

À DÉGUSTER

LES PLANCHES BARNETT

Conçues pour éveiller vos papilles et enrichir vos moments de convivialité, nos planches mettent à l'honneur des produits rigoureusement sélectionnés. Charcuteries artisanales, fromages affinés ou savoureux mariages des deux.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Serano, Jambon blanc à la truffe, Saucisson, Coppa, Chorizo, Rillettes.

25€

PLANCHE DE FROMAGE

Comté AOP 18 mois, Tomme de brebis à la truffe, Bleu d'Auvergne, Brie, St Nectaire, Rocamadour.

25€

PLANCHE MIXTE

Une sélection de nos charcuteries et fromages dans une planche sans compromis.

25€

SALÉ

CAMEMBERT AU FOUR

Servi avec ses tranches de pain, à déguster seul ou à partager.

10€

TRIO DE RILLETTES

Sélection de rillettes de Poulet, Porc, et Tourteaux.

10€

CROQUE-MONSIEUR

Aux trois fromages, accompagné de sa tranche de jambon truffé.

10€

SUCRÉ

TARTE DU JOUR

Une surprise gourmande, différente chaque jour.

8€

TARTE FINE AUX

POMMES

Accompagnée de sa crème Chantilly.

8€

DUO DE

MACARONS

Au coeur coulant, parfum chocolat et caramel beurre salé.

10€



BOISSONS CHAUDES

CAFÉS PAR UN GRAIN À PARIS

Un grain à Paris est un café arabica premium, torréfié artisanalement dans le 9e arrondissement par nos voisins Van Hoos & Sons qui sélectionnent des cafés de terroir exceptionnels, sans assemblage, afin de préserver l'authenticité de chaque origine.

EXPRESSO	2€	CAFÉ AU LAIT	5€
ALLONGÉ	3€	CAFÉ CRÈME	5€
DOUBLE	4€	CAPPUCCINO	5€
NOISETTE	4€	MOCACCINO	5€

CHOCOLATS CHAUDS BACANHA

CHOCOLAT AU LAIT	5€
CHOCOLAT VIENNOIS AUX AMANDES	6€
Chocolat au lait, sirop brut d'amandes, chantilly et amandes effilées.	
CHOCOLAT VIENNOIS SPECULOOS	6€
Chocolat au lait, sirop de speculoos, chantilly et poudre de cannelle.	
CHOCOLAT VIENNOIS VANILLE	6€
Chocolat au lait, sirop de vanille, et chantilly à la vanille.	



SANS ALCOOL

LES SANS ALCOOLS LE PETIT BÉRET

Découvrez un apéritif bio, 100 % sans alcool, faible en sucre et en calories. Conçu pour rassembler, il convient aux femmes enceintes et aux vegans. Inspiré des valeurs de convivialité et de simplicité, il offre des saveurs subtiles et raffinées, signées Dominique Laporte, Meilleur Sommelier de France 2024.

LES VINS

	74cl	12cl
VIRGIN ROUGE VIEILLES VIGNES	25€	6€
Notes de fruits rouges et de poivre noir		
VIRGIN BLANC SAUVIGNON BIO	25€	6€
Belle vivacité et ses saveurs rafraîchissantes d'agrumes		
VIRGIN ROSÉ CHARDONNAY	25€	6€
Notes de fruits exotiques et une rondeur en bouche		
VIRGIN LE GRAND DE GRAND	25€	6€
EFFERVESCENT		
Notes de fruits exotiques et une rondeur en bouche		

LES BIÈRES

	33cl
VIRGIN BLONDE BIO	6€
Equilibré avec des notes de houblon	
VIRGIN LATINA	6€
Notes fruitées et citronnées	
VIRGIN IPA AMBRÉE	6€
Notes grillées et maltées	



VINS NATURE

	75cl	12cl
PEPIN BLANC <i>Alsace</i> Fruité, acide et floral	28€	8€
PEPIN ROUGE <i>Languedoc-roussillon</i> souple et soyeux, notes de fruits rouges confits	28€	8€
PEPIN PINK <i>Languedoc-roussillon</i> Equilibré et gourmand, avec des notes de framboise et de groseille	28€	8€

SPIRITUEUX

Servis sec, sur glace, ou old fashioned

	4cl
GIN - Citadelle	12€
RHUM - El Dorado - 12 ans	12€
WHISKY - Nikka - from the Barrel	12€
TEQUILA - Patron - Anejo	12€
VODKA - Haku	12€
COGNAC - Hennessy VS	12€

Soft disponible en supplément : 3€



BOISSONS CHAUDES

THÉS PAR KODAMA

Kodama est une maison de thé familiale qui crée depuis 10 ans, avec le savoir-faire de son sommelier de thé, des recettes naturelles et originales. Alchimies de saveurs et de poésie, chaque recette est une invitation à prendre un moment pour soi.

THÉS NOIRS

DOUBLE JEU 5€
Thé noir, Amande, Noix torréfiées

EARL GREY BIO 5€
Thé noir, bergamote

PARISIAN BREAKFAST BIO 5€
Thé noir d'Inde et du Sri Lanka

THÉS VERTS

JASMIN BIO 5€
Thé vert Jasmin

NOUVEAU DÉPART 5€
Thé vert, gingembre, yuzu

LE VENT EN POUPE BIO 5€
Thé vert, menthe verte

INFUSIONS

À POINGS FERMÉS BIO 5€
Camomille, mélisse, citronnelle

À LA BELLE ÉTOILE BIO 5€
Verveine mandarine, basilic sacré

LA VIE COMME ELLE VIENT BIO 5€
Hibiscus, pomme, orange sanguine



BOISSONS FRAÎCHES

LIMONADE ARTISANALE BIO LEMONAID

CITRON VERT 33CL 5€ GINGEMBRE 33CL 5€

THÉ GLACÉ BIO CHARITEA

MATÉ 33CL 5€ THÉ NOIR 33CL 5€

SMOOTHIES BIO MAISON MENEAU

Depuis 1879, Depuis ses débuts, la Maison Meneau privilégie des ingrédients naturels et de qualité qui pousse l'exigence au-delà des normes bio pour

MANGUE PASSION 5€

BANANE POMME MYRTILLE 5€

SIROPS PAR BACANHA

Dans un atelier parisien, Bacanha élabore des sirops d'exception à partir d'arômes purs, de sucre de canne bio et d'extraits naturels,
Saveur au choix : vanille, fleur de sureau, passion, yuzu, mojito, violette, grenadine, menthe, concombre, romarin, pêche.

EAU AROMATISÉE BACANHA 4€

DIABOLO BACANHA 6€

LAIT BACANHA 6€



BIÈRES & CIDRES

BIÈRE PAR PANAME

Brassée en plein cœur de Paris

ARME BLANCHE | PANAME 8€
Blanche - 4.5°

BARGE DU CANAL | PANAME 8€
IPA Blonde - 6°

DJANGO NEIPA | PANAME 8€
NEIPA Blonde - 5.8°

EAST LAGER | PANAME 8€
Blonde - 4.9°

CIDRE PAR LA MORDUE

Hard cider français 100% Breton

LA MORDUE 8€
Cidre brut - 6°



CHAMPAGNES

	75cl	37.5cl	12cl
TAITTINGER BRUT <i>Champagne</i> Arômes de pêche, fleursblanches, et gousse de vanille	65€	40€	12€
TAITTINGER ROSÉ <i>Champagne</i> Arômes de framboise, cerise et cassis	85€	15€	



BOISSONS FRAÎCHES

BIEN-ÊTRE PAR COMBEAU

Combeau révèle votre éclat de l'intérieur grâce à descompléments naturels, puissants et ciblés, formulés avec des actifs purs et biodisponibles. Pour des résultats visibles et un bien-être durable. Pimpez votre boisson en ajoutant le stick ou emportez-le partout pour votre prochaine pause beauté.

STICK HYDRATANT 3€
A ajouter soi-même. Préserve l'eau dans la peau, renforce sa barrière protectrice et la rend plus douce, souple et lumineuse.

STICK DE COLLAGÈNE 3€
A ajouter soi-même. Aide àmaintenir la fermeté de la peau, soutient les articulations, renforce les cheveux et les ongles, et favorise la santé des os et des tissus conjonctifs.

COLLAGEN MATCHA LATTE 7,50€
Préparé sur place, servi froid ou chaud. Riche en antioxydants qui luttent contre le stress oxydatif et soutiennent l'énergie et la concentration.

SOFTS

EVIAN 33CL	4€	EVIAN 75CL	6€
PERRIER 33CL	4€	PERRIER 75CL	6€
COCA COLA 33CL	5€	COCA ZERO 33CL	5€
TONIC 50CL	5€	GINGER BEER 50CL	5€



VINS

LES BLANCS

75cl 12cl

AOP SAUMUR | VIGNOBLES BERTHIER

27€ 7.5€

Loire - Chenin blanc

Vif et frais, avec des arômes d'agrumes et de poire

AOP MÂCON-IGÉ | DOMAINE MARILLIER

29€ 8€

Bourgogne - Chardonnay

Arômes floraux et d'agrumes, équilibré entre rondeur et vivacité

AOP RIESLING - RÉSERVE | JEAN-BAPTISTE ADAM

35€ 9€

Alsace - Riesling

Sec, élégant et minéral, notes d'accacia, de pêche et d'agrumes

AOP MENETOU-SALON | DOMAINE BERTHIER

45€

Loire - Sauvignon blanc

Agrumes intenses, fruits exotiques, attaque ample et finale aromatique

AOP POUILLY FUISSÉ | MAISON LOUIS LATOUR

75€

Bourgogne - Chardonnay

Élégant, rond et floral, avec des arômes de fruits jaunes

LE ROSÉ

CÔTES DE PROVENCE | CHATEAU DE BREGANÇON

45€ 10€

Provence

Saveurs évoquant pêche, ananas et litchi



VINS

LES ROUGES

75cl 12cl

AOP SAUMUR CHAMPIGNY | LA CABRIOLE

28€ 7.5€

Loire - Cabernet Franc

Arômes de fruits rouges et noirs, avec une touche épicée

AOP PIC ST-LOUP | DOMAINE HAUT-LIROU

35€ 8€

Languedoc-Roussillon - Syrah, Grenache, Mourvedre

Arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigue

AOP CÔTES DU RHÔNE - ARTESIS | MAISON OGIER

35€ 8€

Rhône - Grenache, Syrah, Cinsault

Fruité et épicé, équilibré entre fraîcheur et tanins soyeux

AOP HAUTES CÔTES DE NUITS | BONNARDOT

45€

Bourgogne - Pinot noir

élégant, notes de fruits rouges, finale légèrement poivrée

AOP ST-ÉMILION GRAND CRU | MONTLABERT

79€

Bordeaux - Merlot, Cabernet-Franc

Vin de caractère, parfums de fruits noirs et de vanille, notes grillées

