Nature Nez sur de délicieuses notes de citron, d'orange sanguine, d'ananas, de mangues mûres, d'épices, de miel de sapin et de pierre à fusil. Bouche structurée et tendue sur des arômes d'agrumes soutenus avec une forte présence d'épices intégrées en fin de bouche.	Riesling	AOC Alsace	25,00 €	35,00 €
RIESLING 2021 - Alsace – Cave de Turckheim Sec et fruités, vif élégant et minéral	Riesling	Alsace	20,00 €	30,00 €
APREMONT, 2021 - Savoie Frais et aérien, floral et minéral	Jacquère	Savoie Apremont	18,00 €	28,00 €

LES BULLES

	CÉPAGE	APPELLATION	À EMPORTER	SUR PLACE
PROMOSSO - MONTELVINI Italie Arome de pêche, poire, banane et pomme verte, notes d'agrumes et d'acacia, vin mousseux riche et sec			16,00 €	26,00 €
MOUSSE – TACHE, PETIT GUIDON France, Languedoc Fleurs blanches, Fruits à chair blanche	Mauzac Sauvignon		14,00 €	24,00 €
SAUMUR BRUT ROSE – DOM.RUAULTS Fines Bubbles Arômes de petits fruits rouges, élégant et frais	Cabernet Franc		18,00 €	28,00 €
SAUMUR BRUT – DOM.RUAULTS Fines Bubbles Arômes de fruits blancs, frais et minérale avec un bel équilibre	Chenin Chardonnay		18,00 €	28,00 €
CHAMPAGNE BRUT ROSE Alain Jompierre Mélange de fruits rouges, framboises, cerises et fraises, bouche ample fraîcheur de petit fruits rouges	Chardonnay Pinot Noir		39,00 €	49,00 €
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Alain Jompierre Frais et élégant, avec des dominantes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron	Chardonnay		40,00 €	50,00 €
CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE Mumm Élaboré à partir d'une palette de 120 crus, intense fraîcheur aromatique et arômes affirmés de fruits jaunes et blancs.	Pinot Noir		75,00 €	85,00 €

LES BULLES BIERES & CIDRES

CIDRE BRUT ROSE, SASSY 75cl Juste équilibre entre le côté sec du brut et le fruité du demi-sec, complexité aromatique et fin à la fois. Élaboré à partir d'une palette de 120 crus, intense fraîcheur	5,00 €	15,00 €
--	--------	---------

COUP DE CŒUR DE BIÈRES

BIÈRE DRAGUENOISE, 33 cl Jeunes passionnés de bières, ils ont créé un brewpub fin 2019 au décor unique afin de vous faire découvrir notre sélection de bières artisanales. Ils brassent leurs propres bières et inventent pour nous en permanence de nouvelles recettes Simone en Blonde – Josette Ambré – Thérèse Blanche – Chantal IPA	VAE 3,50 €	VSP 6,50 €	BIÈRE DE SENLIS, 33 cl La brasserie de Senlis revisite le brassage médiéval au miel au travers de bières bio incontournables. Brassage exclusivement avec le miel de fleurs bio pour sa faible amertume et ses notes florales douces Blonde ou Blanche ou Brune ou Ambrée ou IPA	VAE 3,50 €	VSP 6,50 €
---	------------	------------	--	------------	------------

LES BOISSONS FRAICHES

JUS PRESSES MINUTE

25cl 06,00 €

Orange ou Pamplemousse

JUS DE FRUITS, LA BOISSONNERIE DE PARIS, 25cl 06,50 €

Nectar d'ananas Victoria

Nectar de fraise

Nectar de mangue Alphonso

Nectar d'abricot Bergeron de la Drôme

Nectar de poire Williams

Citronnade Bio

Pur jus de pomme Tarn et Garonne

Hibiscus

LES INFUSIONS PÉTILLANTES, SYMPLE, 25cl 06,50 €

Feuille de cassis

Menthe douce

Basilic

Détoxifiante : Carotte, pomme, sureau, sauge, citron

Relaxante : Cerise, verveine, camomille, myrtille, lavande, cassis

Énergisante : Argousier, thym, citron, mirabelle, romarin, menthe poivrée

LES THE GLACES, MAISON, 25cl 06,50 €

Hibiscus

L'EXTRAIT DE GINGEMBRE, GIMBER, 25cl 06,50 €

LE VIRGIN GIN, JUNIPER, 25cl 06,50 €

LES TONIQUES, HYSOPE, 25cl 06,50 €

Tonic

Concombre

Ginger beer

Citron

Fleur de Sureau

LE KOMBUCHA, VIVANT 25cl 06,50 €

Ceylan Gingembre

Jasmin framboise

Verveine fleur d'oranger

Pomme Chai

SODA, LA LIMONADERIE DE PARIS 25cl 06,50 €

Cola ou Cola Zéro ou Limonade

Diabolo 25cl 06,50 €

L'EAU DE PARIS, 25cl 03,00 €

Eau pétillante maison

Sirop à l'eau

Lait au sirop 25cl 03,50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Toutes nos boissons à base de café sont réalisées à partir d'un café d'origine

LE CAFÉ

Espresso, décaféiné 02.50 €

Noisette 02.70 €

Allongé 03.00 €

Double 04.50 €

Cappuccino, latte 06.00 €

Latte macchiato, mokaccino 06.50 €

Glacé 07.00 €

Café Slow coffee V60, infusion (5min) 50cl 09.00 €

Origine au choix

THE, KODAMA, 25cl 06.00 €

THE VERT

JASMIN BIO, Jasmin

REHAB BIO, Gingembre citronnelle

GENMAICHA MATCHA BIO, Riz grillé et soufflé

A CŒUR VAILLANT, Menthe, Écorce d'orange, Eucalyptus

ECOLE BUISSONNIERE, Abricots, Lavande, Pêches

THE BLANC

LA PART DES ANGES, Maïs soufflé, cannelle, vanille, amande au jasmin

THE NOIR

COMME DES PETITS PAINS, Datte, écorce de cacao

CHAI MAISON BIO, Alchimie de thé noir et épices

LONDON 7AM, Earl Grey maison

INFUSIONS

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT, Menthe, réglisse, écorces de citron

LA VIE A PLEINES DENTS BIO, rooibos, pomme, épices douces

LA VIE COMME ELLE VIENT, Hibiscus, pomme, orange

THE VIOLET 25cl 06.00 €

MAISON KEINO, origine KENYA

CHAI LATTE, by MARTA, 25cl 06.50 €

MATCHA LATTE, by MARTA, 25cl 07.00 €

GOLDEN LATTE, by MARTA 25cl 07.00 €

CHOCOLAT CHAUD, MAISON DIX-SEPT C

PURE 25cl 06.00 €

VIENNOIS 25cl 06.50 €

GUIMAUVE, MAISON CARROUSEL 25cl 08.50 €

COMBO VIENNOIS ET GUIMAUVE, 25cl 09.00 €

Jus d'orange, jus de pamplemousse pressé ou thé glacé & boisson chaude au choix

Toast de l'artisan PATRICK GOMEZ, & tranche de babka du moment, caramel de l'artisan MAISON DIX-SEPT C

Granola bowl, Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison

& CONTINUER EN BEAUTÉ - PLAT AU CHOIX

CANNELLONI DE PASTRAMI (Lt)

Rouleau de pastrami, crème montée de poivron parmesan, crumble de parmesan, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette.

SAUMON GRAVLAX (Ps, Lt)

Saumon gravlax, crêpes de sarrasin au Sumac, trio de pickles (concombres en aneth, courgettes en tomate séchés, carottes en fenugrec) sur crackers salé, algue nori, roquette, bonite, crème de Passiflore, houmous de Sumac, sauce verte d'Asie, pickles de Jalapenos

GRILLED CHEESE PARISIEN (Gl, Lt)

Jambon de Paris, crottin de chavignol, courgettes et tomate séchées en pickles, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette, houmous d'olive et pesto d'herbes

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX (Ps, Lt)

Saumon gravlax au couteau, crème de chèvre pickles, fruits de saison, pesto d'herbes, gomasio noir, bonite, roquette, huile verte

BURGER DE PANCAGES (Vg, Gl, Lt)

Pancake salé au Nigelle, cheddar fumé, pesto d'herbes, steak végétal du moment, tranche de tomate ancienne au tandoori, confit d'oignon, chimichurri (piment), houmous d'olive et pesto d'herbe, pickles de Jalapenos

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS (Vg)

Assortiment de légumes de saison, servi tiède et croquant, sauce pickles, épice de satay

STRACCIATELLA (Vg, Gl, Lt)

Stracciatella sur pancake salé au Nigelle, chimichurri (piment), roquette, huile du démon du chef, légumes de saison mi-cuits

CAMEMBERT (Vg, Lt)

½ Camembert de Normandie rôti dans sa boîte, accompagné d'épices, de miel et de légumes de saison mi-cuits, pain de l'artisan boulanger PATRICK GOMEZ

GRILLED CHEESE CHORIZO (Gl, Lt)

Chorizo belota, feta, carottes en pickles de fenugrec, houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits

PATES servies FROIDES (Gl, Lt)

Pates alias coquillages de blé, brisure de truffe, pesto d'herbes, copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates anciennes, œuf poché

PANCAKE PERDU (Fc, Gl, Lt)

Pancake nature au charbon végétal, Yaourt 0% de coopérative laitière, fruits de saison, sirop de cardamome, pâte de pistache maison

GÂTEAU DE CRÊPES AU CHOCOLAT OU À LA VANILLE (Vgn, Fc)

VERSION CHOCOLAT, Crêpes au chocolat, sirop de chocolat, caramel de chocolat noir intense, pâte de noisette, noisettes torréfiées

VERSION VANILLE, Crêpes de sarrasin au charbon végétal, sirop de vanille charbon végétal, caramel de charbon végétal, beurre d'amande

GRANDE ASSIETTE GOURMANDE FRAICHEUR (Fc)

Assortiment de fruits de saison, sirop de cardamome, zestes de citron vert, quinoa soufflé, pâte de pistache et de noisette

DOUBLE SWEET BURGER (Gl, Lt, Ar)

Pancake nature au charbon végétal imbibés au sirop de badiane, assortiment de fruits de saison, beurre de cacahuète maison, cacahuètes sauvages torréfiées & Yaourt 0% de coopérative laitière

EXTRA SALÉ Au choix

Saumon Gravlax	07.50 €
Émincé de poulet origan, parmesan	06.50 €

Frites maison, Pastrami, Jambon de paris	05.00 €
Légumes de saison mi-cuits	
Et/ou	
Fromage de chèvre, Fingers d'halloumi	
Et/ou	
Œuf poché, brouillé, en omelette	
Ou à la coque	

EXTRA SUCRÉ Au choix

Cookie	04.00 €
Glace à l'italienne de l'artisan SALATO	06.00 €

LE KIDS CLUB X LES PEPITES

LE KIDS CLUBS DE LES PEPITES VOIT ENFIN LE JOUR

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES
APRÈS L'ATELIER MUSICAL DE JOYCE AVEC @PETITPARISPLAYSGROUP

LE KIDS CLUB
FONCTIONNE TOUS LES JOURS DANS UN ESPACE ADAPTE AUX ENFANTS ET AU PARENTS

TOUS CE QUE VOTRE ENFANT A BESOIN POUR S'OCCUPER, S'AMUSER .. NOUS L'AVONS
ADAPTE A CHAQUE AGE, NOUS LE METTONS A SA DISPOSITION

À TRAVERS DES ACCESSOIRES À GOGO,
JEUX
ETC.

KIDS CLUB

Inscription gratuite
le kids club

Récompense votre fidélité à travers des cadeaux, des remises, des surprises tout au long de l'année et bien sûr, une
super fête **d'anniversaire** pour votre enfant,

LE BRUNCH KIDS

25 €

Jus de pomme & chocolat chaud
Tranche de babka

PLAT AU CHOIX

Frite de pomme de terre blanche et douce, émincé de
poulet, salade

Ou

Pâtes de blé de l'artisan @lelocaladubon, émincé de
pastrami, sauce tomate

Glace à l'italienne de l'artisan Solato

KIDSNEWS

Pour nos kids, en plus du brunch kids, tous nos plats sont disponibles en version plus petite, afin
qu'ils puissent découvrir et savourer comme les grands

Prix net TTC, service compris

NOS DÉLICES SALÉS

STRACCIATELLA (Vg, Gl, Lt) 18.50 €
Stracciatella sur pancake salé au Nigelle, chimichurri (piment), roquette, huile du démon du chef, légumes de saison mi-cuits

CANNELLONI DE PASTRAMI (Lt) 17,50 €
Rouleau de pastrami, crème montée de poivron parmesan, crumble de parmesan, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette.

GRILLED CHEESE PARISIEN (Gl, Lt) 17.50 €
Jambon de Paris, crottin de chavignol, courgettes et tomate séchées en pickles, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette, houmous d'olive et pesto d'herbes

GRILLED CHEESE CHORIZO (Gl, Lt) 17.50 €
Chorizo belota, feta, carottes en pickles de fenugrec, houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits

SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS (Vgn) 15.50 €
Assortiment de légumes de saison, servi tiède et croquant, sauce pickles, épice de satay

SALADE ESTIVALE (Lt, Oe) 18.00 €
Méli-mélo de poivrons saisis aux graines de moutarde jaune, pommes grenaille, feta, cranberries, houmous de Sumac et gomasio noir, œuf poché

SALADE PROTEIOS (Lt, Oe) 18.00 €
Émincé de pastrami, de chorizo belota, de jambon de paris, assortiment de fruits rouges, champignons de paris crus, crottin de chavignol, câpres fruit, œuf poché

SALADE CAESAR (Gl, Oe Lt) 18.00 €
Émincé de volaille, crumble de pain origan, parmesan, roquette, sauce Caesar, œuf poché, anchois

SOUPE 15.00 €
A l'oignon rouge, foccacia gratinée au cheddar fumé

GASPACHO DE TOMATE ANCIENNE 15.00 €
Accompagné de foccacia gratinée au cheddar fumé et huile verte d'Asie

SAUMON GRAVLAX (Ps, Lt) 18.50 €
Saumon gravlax, crêpes de sarrasin au Sumac, trio de pickles (concombres en aneth, courgettes en tomate séchés, carottes en fenugrec) sur crackers salé, algue nori, roquette, bonite, crème de Passiflore, houmous de Sumac, sauce verte d'Asie, pickles de Jalapenos

TARTARE DE SAUMON GRAVLAX (Ps, Lt) 18.10 €
Saumon gravlax au couteau, crème de chèvre pickles, fruits de saison, pesto d'herbes, gomasio noir, bonite, roquette, huile verte

BURGER DE PANCAKES (Vg, Gl, Lt) 18.50 €
Pancake salé au Nigelle, cheddar fumé, pesto d'herbes, steak végétal du moment, tranche de tomate ancienne au tandoori, confit d'oignon, chimichurri (piment), houmous d'olive et pesto d'herbe, pickles de Jalapenos

BURGER DE PANCAKES CARNASSIER (Gl, Lt) 19.90 €
Notre burger de pancake accompagné de pastrami

FOCACCIA ESTIVALE (Vg, Gl, Lt) 17.50 €
Focaccia de tomates séchées et câpres fruit, huile d'olive, trio de houmous (Sumac, Tandoori, Olive et pesto d'herbes) légumes de saison mi-cuits, roquette, feta

ÉMINCÉ DE VOLAILLE (Lt) 18.00 €
Farce de volaille origan, tranche de tomate ancienne au Tandoori, , houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits

CAMEMBERT (Vg, Lt) 16.50 €
Camembert de Normandie rôti dans sa boîte, accompagné d'épices, de miel et de légumes de saison mi-cuits, pain croustillant

PÂTES servies FROIDES OU CHAUDES (Gl, Lt) 17.50 €
Pates alias coquillages de blé, brisure de truffe, pesto d'herbes, copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates anciennes, œuf poché

Légende : **Vgn** Végétalien, **Vg**,
Végétarien, **Fc**, Fruit à coque, **Gl**,
Gluten, **Oe**, **Œuf**, **Ps**, Poisson, **Lt** Lait,
Ar Arachide

Prix net TTC, service compris

NOS DÉLICES SALÉS EN SOLO / A PARTAGER ... OU PAS

PÂTÉ DE CAMPAGNE SOLO (Vg, Gl, Lt) 10.00 €

Origine Tarn & Aveyron, pâté de campagne de l'artisan MAISON MONTALET, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, pickles d'oignons

JAMBONNEAU HIMSELF (Gl) 10.00 €

Origine Tarn & Aveyron, jambonneau, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ

STRACCIATELLA SOLO (Vg, Gl, Lt) 11.00 €

Stracciatella, huile verte servi avec toast de pain croustillant & pesto vert

TRIO DE HOUMOUS AND CO (Vg) 10.00 €

Houmous de tandoori, houmous d'olive et de pesto d'herbes, houmous de sumac, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ

TOASTS GOURMANDS SALÉS (Vg, Gl, Fc) 06.00 €

4 Tartines toastées, beurre de cacahuète maison

SAUCISSON ENTIER TRANCHÉ 11.00 €

(Vice champion de France 2022)

Origine Tarn & Aveyron, saucisson de l'artisan MAISON MONTALET, sans nitrites, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, roquette, 3 beurres végétaux au sel rose de l'Himalaya (nature, ail & thym)

CHORIZO ENTIER TRANCHÉ 13.00 €

Origine Tarn & Aveyron, chorizo de l'artisan MAISON MONTALET, sans nitrites pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, roquette, 3 beurres végétaux au sel rose de l'Himalaya (nature, ail & thym)

TRIO MAGIQUE

Chips, cheddar et pickles de Jalapeno

10.00 €

PLANCHE KREAS (Fc, Gl) 18.00 €

Pastrami, jambon de paris, chorizo, terrine, magret de canard fumé roquette, fruits secs

PLANCHE TYRI (Gl) 18.00 €

Burrata, crottin de chavignol, comté de 18 mois, camembert de Normandie, scarmozza, roquette

PLANCHE PSARI (Ps, Gl) 18.00 €

Saumon gravelax, roquette, pancake salé de pousse d'épinard, sésame doré, grenade, citron vert, pesto d'herbes fraîche

PLANCHE MIXTE (Ps, Gl) 20.00 €

Planche KREAS

+

Planche PSARI

+

Planche TYRI

ASSIETTE DE FRITES (Vg) 10.00 €

Frites maison, accompagnées de 3 Sauces :

1°. Moutarde Pickles, 2°. Satay, 3°. Chimichurri

Option CRÈME DE TRUFFE (Lt) +02.00 €

FINGERS D'HALLLOUMI (Gl, Lt, Vg) 12.00 €

Fingers d'halloumi frits, panure à l'ail et piment, accompagnés de 3 Sauces :

1°. Moutarde Pickles, 2°. Satay,

3°. Chimichurri

NOS ŒUFS

ŒUFS AU PLAT (X3), (Oe, GI) 09.00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym), pesto d'herbes

ŒUFS A LA COQUE (X3), (Oe, GI) 09.00 €

Œuf fermier accompagné de mouillettes, pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

ŒUFS POCHÉS (X3), (Oe, GI) 09.00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym), pesto d'herbes

ŒUFS BROUILLÉS (X3), (Oe, GI) 09,00 €

Crème, pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

OMELETTE (X3) (Oe, GI) 09,00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

EXTRA

Au choix

05.00 €

Pastrami

Jambon de paris

Fromage de chèvre frais

Fingers d'halloumi

Frites maison

Légumes de saison mi-cuits

07.50 €

Saumon gravlax

06.50 €

Émincé de poulet organ

NOS DÉLICES DU PETIT-DÉJEUNER

TOASTS GOURMANDS (Fc, Gl, Lt) 11.00 €

6 tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON DIX-SEPT C, beurre fleur de sel de Noirmoutier, pâte de noisette maison

TOASTS GOURMANDS SALÉS (Fc, Gl, Ar) 06.00 €

4 tartines toastées, beurre de cacahuète maison

PORRIDGE (Fc) 12,00 €

Avoine, fruits secs, graines de chia, topping fruits de saison

GRANOLA BOWL (Lt, Fc) 12,00 €

Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison, sirop de cardamome

PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS (Lt, Fc, Gl) 13.00 €

Boisson chaude au choix

Jus d'orange ou jus de pamplemousse pressé

2 tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ & 1 tranche de babka, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON 17 C

PETIT-DÉJEUNER COMPLET (Lt, Fc, Gl) 19.00 €

Boisson chaude au choix

Jus d'orange ou jus de pamplemousse pressé

2 Tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ & 1 tranche de babka, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON 17 C

Granola bowl, (Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison)

Œufs au choix

NOS DÉLICÉS SUCRÉS

CAFÉ ou THE GOURMAND (Fc, Gl, Lt) 10,00 €
Assortiment de 3 douceurs sucrées pour accompagner votre café

AFFOGATO (Lt) 08,00 €
Crème glacée de l'artisan MAISON DIX-SEPT C, café expresso

GRANOLA BOWL (Fc, Lt) 12,00 €
Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison, sirop de cardamome

GRANDE ASSIETTE GOURMANDE FRAICHEUR (Fc) 12,00 €
Assortiment de fruits de saison, sirop de cardamome, zestes de citron vert, quinoa soufflé, pâte de pistache et de noisette

TARTELETTE DU MOMENT, (Fc), 08,10 €
Tartelette selon les inspirations du chef

NOS CRÊPES & PANCAKES

PANCAKES PERDUS (Fc, Gl, Lt) 12,00 €
Pancakes nature au charbon végétal, Yaourt 0% de coopérative laitière, fruits de saison, sirop de cardamome, pâte de pistache maison

TRIPLE SWEET BURGER (Gl, Lt, Ar) 12,00 €
Pancakes natures au charbon végétal imbibés au sirop de badiane, assortiment de fruits de saison, beurre de cacahuète maison, cacahuètes sauvages torréfiées & Yaourt 0% de coopérative laitière

GÂTEAU DE CRÊPES (Fc, Vgn) 12,00 €
VERSION CHOCOLAT : Crêpes de sarrasin au chocolat, sirop de chocolat, ganache chocolat noir, pâte de noisette, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat amer,
VERSION VANILLE : Crêpes de sarrasin au charbon végétal, sirop de vanille charbon végétal, caramel de charbon végétal, beurre d'amande

NOS DESSERTS GLACÉES

PAVLOVA (Lt) 12,00 €
Glace ou sorbet dans notre gamme, meringue craquante, crème fraîche, fruits de saison

COMME UNE DAME BLANCHE 12,00 €
Glace vanille à l'italienne, caramel de chocolat, meringue craquante

FRUIT LOOP 12,00 €
Glace à l'italienne mangue, assortiment de fruits de saison, sirop de cardamome, zeste de citron vert

TIC & TAC 12,00 €
Glace à l'italienne noisette du piémont, meringue craquante, guimauve vanille de l'artisan MAISON CARROUSEL, caramel de chocolat, noisettes torréfiées

COMME TARTE CITRON MERINGUE 12,00 €
Glace à l'italienne citron mascarpone, gaufre, meringue craquante, guimauve vanille de l'artisan MAISON CARROUSEL

NOS CAKES

CITRON / KAFFIR (Gl, Lt Oe) 12,00 €
Biscuit granola, cake au citron, caramel et sirop de kaffir, fruit de saison, zeste de citron vert, cristaux de cardamome

STICKY TOFFEE PUDDING (Gl, Lt Oe) 12,00 €
Biscuit spéculoos, dattes, caramel charbon, sirop de vanille

CAROTTE CAKE COCO (Gl, Lt Oe) 12,00 €
Biscuit granola, carottes, noix, muscade, cannelle, coco, sirop de coco,

BANANA BREAD (Gl, Lt Oe) 12,00 €
Biscuit granola, banane, chocolat, caramel de chocolat, sirop de chocolat

Légende : **Vg**, Végétarien, **Fc**, Fruit à coque, **Gl**, Gluten, **Oe**, Œuf, **Ps**, Poisson, **Lt**, Lait, **Ar**, Arachide

Prix net TTC, service compris

NOS DÉLICES SUCRÉS EN SOLO / A PARTAGER ... OU PAS

PANCAKE SOLO (Vg, Oe, Lt) 06.00 €

Pancake charbon végétal,
Imbibé d'un sirop au choix :
Café, Chocolat, Nature, Cardamone, Badiane, Kaffir, Vanille ou
Coco

BABKA DU MOMENT, à la part (Fc, Gl, Lt) 05,50 €

Brioche tressée selon les inspirations du chef

COOKIES (Fc, Gl, Lt) 05,50 €

Cookies selon les inspirations du chef,
À découvrir, Noisette, pistache, cacahuète, tout chocolat,
charbon végétal, noix de coco, amande en pâte, caramel de
coco Et bien d'autres encore

EXTRA

Au choix

01.00 €

Cookie

Meringue

Guimauve vanille de l'artisan

MAISON CARROUSEL

Caramel de chocolat

Fruits secs 02.00 €

Pâte de noisette,
Pâte de pistache,
Beurre de cacahuète

GLACES ET SORBET SOLO

MAISON 05,00 €

Découvrez nos différents parfums végan en bâtonnet
Caramel, pistache, chocolat charbon, passion, Myrtille,
café, framboise, lait noisette, etc.

Accompagné de fruits de saisons

VERSION DOUBLE (Vg) 10,00 €

AVEC NOTRE PARTENAIRE ARTISAN SOLATO 06,00 €

Découvrez nos différents parfums en glace italienne
Vanille, citron mascarpone, noisette du piémont, mangue

VERSION DOUBLE (Vg) 11,00 €

NOS CAKES SOLO

CITRON / KAFFIR (Gl, Lt Oe) 06,00 €

Citron vert et kaffir

STICKY TOFFEE PUDDING (Gl, Lt Oe) 06,00 €

Datte

CAROTTE CAKE COCO (Gl, Lt Oe) 06,00 €

Carottes, noix, muscade, cannelle, coco,

BANANA BREAD (Gl, Lt Oe) 06,00 €

Banane, chocolat



LA PLACE DES ARTISANS

Présente dans la salle principale, elle rassemble les bons produits des artisans partenaires.

L'épicerie regorge de délices pour tous les moments de la journée, du granola maison pour le petit déjeuner, aux tartinables de La Falaise Qui Rougit pour l'apéritif, sans oublier le thé Kodama pour le goûter.

Côté lifestyle, les produits comme les savons faits à la main de Baba Savonniers Pâtissiers ou encore les gels douche et shampoings solides de Unbottled aident à faire un pas de plus faire le zéro-déchet.

Les bougies végétales parfumées Iokko ou les charmants objets en béton de La Fabrik, présents côté décoration s'accorderont parfaitement aux intérieurs parisiens.

Et parce que personne n'est oublié, il est possible de trouver des accessoires et jeux pour enfants, comme les anneaux de dents en caoutchouc naturel et peints à la main de Natruba.

ÉPICERIE DES ARTISANS

Page 19

ALIMENTAIRE

MAISON DIX-SEPT C

Tablette de Chocolat
Caramel à tartiner
Pâte à tartiner
Perles craquantes
Coffret de fragments

MIEL DE PARIS 15

Pot de miel, ruche du Parc André Citroën

MAISON MONTALET

Pâté de campagne
Jambonneau

M. APPERT

Pickles

KALIOS

Huile d'olive
Vinaigre

MOULIN DE LA VEYSSIERE

Huiles

LIFE STYLE

BABA SAVONNIERS

Savon

NUUD

Déodorant

LESSIVE DE PARIS

Lessive

RED MACCHIATO

Tote bag

WONDERLAND

Attache tétine
Lange
Bavoir

COUTUME

Moulin à café COMANDANTE

WAFAE ZAOUI

Tote Bag

BOISSONS

KODAMA

Thé & infusion

COUTUME

Café

GIMBER

Extrait de gingembre, sans alcool

JUNIPER

Gin sans alcool

Ô DE FLEURS

Infusion de fleurs, sans alcool

DÉCO- ART - LIVRE

IOKKO

Bougie

FABRIK

Vide poche
Dessous de verre

LIVRE

La France à table
Comment j'ai dégusté mon gâteau

CLÉMENCE BIROT

Miroir
Plateau
Étagère

ILLUSTRATION

Cécile Huang Dessine

The background of the page is a light beige color, overlaid with several large, irregular white geometric shapes. There are also various ink splatters and brushstrokes in black and magenta scattered across the page, particularly on the left and right sides.

L'ÉVÈNEMENTIEL

Les trois salles spacieuses offrent la possibilité de réaliser des événements divers et variés (**anniversaires, ateliers, séminaires, coworking...**) toujours guidés par le respect de l'environnement, la mise en avant d'artisans talentueux et notre propre savoir-faire.

À chaque situation son offre sur-mesure : un anniversaire pour enfant avec pinata artisanale en carton recyclé et cake design réalisé par nos soins, un atelier DIY autour du zéro-déchet, un séminaire avec offre traiteur fait-maison et bien plus encore...

L'OFFRE ÉVÈNEMENTIELLE

Nos évènements, prennent places du LUNDI au DIMANCHE
De 10 :00 à 02 :00

N'hésitez pas à solliciter nos équipes pour plus de renseignement et/ou devis chiffrés

**ANNIVERSAIRE
BAR-MITSVA**

...

**SÉMINAIRE
COWORKING**

...

**BABY-SHOWER
BAPTÊME
COMMUNION**

...

**DÉJEUNER/DINER D'OCCASION
BRUNCH SPÉCIFIQUE
SOIRÉE À THÈME**

...