

SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Le Brunch du Pastel

24€

* BOISSON CHAUDE

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

Hot drink: Espresso, Long coffee, Double espresso, Coffee with cream, Tea, Infusion, Hot chocolate, or Capuccino, Viennese coffee or chocolate (extra +2,5€)

* 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

Toast with butter and jam

* EGG BENEDICT

English muffin, 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, pomegranate

18€



EGG CHEESY MUFFIN

English muffin, œuf poché, avocat, sauce cheddar

English muffin, poached egg, avocado, cheddar sauce

17€

NORWEGIAN BENEDICT

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

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

17€

EGG BENEDICT

English muffin, bacon, œuf 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€

TIRAMISU TRADITION crème au mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, cacao en poudre

Traditional tiramisu, mascarpone cream, coffee-soaked spoon cookies, cocoa powder

10€

BRIOCHE PERDUE caramel beurre salé, crème fouettée

Brioche perdu with salted butter caramel and whipped cream

10€



Les boissons du brunch

BAR DU BRUNCH

LE PALOMA	12€
Tequila Corralejo Blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	
LE MIMOSA ROYAL	12€
Champagne maison Abelé, jus d'orange pressé, Cointreau	
APEROL SPRITZ	12€
Aperol, huile essentielle d'orange, Prosecco, eau gazeuse	

BOISSONS CHAUDES

MATCHA LATTE	6,5€	CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD	4,8€
ICED MATCHA LATTE	6,5€	CAFÉ MARSHMALLOW	6€
CHAÏ LATTE	6,5€	CAFÉ LATTÉ VANILLE OU NOISETTE	5€
ICED CHAÏ LATTE	6,5€	CAPPUCCINO	5€
GINGER LEMON	7,5€	CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	5,5€
Citron chaud, miel et gingembre		LAIT CHAUD VANILLE OU NOISETTE	4,7€
EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ	2,3€	IRISH COFFEE	9€
CAFÉ OU DÉCA ALLONGÉ	2,4€	VIN CHAUD, GROG	5,8€
DOUBLE CAFÉ OU DÉCA	4,6€	SUPPLÉMENT	1€
CAFÉ NOISETTE	2,4€	Lait végétal, avoine ou amandes grillées	

THÉS ET INFUSIONS

THÉS	4,9€
Earl grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Fruits rouges, Thé fumé	
INFUSIONS	4,9€
Verveine, Tilleul, Camomille, Jardin clos (Citronnelle, Gingembre, Maté, Citron)	

BRUNCH SANS RISQUE

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE)	6,5€
Orange, pamplemousse, citron, pomme	
CITRONNADE MAISON	6,5€
Citron pressé, limonade, menthe fraîche	
THÉ GLACÉ MAISON	6,5€
LE DÉTOX	9€
Concombre, pomme, citron - <i>Déttox !</i>	
PARIS S'ÉVEILLE	9€
Carotte, orange, citron - <i>Énergisant !</i>	



17, rue des Batignolles - 75017 Paris

01 40 58 51 93

@lepastelbatignolles
www.lepastelbatignolles.fr

Pour vos demandes de privatisation, d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique
“Organisez un événement au Pastel Batignolles”

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.