



LE PETIT PONT

PARIS 5E

1, rue du Petit Pont
75005 Paris

01 43 54 23 81

www.cafelepetitpont.com
[@cafe_lepetitpont](https://www.instagram.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
Traditional onion soup

16€

ESCARGOTS PAR 6
Snails

19€

CUISSES DE GRENOUILLE PERSILLÉES
Frog legs with parsley

23€

FOIE GRAS DE CANARD, TOASTS
Duck foie gras with toasts

23€

BELLE ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, TOASTS
Large plate of smoked salmon with toast

22€

ASSIETTE DE NEMS
Plate of nems

15€

SALADES

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

23€



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

15€



BELLE BURRATA, TOMATES ANCIENNES, huile d'olive, citron
Burrata, heirloom tomatoes, olive oil, lemon

23€

SALADE DE SAUMON FUMÉ, avocat, feta, vinaigrette à l'ancienne
Smoked salmon, avocado and feta salad with traditional vinaigrette

24€

PÂTES

MACARONIS À LA BOLOGNAISE
Macaroni with Bolognese sauce

20€

MACARONIS AU SAUMON, crème, parmesan, herbes fraîches
Macaroni with salmon, cream, parmesan, fresh herbs

25€



Végétarien - Vegetarian



Vegan

PLATS

BŒUF BOURGUIGNON DU PETIT PONT , macaronis <i>Petit Pont beef bourguignon with macaronis</i>	24,5€
TARTARE DE BŒUF TRADITION 180G , frites <i>180g traditional beef tartare with French fries</i>	24,5€
ENTRECÔTE GRILLÉE 300G , sauce au choix, haricots verts <i>300g grilled rib steak, choice of sauce, green beans</i>	39€
ONGLET DE BŒUF 180G , sauce au choix, frites <i>180g beef onglet, choice of sauce, French fries</i>	21€
BURGER DU PETIT PONT Pain brioché, steak haché, cheddar, sauce burger, sucrose, tomates, frites <i>Brioche bun, chopped steak, cheddar cheese, burger sauce, sucrose, tomatoes, French fries</i>	26€
PAVÉ DE SAUMON SAISI SUR PEAU , riz parfumé <i>Seared salmon steak on skin with fragrant rice</i>	25€
FISH & CHIPS , sauce tartare <i>Fish and chips with tartar sauce</i>	24€
VOLAILE DORÉE MINUTE Sauce au poivre, mélange de salades, frites <i>Golden pan-seared chicken, pepper sauce, mixed salad, fries</i>	25€

TARTINES



MÉRIDIONALE , pain, cream cheese, poivron rouge <i>Mediterranean toast with cream cheese and red pepper</i>	20€
SAUMON FUMÉ , pain, avocat, saumon fumé <i>Smoked salmon toast with avocado</i>	22€
BURRATA DI PUGLIA , pain, burrata Di Puglia, jambon Speck <i>Burrata Di Puglia toast with Speck ham</i>	23€

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



Végétarien - Vegetarian

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

HOT DOG À LA PARISIENNE 18€
*Baguette tradition, saucisse, cantal, moutarde, ketchup
Parisian hot dog, traditional baguette, sausage, Cantal cheese, mustard, ketchup*

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, fromage et charcuterie 30€
Mixed cheese and charcuterie board

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

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

TRIOLOGIE DE CRÊPES, Nutella, caramel beurre salé, sucre ou confiture 10€
Selection of three crêpes, toppings : Nutella, salted butter caramel, sugar or jam

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

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 11,5€
Liège coffee or chocolate

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

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

PÊCHE MELBA, glace vanille, pêches au sirop, crème fouettée 16,5€
Peach Melba, vanilla ice cream, peaches in syrup, whipped cream

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, selon arrivage 15,5€
Fresh fruit plate, according to availability

GLACES ET SORBETS

De la Maison Pedone maître glacier depuis 1959

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

Nos Créations

LA BELLE CHABINE - Cocktail signature 20 cl 18€
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva infusé à la vanille, jus de poire, sirop de chocolat blanc

THE OLD FASHIONED DU PETIT PONT 15 cl 18€
Bourbon Wild Turkey 81 Proof, Angostura Bitters, sucre, Perrier

PRINCE NEGRONI 18€
Tequila El Jimador infusée à la framboise, Vermouth rouge Carpano, Aperol

PLANAS DAÏQUIRI PASSION 22 cl 18€
Rhum Diplomatico Planas, sucre de canne, jus de citron, fleur de sureau, jus de passion

LE PALOMA 24 cl 18€
Tequila Espolon, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

ESMERALDA 20 cl 18€
Gin Bulldog, citron vert, poivre de Timut, jus de cranberry, sirop de basilic

FRENCH ESPRESSO MARTINI 22 cl 18€
"UN CAFÉ, L'ADDITION"
Cognac Martel VSOP, zestes d'orange, liqueur de café, sirop de vanille

LE BOULEVARD SAINT-MICHEL 18 cl 18€
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Martini Rosso, blanc d'œuf

LADIES ONLY 25 cl 18€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry, jus de passion, sucre de canne

SANTIAGO JUNGLE 26 cl 18€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

NEGRONI 24 cl 18€
Vermouth Del Professore, Campari, gin Bulldog, tranche d'orange

DARK RIVER 22 cl 18€
Rhum brun Trois Rivières, liqueur de Chambord, sucre de canne, champagne

JACKBERRY 28 cl 18€
Jack Daniel's Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

MEXICAN MARTINI 24 cl 18€
Patrón Silver Café, sirop de vanille, double espresso

CUBA LIBRE 30 cl 17€
Rhum Havana 3 ans, Coca Cola, citron

Nos Margaritas 22 cl 18€

THE GRAND MARGARITA

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

MARGA'CUJA

Tequila Volcan, triple sec, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC

Tequila El Jimador, triple sec, jus de citron, sirop de sucre

Nos Mules 24 cl 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

MEXICAN MULE

Tequila Patrón Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

*N'hésitez pas à demander
nos cocktails classiques
17€*

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

COCKTAILS À PARTAGER

65 cl / 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

26 cl

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, Perrier

17€

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, un apéritif raffiné d'Italie aux arômes de baies mûres et notes fruitées, avec des touches de fraise et framboise, prosecco, Perrier

18€

SAINT-GERMAIN SPRITZ

Liqueur Mondoro, jus de citron vert, prosecco, Perrier

18€

LIMONCE SPRITZ

Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

18€

ITALICUS SPRITZ

Liqueur de bergamote, prosecco, citron vert, Perrier

18€

CAMPARI SPRITZ

Campari, liqueur de kumquat, prosecco, Perrier

18€

CHAMBORD SPRITZ

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

18€

LILLET SPRITZ ROSÉ

Lillet rosé, prosecco, Perrier

18€

BAR À GIN'TO

34 cl

18€

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

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

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S

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 MADE IN FRANCE

Gourmand, aux subtiles notes
de fruits rouges

BOMBAY SAPPHIRE

Gin fin et élégant, plus léger
que beaucoup d'autres

GIN NORMINDIA MADE IN FRANCE

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

18€

LE NOTRE DAME 18 cl

Liqueur de framboise, suprême de cassis,
sirop de poivre de Penja, champagne

PORNSTAR MARTINI 22 cl

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

KIR ROYAL 16 cl



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

P.P 75 26 cl

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

BIÈRES ET CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE  33 cl
LE TITI PARISIEN IPA  33 cl
1664 0% 33 cl
DESPERADOS 33 cl
CORONA EXTRA 35,5 cl
CIDRE SASSY 33 cl
« L'inimitable »

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€
	8€	

APÉRITIFS

KIR VIN BLANC 12 cl / 20 cl	7,5€ / 13€	RICARD, PASTIS 51 2 cl	7,5€
KIR ROYAL 12 cl / 20 cl	15€ / 23€	MARTINI BIANCO OU ROSSO 5 cl	7€
PROSECCO 12 cl / 20 cl	9€ / 16€	AMERICANO 8 cl	11€
PROSECCO Bouteille 75 cl	55€	CAMPARI 5 cl	7€
SUZE ZERO TONIC 25 cl	7,5€	CAMPARI-SODA 15 cl	11€
SUZE, SALERS 5 cl	7,5€	PORTO GRAHAM'S 5 cl	7€

DIGESTIFS

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

EAUX

VITTEL 25 cl	7€
SAN PELLEGRINO, VITTEL 50 cl	9€

BOISSONS FRAÎCHES

20 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO 33/47 cl	8,5€/10,5€	LAIT FROID 25 cl	7€
FUZE TEA, MINUTE MAID 33/47 cl	8,5€/10,5€	CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	8,5€
OASIS TROPICAL, SPRITE 33/47 cl	8,5€/10,5€	Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard	
FANTA, ORANGINA 33/47 cl	8,5€/10,5€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	10€
SCHWEPPE TONIC 33/47 cl	8,5€/10,5€	MILKSHAKE 33 cl	11€
SCHWEPPE AGRUMES 25 cl	8,5€	Demandez nos parfums !	
SCHWEPPE 20 cl	7,5€	NECTARS & JUS DE FRUITS 25 cl	7,5€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Hibiscus Touch of Lime, White Peach, Pomelo		<i>Maison Bissardon</i>	
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	7,5€	Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	
« La Mortuacienne »			
EAU GAZEUSE 33 cl/47cl	7,5€/8,5€		

SÉLECTION NOCTURNE

RED BULL, SUGAR FREE, PASTÈQUE, ABRICOT-FRAISE 25 cl	8€
VODKA, RED BULL 29 cl	15€

COCKTAILS SANS RISQUE

26 cl

VIRGIN SPRITZ	12€
Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N°1, Perrier	
COOL KISS	12€
Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise	
VIR-GIN'TO	12€
Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime	

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

Fait maison

FRUITS PRESSÉS 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	9,5€
CITRONNADE MAISON 33 cl Citron pressé, limonade, menthe fraîche	12€
THÉ GLACÉ MAISON 33 cl	12€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION 33 cl Purée de passion, sirop de mangue	12€
THE KING MIX 33 cl Citronnade et thé glacé	12€
INFUSION GLACÉE 33 cl Abricot, mangue, pêche Framboise, melon Gingembre, orange, abricot	12€
SMOOTHIE MANGUE/COCO 33 cl Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	12€
EVER GREEN 30 cl Concombre, pomme, citron	12€
PARIS S'ÉVEILLE 30 cl Orange, carotte, citron	12€
LA BIMBO 30 cl Pomme, orange, gingembre	12€

NOS BOISSONS SIGNATURES

30cl

À savourer selon vos envies : chaud ou glacé

PINK LATTE Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	11€
DIRTY PINK LATTE Shot d'espresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	12€
CHAÏ LATTE Épices Chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	11€
DIRTY CHAÏ LATTE Shot d'espresso, épices Chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	12€

SPIRITUEUX

4 cl

Supplément soda +4€ - Extra soda +4€

Rhums

ZACAPA 23 ANS Arômes de miel, caramel et chêne épicé.	18€	DON PAPA Vieilli dans des fûts de bourbon. Gourmand. Incontournable.	16€
SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	17€	SAILOR JERRY Des notes de vanille et d'épices.	15€
SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	18€	DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert.	17€
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao.	17€	HAVANA CLUB 3 ANS Rhum cubain aux saveurs et nuances boisées subtiles.	13€
DIPLOMATICO PLANAS 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.	18€	SANTA TERESA 1796 Rhum du Venezuela, élu plusieurs fois meilleur rhum du monde.	23€
BUMBU Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles. Riche et complexe.	19€	TROIS RIVIÈRES  Rhum agricole de Martinique avec des notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches.	16€
EMINENTE 7 ANS Composé à partir de 70 % d'aguardiente, un rhum de mélasse particulièrement aroma- tique, vieilli pendant sept années.	18€	TROIS RIVIÈRES AMBRÉ  Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé.	17€

Vodkas

ZOLADKOWA WIBOROWA ERISTOFF	13€	BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	17€
SKYY VODKA Vodka haut de gamme ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	14€	GREY GOOSE 	17€

Whiskies

CLAN CAMPBELL, JAMESON, WILLIAM LAWSON'S FINEST Whiskies écossais, whisky irlandais.	13€	CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux mélangé à des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre.	16€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky.	15€	BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt.	15€
EVAN WILLIAMS Bourbon aux notes de caramel et vanille.	15€	ROZELIEURES SUBTIL COLLECTION Single Malt vieilli en fûts de Cognac et Bourbon.	18€
JACK DANIEL'S It's not Bourbon. It's Jack.	14€	WILD TURKEY PROOF 81 Avec des notes de vanille, poire et épices douces.	18€
JACK DANIEL'S BONDED Produit lors d'une seule saison de distillation puis vieilli au moins quatre ans et embouteillé.	16€	BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay.	19€
BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées.	14€	LAGAVULIN 16 ANS Vieilli seize ans en fûts de chêne. Intense et légèrement iodé.	18€
SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry.	17€	THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, poire et vanille avec une petite touche de miel.	15€
COPPER DOG Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside.	16€	HIGHLAND PARK Single Malt écossais. Notes de xérès, d'orge grillée et légèrement fumée.	16€
MONKEY SHOULDER Elaboré à partir de l'assemblage de trois single malts.	17€	NIKKA FROM THE BARRELL Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique.	17€
BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs single malts.	19€		

Téquilas

ESPOLON SILVER Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleu.	15€	ALTOS Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique.	16€
MILAGRO Elle est reconnue pour ses notes d'agave vives et fraîches, ainsi que pour sa douceur.	18€	PATRON SILVER Téquila fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes.	17€
TEQUILA EL JIMADOR 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.	14€		

CÔTÉ CAVE

Champagnes

	12 cl	20 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	15€	23€	100€
MOËT & CHANDON Brut	16€	28€	110€
LALLIER R021 Brut			95€
RUINART Brut			130€
RUINART Blanc de blancs			190€
DOM PÉRIGNON			450€

	12 cl	20 cl	75 cl
<i>Rouges</i> 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 Château Bellerose	13€	24€	59€
PESSAC-LÉOGNAN AOC Château Tour Léognan	16€	30€	74€
PAUILLAC Baron Nathaniel			100€
CONNÉTABLE DE TALBOT Saint Julien 2021 Bordeaux			120€
<i>Blancs</i> 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€
MÂCON-VILLAGES AOP Collovray et Terrier – Orchys	10€	17€	50€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	11€	20€	53€
<i>Rosés</i> IGP VAR Saint-Barthélemy	9€	15,5€	36€
MINUTY PRESTIGE AOC Provence	11€	20€	53€

Magnum
99€

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

BOISSONS CHAUDES

5 cl à 25 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% arabica de la Maison Richard

ESPRESSO	4,3€	LAIT CHAUD	7€
CAFÉ ALLONGÉ	4,6€	LAIT VANILLE	7,5€
DOUBLE ESPRESSO	7,5€	POT DE LAIT	1,5€
NOISETTE	4,6€	GINGER LEMON	11€
CAFÉ CRÈME	7,5€	Citron chaud, miel et gingembre	
CAPPUCCINO	10,5€	GROG AU RHUM / COGNAC	11€
DOUBLE CAPPUCCINO	16€	IRISH, FRENCH, ITALIAN COFFEE	14€
CAFÉ VIENNOIS	10,5€	PAIN AU CHOCOLAT	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	10,5€	CROISSANT	4€
CHOCOLAT À L'ANCIENNE	8€	TARTINE	3€
40 % Cacao		CONFITURE	1,5€
BOISSON VÉGÉTALE	8€		

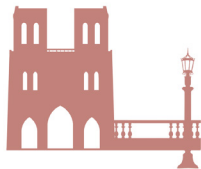
ÉLIXIRS CHAUDS

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	8,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vert Sencha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices	
INFUSIONS 	8,5€
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
FRESCA
KALIOS
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
MAISON PEDONE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
TAFANEL
TRANSGOURMET
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

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.