LE PETIT PONT

PARIS SE

43, rue de la Bucherie
75005 Paris

01 43 54 23 81

www.cafelepetitpont.com
@cafe.lepetitpont

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Organiser mon événement au Petit Pont".

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON TRADITIONNELLE 16€
Traditional onion soup

ESCARGOTS DE BOURGOGNE PAR 6 19€
Burgundy snails

CUISSES DE GRENOUILLE PERSILLÉES 23€
Frog legs with parsley

FOIE GRAS DE CANARD, TOASTS 23€
Duck foie gras with toasts

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS 22€
Beautiful plate of smoked salmon with toast

ASSIETTE DE NEMS 15€
Plate of nems

SALADES

CAESAR DU PETIT PONT 23€
Salade, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, œuf, poulet, sauce Caesar
Salad, croutons, parmesan shavings, cherry tomatoes, egg, chicken, Caesar sauce

COEUR DE LAITUE, vinaigrette citronnée, herbes fraîches 15€
Heart of lettuce, lemon vinaigrette, fresh herbs

BELLE BURRATA, TOMATES ANCIENNES, huile d'olive, citron 23€
Buratta, heirloom tomatoes, olive oil, lemon

SALADE DE SAUMON FUMÉ, avocat, feta, vinaigrette à l'ancienne 24€
Smoked salmon, avocado and feta salad with old-fashioned vinaigrette

PÂTES

MACARONIS À LA BOLOGNAISE 20€
Bolognese macaronis

MACARONIS À LA CRÈME DE TRUFFE 25€
Macaronis with truffle cream

Végétarien - *Vegetarian* Vegan

PLATS

BŒUF BOURGUIGNON DU PETIT PONT, macaronis — 24,5€
Petit Pont beef bourguignon with macaronis

TARTARE DE BŒUF TRADITION 180G, frites — 24,5€
180g traditional beef tartare with French fries

ENTRECÔTE GRILLÉE 300G, sauce au choix, haricots verts — 39€
300g grilled rib steak, choice of sauce, green beans

ONGLET DE BŒUF 180G, sauce au choix, frites — 21€
180g beef onglet, choice of sauce, French fries

BURGER DU PETIT PONT — 26€
Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce burger, sucrine, tomates, frites
Brioche bun, chopped steak, cheddar cheese, burger sauce, sucrine, tomatoes, French fries

PAVÉ DE SAUMON SAISI SUR PEAU, riz parfumé — 25€
Seared salmon steak on skin with fragrant rice

FISH & CHIPS, Sauce tartare — 24€
Fish and chips with tartar sauce

SUPRÊME DE POULET JAUNE DORÉ MINUTE, jus corsé, haricots verts — 26€
Minute-made yellow chicken breast, strong juice, french green beans

TARTINES

MÉRIDONIALE, pain, cream cheese, poivron rouge — 20€
Meridional toast with cream cheese and red pepper

SAUMON FUMÉ, pain, avocat, saumon fumé — 22€
Smoked salmon toast with avocado

BURRATA DI PUGLIA, pain, burrata Di Puglia, jambon Speck — 23€
Burrata Di Puglia toast with Speck ham

GARNITURES — 7€

FRITES, SALADE, MACARONIS, RIZ BASMATI, HARICOTS VERTS
French fries, salad, macaronis, basmati rice, green beans

SAUCES : POIVRE, CHIMICHURRI, BÉARNAISE
Sauces: pepper, chimichurri, béarnaise

MENU ENFANT

STEAK HACHÉ, FRITES ou **MACARONIS** ou **RIZ BASMATI** 18€
Chopped steak with French fries, macaronis or basmati rice

SUR LE POUCE

CROQUE-MONSIEUR PARISIEN, sucrine 17€
Parisian croque-monsieur, sucrine salad

CROQUE-MADAME, sucrine 19€
Croque-monsieur with an egg, sucrine salad

CROQUE TRUFFE, sucrine 23€
Truffle croque-monsieur, sucrine salad

CROISSANT AU JAMBON TRUFFÉ 18€
Crème Tartufata
Truffled ham croissant, Tartufata cream

CROISSANT AU JAMBON SPECK EXTRA 18€
Extra speck ham croissant

CROISSANT AU SAUMON, cream cheese 18€
Salmon and cream cheese croissant

SANDWICH TRADITION 10€
Jambon, œuf, tomate, salade
Sandwich with ham, egg, tomato and salad

SANDWICH SAUMON FUMÉ 13€
Cream cheese, saumon fumé, salade
Smoked salmon sandwich with cream cheese and salad

À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE « MAISON SEGUIN GOURMET » 28€
Jambon speck Pedrazzoli, saucisson du Béarn, chorizo Cebo, terrine au poivre artisanale
Cold cuts board from «Maison Seguin Gourmet», Pedrazzoli speck ham, Béarn sausage, Cebo chorizo, homemade pepper terrine

PLANCHE DE FROMAGES DU CHEF, selon arrivage 28€
Cheeses board, according to availability

PLANCHE MIXTE, fromages et charcuterie 30€
Mixed board, cheeses and cold cuts

TOASTS DE BAGUETTE ET FOIE GRAS, frites, béarnaise 23€
Baguette and foie gras toast, French fries, béarnaise sauce

MINI CROQUE-MONSIEUR X4 16€

PETITS NEMS AU POULET X5 15€
Small chicken nems

FRITES, sauce béarnaise 11€
French fries with béarnaise sauce

Végétarien - *Vegetarian*

DESSERTS

TARTE TATIN MAISON (suppléments : glace : +2€ / crème fouettée +1€) 13€
Homemade tarte tatin (extras : ice cream +2€ / whipped cream +1€)

MOELLEUX CHOCOLAT SANS GLUTEN (suppléments : glace : +2€ / crème fouettée +1€) 12,5€
Gluten-free chocolate cake (extras : ice cream +2€ / whipped cream +1€)

TARTE AUX FRUITS DE SAISON, demandez les inspirations du chef 13€
Seasonal fruit tart, ask for the chef's inspirations

TRILOGIE DE CRÊPES, Nutella, caramel beurre salé, sucre ou confiture 10€
Trilogy of crêpes, Nutella, salted butter caramel, sugar or jam

CRÈME BRÛLÉE PURE VANILLE 11,5€
Pure vanilla crème brûlée

DAME BLANCHE, glace vanille, sauce chocolat 15,5€
Dame blanche, vanilla ice cream, chocolate sauce

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 15,5€
Liège coffee or chocolate

BANANA SPLIT, banane, glace vanille, fraise, chocolat, crème fouettée 17,5€
Banana split, banana, vanilla ice cream, strawberry, chocolate, whipped cream

FRAISE MELBA, glace à la fraise, fraises fraîches 16,5€
Strawberry melba, strawberry ice cream, fresh strawberries

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, selon arrivages 15,5€
Fresh fruit platter, according to availability

GLACES ET SORBETS

Enzo & Lily - Glacier Créateur

DEUX OU TROIS BOULES AU CHOIX 11€/14€
Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, mangue, framboise
Choice of two or three scoops : vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lime, mango, raspberry

LE BAR DU PETIT PONT

15 cl à 40 cl

Nos Créations — *18€*

LA BELLE CHABINE - *Cocktail signature*
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva infusé à la vanille, jus de poire, sirop de chocolat blanc

THE OLD FASHIONED DU PETIT PONT
Bourbon Wild Turkey 81 Proof, Angostura Bitters, sucre, Perrier

PRINCE NEGRONI
Tequila El Jimador infusée à la framboise, Vermouth rouge Carpano, Aperol

PLANAS DAÏQUIRI PASSION
Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion

LE PALOMA
Tequila Espolon, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

ESMERALDA
Gin Bulldog, citron vert, poivre de Timut, jus de cranberry, sirop de basilic

FRENCH EXPRESSO MARTINI "UN CAFÉ, L'ADDITION"
Cognac Martel VSOP, zestes d'orange, liqueur de café, sirop de vanille

LE BOULEVARD SAINT-MICHEL
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Martini Rosso, blanc d'œuf

GREEN LADY
Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier, jus d'aloe vera, jus de citron, paillettes vertes

SANTIAGO JUNGLE
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

Nos Margaritas — *18€*

THE GRAND MARGARITA
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA
Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC
Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

Nos Mules — *18€*

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

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

EMINENTE MULE
Rhum Eminente, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MOSCOW MULE
Vodka Skyy, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques 17€

Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Expresso Martini, Piña Colada, Skyy Mule, Bourbon Sour Wild Turkey 81 Proof, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Eminente Daiquiri, Cuba Libre

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl à 90 cl

Deux personnes : 42€ - Trois personnes : 52€

MOJITO IN LOVE
Rhum Bacardi Carta Blanca, menthe, citron vert, cassonade, coulis de fruits rouges, limonade

LE COLLINS DU PETIT PONT
Gin Bombay Sapphire, jus de citron, Schweppes White Peach, sirop de fleur de sureau

PORNSTAR SARTI BEACH
Vodka Eristoff, jus de passion, liqueur de framboise Sarti, jus de citron, champagne

BAR À SPRITZ

15 cl à 40 cl

18€

APEROL SPRITZ
Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ
Sarti Rosa, un apéritif raffiné d'Italie au parfum frais de baies mûres et notes fruitées, avec des touches de fraise et framboise, prosecco, Perrier

SAINT-GERMAIN SPRITZ
Liqueur de sureau Fiorente, gin Normindia, citron vert, prosecco, Perrier

LIMONCE SPRITZ
Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ
Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

CAMPARI SPRITZ
Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ
Liqueur de framboise Chambord, prosecco, purée de framboise, lime, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ
Lillet rosé, prosecco, Perrier

BAR À GIN'TO

15 cl à 40 cl

18€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

HENDRICK'S GIN
Infusé aux essences de rose
et concombre

RÉTHA OCEANIC GIN
Gin maritime dont la recette inclut
des algues récoltées sur le littoral
de l'île de Ré

MONKEY 47
Gin venu tout droit d'Allemagne.
Notes de pomelo, verveine, hibiscus
et fleur de Sureau

GIN MARE
Macération individuelle dans un
alcool de grain de quatre aromates :
thym, basilic, romarin et arbequina

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN
Gourmand, aux subtiles notes
de fruits rouges

BOMBAY SAPPHIRE
Gin fin et élégant, plus légers
que beaucoup d'autres

NO NAME BY COQUETELERS
Rond et porté sur la genièvre au notes
fraîches et estivales, distillé à Cognac

GIN NORMINDIA
Gin normand, notes d'agrumes et fleurs

BULLDOG
London Dry gin, notes de feuilles de lotus,
pépins de coquelicot et notes de lavande

BAR À CHAMPAGNE

15 cl à 40 cl

18€

LE NOTRE DAME
Liqueur de framboise, suprême de cassis,
sirop de poivre de Penja, champagne

PORNSTAR MARTINI
Vodka Grey Goose infusée à la vanille,
liqueur de passion, purée de passion,
sirop de vanille, jus de pomme, champagne

KIR ROYAL
Crème de violette, mezcal, huile
essentielle de gingembre, champagne

P.P 75
Gin Mare infusé à la framboise,
sucre de canne, jus de citron,
champagne

BIÈRES ET CIDRE

Bouteilles	
LA PARISIENNE 33 cl	9€
LE TITI PARISIEN IPA 33 cl	9€
1664 0% 33 cl	9€
DESPERADOS, CORONA EXTRA 33 cl	11€
CIDRE SASSY 33 cl « L'inimitable »	8€

Pression	25 cl	50 cl
1664	7,5€	13€
1664 BLANCHE	8€	14€
GRIMBERGEN BLONDE	8€	14€
DEMAURY I.P.A	8€	14€
BIÈRE DU MOMENT	8€	14€

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12 cl / 20 cl	7,5€ / 13€
KIR ROYAL 12 cl	13€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	9€ / 16€
PROSECCO Bouteille 75 cl	55€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7,5€
SUZE, SALERS 5 cl	7,5€
RICARD, PASTIS 51 2 cl	7,5€
MARTINI BIANCO OU ROSSO 5 cl	7€
AMERICANO 8 cl	11€
CAMPARI 5 cl	7€
CAMPARI-SODA 15 cl	11€
PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€

DIGESTIFS

4 cl

CALVADOS Coquerel 4 ans finition Bourbon	14€
BAS-ARMAGNAC	14€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	15€
COGNAC H BY HINE	15€
COGNAC MARTELL VSOP	17€
COGNAC HENNESSY VS	14€
COGNAC HENNESSY XO	22€
GET 27, GET 31	14€
BAILEY'S, COINTREAU	13€
GRAND MARNIER	13€
GRAND MARNIER CENTENAIRE Composée de Cognacs XO provenant des meilleurs crus de la région de Cognac	22€
VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC Poire, Mirabelle, Framboise	12€
ALCOOLS BLANCS G. MICLO	13€
CHARTREUSE VERTE	13€
AMARETTO DISARONNO	13€
DISARONNO VELVET	13€

EAUX

VITTEL 25 cl — 7€

PERRIER 33 cl — 7,5€

SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl — 9€

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO 33/47 cl — 8,5€/9,5€

FUZE TEA, MINUTE MAID 33/47 cl — 8,5€/9,5€

OASIS TROPICAL, SPRITE 33/47 cl — 8,5€/9,5€

FANTA, ORANGINA 33/47 cl — 8,5€/9,5€

SCHWEPPES TONIC 33/47 cl — 8,5€/9,5€

SCHWEPPES AGRUMES 25 cl — 8,5€

SCHWEPPES 20 cl — 7,5€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Hibiscus Touch of Lime, White Peach, Pomelo

LIMONADE ARTISANALE 33 cl — 7,5€
« La Mortuacienne »

LAIT FROID 25 cl — 7,5€

CAFÉ FRAPPÉ 25 cl — 8,5€
Grande Réserve 100 % arabica de la Maison Richard

CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl — 10€

MILK-SHAKE 33 cl — 11€
Demandez nos parfums !

NECTARS & JUS DE FRUITS 25 cl — 7,5€
100% pur jus - Maison Bissardon
Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate

BAR ÉNERGISANT

25 cl à 35 cl

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ORGANICS MATE 25 cl — 8€

VODKA, RED BULL 29 cl — 15€

LE R.B.W 35 cl — 16€
Vodka Grey Goose, triple sec, jus de citron, sirop de sucre de canne, Red Bull pastèque

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ 12€
Ginger Ale, concombre, apéritif italien sans alcool Crodino, Perrier

COOL KISS 12€
Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO 12€
Spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme 8€

CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche 12€

THÉ GLACÉ MAISON 12€

LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - 30 cl - *Détox* 12€

PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl - *Énergisant* 12€

LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl - *Booste l'immunité* 12€

SPIRITUEUX

4 cl

Supplément soda +4€ - Extra soda +4€

Rhums

ZACAPA 23 ANS 18€
Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA 17€

SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS 18€

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 17€
D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.

DIPLOMATICO PLANAS 18€
Très élégant, ce rhum blanc a la particularité d'avoir vieilli en petits fûts de chêne. Il doit sa couleur translucide à une filtration 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 16€
Vieilli dans des fûts de bourbon. Gourmand. Incontournable.

DON PAPA MASSKARA 17€
Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.

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

SANTA TERESA 1796 23€
Rhum du Venezuela, élu plusieurs fois meilleur rhum du monde.

TROIS RIVIÈRES 16€
Rhum agricole de Martinique avec des notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.

TROIS RIVIÈRES AMBRÉ 17€
Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé.

Vodkas

ERISTOFF 13€

ZOLADKOWA WIBOROWA 13€

SKYY VODKA 14€
Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.

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

GREY GOOSE 17€

BELUGA NOBLE 18€
Vodka raffinée en provenance du Monténégro, avec un profil de saveur neutre et une finale douce.

BELUGA GOLD 23€
Vodka à base de malt d'exception et eau pure issue de puits artésiens de Sibérie, une douceur inimitable.

Whiskies

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

WOODFORD RESERVE 15€
Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.

EVAN WILLIAMS 15€
Bourbon aux notes de caramel et vanille.

JACK DANIEL'S 14€
It's not Bourbon. It's Jack.

JACK DANIEL'S BONDED 16€
Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.

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

SIR DAVIS 17€
La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.

COPPER DOG 16€
Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside.

CHIVAS 12 ANS 16€
Un écossais doux et généreux mélangé à des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.

BUSHMILLS 15€
Whisky irlandais Blend & Single Malt.

ROZELIEURES SUBTIL COLLECTION 18€
Single Malt veilli en fûts de Cognac et Bourbon.

WILD TURKEY PROOF 81 18€
Avec des notes de vanille, poire et épices douces.

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

LAGAVULIN 16 ANS 18€
Vieilli seize ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.

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

HIGHLAND PARK 16€
Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillée et légèrement fumée.

ALFRED GIRAUD HÉRITAGE 23€
Assemblage d'une petite vingtaine de fûts de trois distillats de malts français non tourbés.

NIKKA FROM THE BARRELL 17€
Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.

Téquilas

ESPOLON SILVER 15€
Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleu.

TEQUILA EL JIMADOR 14€
Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu qui est vieilli dans une période de temps ne dépassant pas dix ans.

ALTOS 16€
Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.

PATRON SILVER 17€
Téquila fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes.

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	14€	22€	95€
MOËT & CHANDON Brut	16€	28€	110€
RUINART Brut	18€	30€	130€
LALLIER R021 Brut			95€
RUINART Blanc de blancs			190€
DOM PÉRIGNON			450€

		12 cl	20 cl	75 cl	Magnum
Rouges	**IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE** Sainte Reine - Merlot	8€	14€	34€	
	CÔTES-DU-RHÔNE AOP Pure Garrigue	9€	16€	39€	
	SAINT-AMOUR AOC Domaine des pierres	8€	14€	34€	
	BROUILLY AOP Château des Tours	9€	15€	41€	
	PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	8€	14€	34€	
	SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	10€	18€	50€	
	SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOC Tournelle du Pin Figeac	13€	24€	59€	
	PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan	16€	30€	74€	
	CONNÉTABLE DE TABLOT Saint Julien 2021 Bordeaux			120€	
Blancs	**CHARDONNAY IGP** Pays d'Oc Ecoterra	8€	14€	34€	
	PETIT CHABLIS AOP La Revire	11€	20€	53€	
	SANCERRE AOC Les Chataigniers	10€	17€	50€	
	POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	10€	18€	50€	
	IGP PAYS D'OC SAUVIGNON Saint-Clair	8€	14€	34€	
	MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	9€	16€	39€	
	MINUTY PRESTIGE AOC Provence	11€	20€	53€	
Rosés	**IGP VAR** Saint-Barthélemy	9€	15,5€	36€	
	MINUTY PRESTIGE AOC Provence	11€	20€	53€	99€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. Demandez-le !

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café « Grande Réserve 100 % Arabica » de la Maison Richard

EXPRESSO	4,3€	**LAIT CHAUD**	7€
CAFÉ ALLONGÉ	4,6€	**LAIT VANILLE**	7,5€
DOUBLE EXPRESSO	7,5€	**POT DE LAIT**	1€
NOISETTE	4,6€	**GINGER LEMON** Citron chaud, miel et gingembre	11€
CAFÉ CRÈME	7,5€	**GROG AU RHUM / COGNAC**	11€
CAPPUCCINO	10,5€	**IRISH, FRENCH, ITALIAN COFFEE**	11€
CAFÉ VIENNOIS	10,5€	**PAIN AU CHOCOLAT**	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	10,5€	**CROISSANT**	4€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40 % Cacao	8€	**TARTINE**	3€
LAIT VÉGÉTAL	8€	**CONFITURE**	1,5€

BOISSONS CHAUDES DÉTOX

Pour rester en forme

SPICE LATTE 11€
Gingembre, cannelle, café, lait, crème fouettée

BOBO 11€
Jus de pomme, jus de citron, sirop de fleur de sureau, clous de girofle

THÉS ET INFUSIONS

Maison Richard

THÉS 7,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vert Sancha,
Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

INFUSIONS 7,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe

LE PETIT PONT

PARIS 5E

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs pour leur engagement à nous fournir des produits de qualité

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
ENZO & LILY
FRESCA
HENNESSY
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TRANSGOURMET

Prix nets en €, service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.
Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.
Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.
Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. The abuse of alcohol is dangerous for your health. Drink moderately.