

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

## BRUNCH SALÉ À LA CARTE

---

**AVOCADO TOAST** 19€  
Brioche toastée, avocat, saumon fumé, œuf poché, feta, grenade  
*Toasted brioche, avocado, smoked salmon, poached egg, feta cheese, pomegranate*



**EGG CHEESY MUFFIN** 19€  
English muffin, œuf poché, avocat, sauce cheddar  
*English muffin, poached egg, avocado, cheddar sauce*

**NORWEGIAN BENEDICT** 19€  
English muffin, saumon, œuf poché, avocat, sauce hollandaise  
*English muffin, salmon, poached egg, avocado, hollandaise sauce*

**EGG BENEDICT** 19€  
English muffin, bacon, œuf poché, avocat, sauce hollandaise  
*Egg Benedict, english muffin, bacon, poached egg, avocado, hollandaise sauce*

**PANCAKES SAUMON** avocat, oeuf au plat, sauce hollandaise 14€  
*Salmon and avocado pancakes, fried egg, hollandaise sauce*

**PANCAKES BACON** oeuf au plat, sirop d'érable 14€  
*Bacon pancakes, fried egg, maple syrup*

## BRUNCH SUCRÉ À LA CARTE

---

**PANCAKES** banane et sirop d'érable 12€  
*Pancakes with banana and maple syrup*

**PANCAKES** granola, crème fouettée, sirop d'érable 12€  
*Granola pancakes, whipped cream, maple syrup*

**PANCAKES** fruits exotiques, crème fouettée 12€  
*Exotic fruit pancakes with whipped cream*

**SALADE DE FRUITS FRAIS** citron vert, gingembre 9€  
*Fresh fruit salad with lime and ginger*

**TIRAMISU TRADITION** crème de mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, cacao 10€  
*Traditional tiramisu, mascarpone cream, sponge fingers soaked in coffee, cocoa*

**BRIOCHE PERDUE** caramel beurre salé, crème fouettée 10€  
*Lost brioche, salted butter caramel, whipped cream*



# Les boissons du brunch

## BAR DU BRUNCH

---

<b>LE PALOMA</b> 25 CL	13€
Tequila Espolon Blanco, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade	
<b>LE MIMOSA ROYAL</b> 30 CL	13€
Champagne maison Abelé, jus d'orange pressé, Cointreau	
<b>APEROL SPRITZ</b> 26 CL	13€
Aperol, huile essentiel d'orange, Prosecco, eau gazeuse	

## BOISSONS CHAUDES

---

7 CL À 25 CL

<b>EXPRESSO OU DÉCAFÉINÉ</b>	2,8€	<b>CAPPUCCINO</b>	6,5€
<b>CAFÉ OU DÉCA ALLONGÉ</b>	2,9€	<b>CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS</b>	6,5€
<b>DOUBLE CAFÉ OU DÉCA</b>	5,4€	<b>LAIT CHAUD VANILLE OU NOISETTE</b>	4,9€
<b>CAFÉ NOISETTE</b>	2,9€	<b>GINGER LEMON</b>	7,5€
<b>CAFÉ CRÈME, CHOCOLAT CHAUD</b>	6€	Citron chaud, miel et gingembre	
<b>CAFÉ MARSHMALLOW</b>	6,5€	<b>IRISH COFFEE</b>	9€
<b>CAFÉ LATTÉ VANILLE OU NOISETTE</b>	6€	<b>VIN CHAUD, GROG</b>	5,8€
		<b>SUPPLÉMENT</b>	1€
		Boisson végétale, avoine ou amandes grillées	

## BOISSONS SIGNATURES

À SAVOURER SELON VOS ENVIES : GLACÉ OU CHAUD

30 CL

---

<b>MATCHA LATTE</b>	6,9€	<b>PINK LATTE</b>	6,9€
<b>CHAÏ LATTE</b>	6,9€	Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	
Épices Chaï, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée		<b>DIRTY PINK LATTE</b>	7,9€
<b>DIRTY CHAÏ LATTE</b>	7,9€	Shot d'espresso, betterave, lait vapeur rosé, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	

## THÉ ET INFUSIONS

---

7 CL À 25 CL

<b>THÉS</b>	5,4€
Earl grey, Darjeeling, Thé vert, Jasmin, Fruits rouges, Thé fumé	
<b>INFUSIONS</b>	5,4€
Verveine, Tilleul, Camomille, Jardin clos (Citronnelle, Gingembre, Maté, Citron)	

## BOISSONS FRAÎCHES

---

30 CL

<b>FRUITS PRESSÉS (DOUBLE)</b> Orange, pamplemousse, citron, pomme	7€
<b>CITRONNADE MAISON</b> Citron pressé, limonade, menthe fraîche	7€
<b>THÉ GLACÉ MAISON</b>	7€
<b>THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION</b> Purée de passion, sirop de mangue	7€
<b>THE KING MIX</b> Citronnade et thé glacé	7€
<b>INFUSION GLACÉE</b> Au choix	7€
• Abricot, mangue, pêche	
• Framboise, melon	
• Gingembre, orange, abricot	
<b>EVER GREEN</b> Concombre, pomme, citron	9€
<b>PARIS D'ÉVEILLE</b> Carotte, orange, citron	9€
<b>SMOOTHIE MANGUE/COCO</b> Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	9€



17, rue des Batignolles - 75017 Paris

01 40 58 51 93

@lepastelbatignolles  
[www.lepastelbatignolles.fr](http://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.*