

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Le Brunch du Pastel

24€

* BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Thé, Infusion, Chocolat Chaud ou Cappuccino, Café Viennois ou Chocolat Viennois en supplément + 2,5€

Hot drink: coffee, coffee with cream, hot chocolate, tea or infusion, Viennese Coffee or Chocolate

* JUS PRESSÉ MAISON

Orange ou orange-carotte

Fresh minute-made squeezed fruits juice, orange or orange-carrot

* VIENNOISERIE

Croissant ou Pain au chocolat

Croissant or Chocolate Bread

* TARTINE

Beurre et confiture

Tartine Butter and jam

* EGG BENEDICT

Muffin anglais, avocat, oeuf poché, sauce hollandaise

Au choix : bacon ou saumon

Egg benedict with English muffin, avocado, poached egg, hollandaise sauce

Choice of bacon or salmon

* PANCAKES

Sirop d'érable

Pancakes with maple syrup

* SALADE DE FRUITS FRAIS

Citron vert, gingembre

Fresh fruits salad, lime and ginger

Le Brunch à la Carte

SALÉ

AVOCADO TOAST

Pain de campagne, avocat, saumon fumé, œuf poché, feta, grenade

Country-style bread, avocado, smoked salmon, poached egg, feta cheese, granada

17€



EGG CHEESY MUFFIN

Oeuf poché, avocat, sauce cheddar

Egg cheesy muffin, poached egg, avocado, cheddar sauce

17€

NORVEGIAN BENEDICT

English muffin, saumon, œuf poché, avocat, sauce hollandaise

English muffin, salmon, poached egg, avocado, hollandaise sauce

17€

EGG BENEDICT

English muffin, bacon, oeuf poché, avocat, sauce hollandaise

Egg Benedict, english muffin, bacon, poached egg, avocado, hollandaise sauce

16€

SUCRÉ

PANCAKES banane et sirop d'érable

Pancakes with banana and maple syrup

9€

SALADE DE FRUITS FRAIS citron vert, gingembre

Fresh fruits salad, lime and ginger

9€

CHEESECAKE AU CITRON VERT

Lime cheesecake

9€

BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé, crème fouettée

Brioche perdu with salted butter caramel and whipped cream

10€



— Les Boissons du Brunch —

de 10 cl à 50 cl

LE BAR DU BRUNCH

LE PALOMA	11€
Tequila Corralejo blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	
LE MIMOSA ROYAL	11€
Champagne maison Abelé, jus d'orange pressée, cointreau	
APEROL SPRIZ	11€
Aperol, huile essentielle d'orange, prosecco, eau gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ OU DÉCAFÉINÉ	2,3€	CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,5€
CAFÉ OU DÉCA ALLONGÉ	2,4€	LAIT CHAUD VANILLE OU NOISETTE	4,7€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA	4,6€	IRISH COFFEE	9€
CAFÉ NOISETTE	2,4€	VIN CHAUD, GROG	5,8€
CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,8€	MATCHA LATTE	6,5€
CHOCOLAT MARSHMALLOW	6€	ICED MATCHA LATTE	6,5€
CAFÉ LATTÉ VANILLE OU NOISETTE	5€	CHAÏ LATTE	6,5€
CAPPUCCINO	5€	ICED CHAÏ LATTE	6,5€

SUPPL. LAIT VÉGÉTAL, AVOINE OU AMANDES GRILLÉES +1€

THÉS ET INFUSIONS

THÉS Earl grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Fruits rouges, Thé fumé	4,7€
INFUSIONS Verveine, Tilleul, Camomille, Jardin clos	4,7€

BRUNCH SANS RISQUE

PARIS S'ÉVEILLE Carotte, orange, citron - 30cl - ÉNERGISANT !	9€
FRUITS PRÉSSÉS (DOUBLE) Orange, pamplemousse, citron, pomme	6,5€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	6,5€
THÉ GLACÉ MAISON	6,5€



17, rue des Batignolles
75017 Paris

01 40 58 51 93

@lepastelbatignolles

www.lepastelbatignolles.fr

Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Organisez votre événement"



TOGETHER *is* OUR
FAVORITE *place* TO BE

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, à consommer avec modération.

Net prices in € service included, check no longer accepted, C.C. min. € 10. Some dishes may contain allergens, a table is at your disposal.

Alcohol abuse is dangerous for your health. Please consume in moderation.