

APÉRITIFS

Martini Fiero, Bianco ou Rosso, 6 cl	6€
Martini reserva speciale: Rubino/Ambrato, 6 cl	6€
Campari, Aperol, Suze, 6 cl	6€
Ricard, Pastis 51, 2 cl	6€
Porto Rouge ou Blanc, 8 cl	6€
Kir cassis, pêche, mûre, 12 cl	6€
Martini Prosecco, 10 cl	6€
Kir Royal, 10 cl	12€

RETROUVEZ TOUTES NOS ACTUS
ET DEVENEZ MEMBRE DE LA
FAMILLE DES PAS PARISIENS !

@pasparisiens
pasparisiens.fr



A L'APERU... A GRIGNOTER

LES PLANCHES **2 CHOIX 20€ / 4 CHOIX 35€**

Saumon Gravlax
Tapenade d'olives noires
Charcuterie affinée de nos régions
Fromage (Saint-Nectaire/Comté/Sainte Maure de Touraine)

LES COCKTAILS

LE S! Guignolet, Martini prosecco, menthe, citron vert, purée de framboises.	14€
LE BRAMBLE Gin Bombay Sapphire, crème de mûre, jus de citron, sucre de canne.	14€
LE FRISSON DE LA BARBADE Sirop d'érable, jus de citron, gingembre, rhum Bacardi Cuatro, poivre.	14€
LE MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, citron pressé.	14€
MARTINI LITCHI Vodka 42.Below, liqueur de litchi, purée de litchi.	14€
LE PORNSTAR MARTINI Vodka 42.Below, purée de passion, sirop de vanille et passion.	14€
EL DIABLO Tequila Patron Silver, citron vert, crème de cassis, ginger ale.	14€
LE COCKTAIL DU MOMENT ! Imaginé par le barman, ainsi que tous les cocktails classiques.	14€

LES MOCKTAILS

LE BERRY SMASH Purée de framboises, jus de cranberry et de pomme, miel.	14€
APPLE PILAR Menthe, citron vert, cassonade, jus de pomme.	14€

LE MENU GOURMAND

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
34,90€

ENTRÉES

La Raviole / Le Tzatziki
Les Accras / Le Velouté

PLATS

Le Bar / La Volaille
Le Cabillaud / Le Bœuf

DESSERTS

La Tartelette / Le Chou
Le Millefeuille / L'Exotique

LE MENU MIDI

(DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT)

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT
+
UN VERRE DE VIN OU 1/4 D'EAU
24,90€

ENTRÉE

Le Velouté

PLAT

Le Bœuf

DESSERT

Le Chou

LE MENU DEGUSTATION

65€

Découvrez votre carte en six étapes...*

Amuse bouche

Entrée

Poisson

Viande

Pré dessert

Dessert

*Uniquement pour tout les convives de la table

ACCORDS METS & VINS

19,90€

SUGGESTION DU SOMMELIER COMPOSÉE
DE TROIS VERRES.

ACCORDS METS & VINS D'EXCEPTIONS

35€

Suggestion du Sommelier pour sublimer votre Menu Dégustation

LES BOISSONS FRAÎCHES

BIÈRES PRESSION	25 CL	50 CL
Heineken	5€	8€
Edelweiss	7€	10€
Affligem	6€	10€

BIÈRES BOUTEILLE	33 CL
Heineken sans alcool	7€
Lagunitas	8,50€
Corona, Desperados	8€

LES SOFTS

Coca-Cola & Coca Zero, 33 cl	5€
Orangina, Limonade, 25 cl	5€
Schweppes Tonic / Agrumes, 25 cl	5€
Orange pressée / Citron pressé, 25 cl	7€
Jus et Nectar Charles Papillon, 25 cl	7€
<i>pomme, orange, tomate, framboise, abricot, pêche, poire.</i>	
Evian, Badoit Rouge, Perrier, 33 cl	5€
Evian, Badoit rouge, 75 cl	7€
Ferrarelle, 75 cl	8€

LES BOISSONS CHAUDES

Espresso (Café de Paris Bio), décaféiné	3,50€
Café noisette	3,50€
Double espresso, café crème	5€
Cappuccino, chocolat chaud	5€
Thés et Infusions Mariage Frères	6€

*Fujiyama, Rouge Bourbon, Earl Grey Imperial, Thé à l'Opéra, Milky Blue,
Sur le Nil, Casablanca, Marco Polo, Darjeeling Himalaya, Rose,
Camomille, Verveine, Darjeeling Himalaya, Camomille, Verveine...*

LES VINS AU VERRE

LE VIN DU MOMENT Blanc, Rosé ou Rouge 7€

BLANC	12 CL
AOC Petit Chablis La Chablisienne «Vibrant», 2020	8€
AOC Sancerre "L'essentiel", 2019	8€
IGP Sauvignon Réthoré Davy "PARCELLES", 2019	8€
AOC Macon Vergisson La Roche, 2019	9€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2020	10€
AOC Jurançon Domaine Cauhapé, 2018	10€
IPG Côtes de Gascogne Domaine de Tariquet, 2019	10€

ROSÉ

IGP L'Île de Beauté Racinu, 2020	6€
AOP Ultimate Provence Côte de Provence, 2020	7€
AOC Domaine de la Croix Côte de Provence "Cuvée Irrésistible", 2019	8€

ROUGE

AOC Morgon Cote de Py : Grande Mise, 2018	8€
AOP Saint Chinian "Terroirs Gérard Bertrand", 2017	9€
AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine Voarick, 2018	9€
AOC Bourgueil Domaine des Fontenys «Vielles Vignes», 2018	8€
AOP Côtes du Rhône village, Domaine du Vallon «Plan dieu», 2019	8€
AOC Bordeaux B de Maucaillou, 2016	9€
AOP Haut Médoc Château Malescasse, 2014	10€

LES ALCOOLS

SCOTCH WHISKY	4 CL
Knokando, Glenfiddich 12 ans, Aberfeldy	12€
Chivas 12 ans, Craigellachie	12€
Balvenie 12 ans Double Wood	15€
Lagavulin 16 ans	17€
AMERICAN WHISKY	4 CL
Jack Daniel's, Maker's Mark	12€
Jim Beam Rye	10€
VODKA	4 CL
42.below	10€
Grey Goose, Belvédère	15€
GIN	4 CL
Bombay Sapphire	10€
Star of Bombay, Hendrick's, The Botanist, Oxley	15€
TEQUILA	4 CL
Patron Silver	10€
Patron X.O café	15€
RHUM	4 CL
Sailor Jerry, Bacardi anejo cuatro, Black Barrel	10€
The Kraken, Bacardi Ocho	11€
Diplomatico 12 ans, Santa Teresa	13€
DIGESTIFS	5 CL
Cognac Otard	16€
Remy Martin XO	36€
Armagnac clés des Ducs VSOP	13€
Calvados, Busnel	12€
Vieille Prune, Poire Williams, Mirabelle	12€
Grog	12€
Manzana, Limoncello, Get 27, Get 31	9€
Bailey's, Amaretto	9€
LIQUEURS	5 CL
Cointreau, Bénédictine, Southern Comfort, St-Germain	9€

LES ENTRÉES

LA RAVIOLE	15€
Raviole fondante cuite au bouillon et farcie d'une brunoise de céleri rave et foie gras, bouillon de céleri réduit. <i>AOC Pinot Noir Domaine Voarick 2018. Vin rouge léger aux notes de fruits rouges.</i>	
LE TZATZIKI	16€
Tzatziki crémeux condimenté pomme-concombre et aneth, saumon mariné en gravlax, tagliatelles de concombre croquant. <i>AOP Sancerre "L'essentiel" 2019. Vin sec et minéral. Arômes de fleurs blanches.</i>	
LES ACCRAS	15€
Accras de cabillaud cuits minute, véritable coleslaw croquant au jus d'orange réduit, mayonnaise au saté. <i>IGP Sauvignon Réthoré Davy «Parcelles» 2019. Vin rond et fruité avec une légère note minérale.</i>	
LE VELOUTE	15€
Velouté de chou-fleur au beurre noisette, chorizo Ibaïona rôti au four, sommeté de chou-fleur cuisiné à l'huile de paprika, croustons dorés.* <i>AOC Morgon Côtes de Py, Grande Mise 2020. Vin rond aux notes de fruits rouges.</i>	

LES PLATS

LE CABILLAUD	24€
Pavé de cabillaud roti au four en croûte d'herbes, légumes printaniers liés au vert et citron confit, mousse d'un beurre blanc. <i>IGP Sauvignon Réthoré Davy "PARCELLES" 2019. Vin aux arômes fruités.</i>	
LE BAR	23€
Filet de bar cuit à l'unilatéral, poêlée de tétragones aux échalotes confites, condiment d'une grenobloise, émulsion acidulée. <i>AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2019. Vin aux arômes puissants de musc.</i>	
LA VOLAILLE (Origine France)	24€
Suprême de volaille jaune rôti, pommes de terres grenailles confites, poêlée d'asperges vertes, vrai jus. <i>AOC Bourgueil Domaine des Fontenys Vieilles vignes, 2018 Vin légèrement grillé aux arômes de fruits noirs.</i>	
LE BŒUF (Origine Espagne)	23€
Paleron de bœuf confit, Caponata sicilienne liée au caviar d'aubergines, jus à la bourguignonne, pignons de pins torréfiés. <i>AOP Morgon Côte de Py, Grande Mise 2020. Vin rond aux notes de fruits rouges.</i>	
LA CÔTE DE VEAU (+ 10€ DANS LE MENU) (Origine France)	35€
Côte de veau française de 300g rôtie au beurre, frites maison, jus court. <i>AOP Côte du Rhône Village, Domaine du Vallon Plan de Dieu. Vin à la dominante fruits rouges, et notes épicées.</i>	
LE SAPRISTI BURGER (Origine France)	25€
Pain buns de nos boulangers, filet de poulet croustillant, compotée d'oignons rouges, cheddar affiné, sauce tartare, roquette. <i>AOP Morgon Côte de Py Grande Mise 2020. Vin rond aux notes de fruits rouges.</i>	
LA BAVETTE (Origine Royaume-Unis)	35€/PERS
Bavette de boeuf Aberdeen Angus 750 gr à partager... ou non ! Compotée d'oignons rouges fumée, frites maison, vrai jus. <i>AOC Bordeaux B Maucailloux, vin tannique fruités sur une note toasté.</i>	

LES DESSERTS

LA TARTELETTE 9€
Tartelette au cacao, crème d'amandes moelleuse, crémeux à la noix de coco, ganache montée au chocolat 70%.
Amaretto

L'EXOTIQUE 9€
Brunoise d'ananas et kiwi, mousse de fromage blanc au citron vert et fruits de la passion, céréales croquantes au chocolat blanc.
Limoncello

LE MILLEFEUILLE 9€
Pate feuilletée croustillante, crème légère et chantilly à la Vanille de Madagascar, crémeux gourmand au caramel.
Bailey's

LE CHOU 9€
Chou craquelin croquant, crémeux au citron vert, meringue à l'italienne, confit de citron acidulé.
Kraken

*En tant que Maître Restaurateur tous nos desserts sont montés à la minute.
Dans un souci d'améliorer la qualité de notre service, dans le cadre de nos menus, les desserts sont à commander en début de service.*

LE CHAMPAGNE

BLANC	10 CL	75 CL
BSA FrèreJeanFrères	12€	70€
BSA Pommery Silver	15€	115€
BSA Billecart Salmon	17€	115€
ROSÉ		
BSA Pommery Brut Rosé	15€	120€

LES MAGNUMS

VIN ROSÉ	150 CL
AOC Domaine de la Croix, Côte de Provence Cuvée Irresistible, 2017	90€

LES GRANDS VINS

BLANC	
Puligny Montrachet Louis Latour, 2017	115€
AOC Savigny-lès-Beaune 1er Cru, 2015	102€
ROUGES	
AOC St Julien Les Fiefs de Lagrange, 2014	89€
AOP Nuit Saint Georges 'Bouchard père et fils', 2014	98€
AOP St Julien Château Talbot, 4ème cru classé, 2015	180€
Pommard «Michel Picard», 2016	120€

LES VIEUX MILLÉSIMES

Pessac Léognan Château Larrivet Haut Brion 1989	170€
Pessac Léognan Château Smith Haut Lafitte 1988	190€

LES VINS

BLANCS	75 cl
LA BOURGOGNE	
AOC Petit Chablis: La Chablisienne «Vibrant», 2020	45€
AOC Macon Vergisson La Roche, 2019	44€
AOC Chablis 1er Cru : La Chablisienne «Fourchaume», 2018	65€

CÔTES DE GASCOGNE	
IGP Domaine du Tariquet "Premières Grives", 2020	48€

LE SUD-OUEST	
AOC Jurançon Domaine Cauhapé "Ballet d'Octobre", 2018	44€

LA LOIRE	
AOC Quincy Domaine du Tremblay, 2020	38€
AOC Sancerre «L'essentiel», 2019	42€
AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux B.Jeanot & Fils, 2020	50€
IGP Sauvignon Réthoré Davy «PARCELLES», 2020	35€

LE RHÔNE	
AOP Viognier Domaine Grand Veneur, 2019	52€
AOP Condrieu «Pagus Luminus» Louis Chéze, 2017	90€

ROSÉS	75 cl
IGP L'Île de Beauté Racinu, 2020	30€
AOP Ultimate Provence Côte de Provence, 2020	38€
AOC Domaine de la Croix Côte de Provence "Cuvée Irresistible", 2020	48€

ROUGES	75 cl
LE BEAUJOLAIS	
AOC Morgon Cote de Py Grande Mise, 2020	37€

LA BOURGOGNE	
AOC Bourgogne Pinot Noir Domaine Voarick, 2018	40€
AOC Savigny-lès-Beaune Domaine Denis, 2018	60€
AOC Marsannay Chanson, 2017	67€

LA LOIRE	
AOC Bourgueil Domaine des Fontenys «Vieilles Vignes», 2018-	42€
AOC Sancerre Langlois Château, 2019	52€

LE RHÔNE	
AOP Côtes du Rhône village : Domaine du Vallon «Plan de dieu», 2019	35€
AOC Crozes Hermitage Domaine des Remizières, 2020	50€
AOC Vacqueyras Grande Garrigue d'Alain Jaune, 2019	57€
AOC Châteauneuf du Pape : Château de Vaudieu, 2015	87€

LE LANGUEDOC	
AOP Corbières Domaine du Grand Arc, 2019	32€
AOP Pic Saint Loup « Les Déesses Muettes» Cuvée Exception, 2019	40€
AOP Saint Chinian «Terroirs Gérard Bertrand», 2019	44€

LE BORDELAIS	37€
AOC Lussac Saint Emilion Château Larose Perruchon, 2016	42€
AOC Bordeaux B de Maucaillou, 2016	49€
AOC Haut Médoc Château Maescasse, 2014	67€
AOC St Emilion Grand Cru Château Fournay, 2011	80€
AOC Pauillac La fleur de Haut bages, 2015	85€
AOC St Estèphe «Chateau Tour de Pez», 2016	87€
AOC Pomerol «Esprit de Clocher», 2014	87€