

ENTRÈES Starters

Salade de radicchio clémentine, noisettes et pecorino <i>Radicchio salad, clementine, hazelnuts and pecorino</i>	9.00€
Coques au cidre piment et coriandre, graines de sésame <i>Cockles, cider, chili, coriander and sesame seeds</i>	10.00€
Boudin noir snacké pomme rôti, chlorophylle de cresson <i>Snacked black pudding, roasted apple, watercress</i>	9.00€
Œuf mollet croustillant épinards sautés, mousse parmesan <i>Crispy soft-boiled egg, sautéed spinach, parmesan mousse</i>	11.00€

SALADES Salads

Salade de lentilles vertes tiède, butternut, celeri branche, oeuf parfait, noix de pécan, estragon <i>Warm lentil salad, butternut, celery branch, egg, pecan nuts and tarragon</i>	18.00€
Salade césar romaine, suprême de poulet grillé, croûtons à l'ail, sauce césar, œufs, parmesan <i>Cesar salad, romaine lettuce, chicken, egg, garlic croutons, caesar sauce, parmesan</i>	17.00€
Salade les Pipelettes romaine, betteraves, oeufs durs, champignons de Paris, noisettes <i>"Salade Les Pipelettes", romaine lettuce, beets, hard boiled eggs, mushrooms, hazelnuts</i>	18.00€

LÉGUMES Vegetables

Courge butternut rôtie salicorne, oignons pickles, harissa maison, parmesan <i>Roasted butternut, pickle-weed, pickled onions, homemade harrisa and parmesan</i>	17.00€
Pâtes à la truffe d'été avec son œuf parfait <i>Truffled pasta, with perfect egg</i>	19.00€
Betteraves et carottes glacées ricotta, sarrasin torréfié, estragon <i>Blazed beets and carrots, ricotta, roasted buckwheat, tarragon</i>	17.00€

POISSONS Fish

Ceviche de bar leche de tigre, riz vénéré aux zestes d'agrumes <i>Sea bass ceviche, leche de tigre sauce, black rice with citrus zest</i>	21.00€
Fish & Chips frites et sauce tartare fumée <i>Fish & Chips, french fries, tartare sauce</i>	19.00€
Pavé de saumon mi cuit épinards sautés, sauce citron confit <i>Semi-cooked salmon filet, sautéed spinach, lemon sauce</i>	23.00€

VIANDES Meat

Poulet rôti purée grand-mère, jus <i>Roasted french chicken, grandmother's puree and it's juice</i>	19.00€
Tartare de boeuf thaï coriandre, sésame, gingembre, frites maison <i>Thai beef tartare, coriander, sesame, ginger and home fries</i>	19.00€
Poitrine de cochon confite purée de butternut, chou braisé, granola graines de courge <i>Confit pig breast, butternut puree, braised cabbage, pumpkin seeds granola</i>	18.00€
Filet de boeuf sauce au poivre, pommes grenailles <i>Beef filet, green pepper sauce, baby potatoes</i>	29.00€
Burger Les Pipelettes steak hâché, gouda à la truffe, pancetta, salade, oignons confits et frites <i>"Burger Les Pipelettes", ground beef, truffled gouda, pancetta, lettuce, candied onions and fries</i>	19.00€
Cordon Bleu poulet farci à la ricotta, épinards et tomates séchées, purée de pommes de terre maison et sauce tartare <i>stuffed cordon bleu with ricotta cheese, spinach, un dried tomatoes, homemade mash potatoes and tartare sauce</i>	18.00€

Garnitures 6.00€

Purée de pomme de terre <i>Mashed potatoes</i>
Tombée d'épinards <i>Spinach</i>
Salade verte <i>Green salad</i>
Purée de butternut <i>Butternut puree</i>

MENU ENFANT - 12.00€ Kids menu

**Plat au choix + Sirop à l'eau
+ Une boule de glace**
*Choice of main dish + Flavored water
+ One scoop of ice cream*

Poulet grillé, purée de pomme de terre
Grilled chicken, mashed potatoes

Spaghetti bolognaise
Spaghetti bolognese

Fish & Chips

DESSERTS Desserts

Mousse au chocolat 9.00€ fève tonka <i>Tonka bean chocolate mousse</i>
Crumble aux poires 10.00€ et crème de marron <i>Pear crumble and chestnut cream</i>
Crème caramel 9.00€ chantilly, sirop d'érable, praliné pécan <i>Caramel cream, maple syrup, whipped cream, pecan praline</i>
Brioche maison perdue 10.00€ caramel au beurre salé, poudre praliné <i>Homemade French toast, salted butter caramel, praline powder</i>
Café ou Thé Gourmand - 11.00€

BOISSONS CHAUDES Hot beverages

	BAR	SALLE
Café Espresso 100% Arabica Massaya	1.50€	2.50€
Café Décaféiné 100% Arabica Solela	1.50€	2.50€
Double Café Espresso 100% Arabica Massaya	2.20€	4.50€
Lait chaud aromatisé caramel, vanille, noisette, miel, amaretto <i>Flavored hot milk caramel, vanilla, hazelnut, honey, amaretto</i>	3.20€	4.50€
Café noisette	1.50€	2.80€
Chocolat chaud	3.20€	4.50€
Double café crème	3.20€	4.50€
Café viennois / Chocolat viennois	3.60€	5.00€
Cappuccino	3.60€	5.20€
Irish coffee	/	12.00€
Café Glacé	/	5.00€
Thés & Tisanes <i>Tea & Herbal Tea</i>	3.00€	4.70€

BOISSONS FRAÎCHES Fresh drinks

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	5.50€
Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic 25cl	5.50€
Orangina, Fustea pêche 25cl	5.50€
Limonade 25cl	5.00€
Evian, Badoit rouge 33cl	5.50€
Evian, Badoit verte 1L uniquement avec le repas	7.00€
Cidres Magners pomme 33cl	7.00€
Jus de fruits 24cl ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, goyave, pomme, raisin, tomate <i>Juice : pineapple, cranberry, apricot, mango, orange, guava, apple, grape, tomato</i>	5.00€
Jus pressé <i>Fresh juice</i>	7.00€

LIQUEURS & DIGESTIFS Liquor & digestive

LIQUEURS, SAKÉ	4 cl
Get 27 Liqueurs de Plantes	9.00€
Get 31 Liqueurs de Plantes	9.00€
Jägermeister Liqueurs de Plantes	9.00€
Saint-Germain Liqueurs de Plantes	9.00€
Bacardi Oakheart Spiritueuse Rhum	9.00€
Jack Daniel's Fire Spiritueuse Whisky	9.00€
Dassai 39 Junmai Daiginjo Saké	8.00€
Cointreau Triple Sec	9.00€
Amaretto Disaronno Liqueurs de Fruits	8.00€
Bergamo Italicus Liqueurs de Fruits	9.00€
June Liqueurs de Gin	9.00€

COGNACS & DIGESTIFS

Camus Île de Ré Cognac	12.00€
Martell VSOP Médaille Cognac	14.00€
Domaine Laballe N°3 Bas Armagnac	12.00€
Boulard XO Calvados	12.00€
Poire William Micio Eaux de Vie de Fruits	12.00€
Vieille Prune de Souillac Eaux de Vie de Fruits	14.00€

ALCOOLS & APERITIFS Alcohols & aperitifs

WHISKY	4 cl
Bellevoye – Triple Malt Whisky Français	12.00€
Aberlour Single Malt Scotch Whisky – Speyside	11.00€
Monkey Shoulder Blended Malt	10.00€
Nikka – From the Barrel Japon	12.00€
Toki Suntory Japon	10.00€
Jack Daniels États-Unis	9.00€
Cardhu Écosse	11.00€
Chivas 18 ans Écosse	18.00€
JB	8.00€

GIN

Bombay Original Angleterre	10.00€
La Citadelle France	11.00€
Hendrick's Écosse	13.00€

VODKA

Grey Goose France	12.50€
Absolute Blue Suède	10.00€

RHUM BRUN

Appleton Signature Jamaïque	11.00€
Plantation Pineapple Caraïbes	11.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	12.00€
Kraken Epicé et Tiki	12.00€

RHUM BLANC

Neisson Martinique	12.00€
Damoiseau Guadeloupe	11.00€
Plantation Three Stars White Jamaïque Barbade Trinidad	11.00€

CACHAÇA, TEQUILA

Thoquino Brésil	8.00€
Leblon Brésil	12.00€
San José Silver Mexique	8.00€
Don Julio 100% Agave Mexique	12.00€

APÉRITIFS, ANIS, PORTO

Martini Bianco Apéritif à base de vin	5.50€
Martini Extra Dry Apéritif à base de vin	5.50€
Martini Rosso Apéritif à base de vin	5.50€
Pastis Henri Bardouin Anis	5.00€
Aperol Bitter	8.00€
Campari Bitter	9.00€
P31 Bitter	9.00€
Porto Ramos Pinto Reserva Collector Porto	7.00€
Porto Graham's LBV Millésimé Porto	7.00€

BIÈRES Beers

À la pression // Draught	25cl	50cl
Kanter blonde française, arômes doux - HH <i>French blonde, sweet aromas - HH</i>	4.50€	8.00€
1664 blanche blanche française, fruitée saveur agrumes <i>French wheat beer, fruity with citrus flavors</i>	5.00€	8.00€
Brooklyn IPA blonde Américaine, haute fermentation <i>American blonde, high fermentation</i>	5.00€	9.50€
Chouffe	5.50€	9.50€
À la bouteille // Bottles	25cl	
Parisienne	7.00€	
Desperados, Corona	7.00€	
Kro Pur Malt, 1664, 0% alcool	7.50€	

COCKTAILS

LES SIGNATURES - THE CREATION

Le beau parleur bourbon, grenadine, triple sec, bitter	10.00€
La petite pâtisserie spiced rum, sirop d'érables, blanc d'œuf, jus de citron	10.00€
Long Island Ice Tea, vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	12.00€
Moscow Mule vodka, ginger beer, jus de citron	10.00€
Expresso Martini kahlua, café, vodka	12.00€
Porn star martini vodka, passoa, vanille, fruit de la passion, champagne	16.00€
Blue Hawaïen rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	12.00€

LES CLASSIQUES - THE CLASSICS

Mojito rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	9.00€
Negroni campari, vermouth rouge, gin	9.00€
Screwdriver vodka, orange	9.00€
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	9.00€
Margarita tequila, triple sec, citron vert	9.00€
Caipirinha cachaça, sucre, citron vert	9.00€
Cosmopolitain triple sec, vodka, cranberry, citron	9.00€
Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse	9.00€

LES SANS ALCOOLS - ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	7.50€
Une discrète conversation sirop de gingembre, menthe, citron, Perrier, sucre	7.50€
Virgin Islands ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	7.50€

HAPPY HOURS DE 16H À 00H

BIÈRES PRESSION Beers draft

Pinte de Kanter **6.00€**

COCKTAILS CLASSIQUE 7.00€ DOUBLE COCKTAILS 13.00€

Mojito rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse
Negroni campari, vermouth rouge, gin
Screwdriver vodka, orange
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine
Margarita tequila, triple sec, citron vert
Caipirinha cachaça, sucre, citron vert
Cosmopolitain triple sec, vodka, cranberry, citron
Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse

VINS HAPPY 6.00€

Rouge, Blanc, Rosé 14cl

TAPAS Apéro

Quesadillas aux fromages	9.00€
Tenders de poulet	15.00€
Croque de gouda truffé et jambon	14.00€
Assiette de frites	7.50€
Assiette de frites truffées	9.00€
Nems de poulet	10.00€
Planches charcuteries	23.00€
Planches fromages	23.00€
Planches mixtes	23.00€

Champagne Champagne

	12cl	75cl
Taittinger	12.00€	100€
Ruinard	/	180€
Veuve Cliquot	/	150€

VINS BLANCS White wine

	15cl	75cl
IGP Val de Loire Attitude Vin très sec, nez de groseilles et d'agrumes	7.50€	34.00€
Alsace Riesling AOC Dne.Ch. Mittnacht Terres d'Étoiles. Sec et vif aux notes minérales, amande et pamplemousse	9.00€	44.00€
Sancerre AOP Les Broux Nez intense de beurre et de pain Léger et acidulé avec des notes de groseille Et fleur de sureau. Cépage Sancerre	11.00€	54.00€
Petit Chablis AOC Domaine Pommier Nez floral. Bouche franche, pleine fraîche et vineuse à la fois	10.50€	52.00€
Anjou blanc AOC - Le P'tit Chenin Nez de poire, structuré en bouche, avec une certaine suavité et une finale croquante	7.50€	36.00€
Sauternes AOP	11.00€	54.00€
Bordeaux blanc AOC - Château Carbonnet Plein et harmonieux, nez de pêche blanche et d'ananas	7.00€	30.00€
Beaujolais Blanc Chardonnay Nez floral de chèvrefeuille et de tilleul, simple et tendre	7.50€	36.00€

VINS ROSÉS Rosé

IGP Méditerranée Studio by Miraval Nez de fruits frais, agrumes et abricot	7.50€	34.00€
Beaujolais rosé AOC - Rosé d'une nuit Très pâle, frais et pleins, nez de fraise et de cerise	7.00€	32.00€
Côtes de Provence AOC - Domaine Barbarnou Frais et harmonieux, nez de fruits blancs	8.50€	42.00€
Côtes de Provence AOC - Minute Prestige Nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon, beaucoup de fraîcheur en bouche	12.00€	54.00€

VINS ROUGES Red wine

Fronton AOC Château Laurou Défit d'initiés Fruits rouges, violette, fraîcheur	7.50€	38.00€
Chinon Domaine Jourdan - Les Gravinières Plein de charme, souple au nez de griottes et fruits rouges. Un vin bio dynamique récolté main	8.00€	42.00€
Brouilly Château de Corcelles Vieilles Vignes 2019 - Juteux et très gourmand, notes de fruits rouges, cerises et pivoine	8.00€	42.00€
Pinot Noir IGP Pays d'OC Altrangué Les Turtelles. Soyeux et ciselé, nez de griotte et framboise, note boisée	7.00€	30.00€
Morgon AOC - Bouland «Corcelettes» Un beau fruit noir, des notes kirshées, une bouche ronde et veloutée Cépage gamay. Produit par Bouland	8.00€	42.00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu. Soyeux, élégants, nez de cerises confites et de noyau	10.00€	48.00€
Côtes de Bourg AOC Pourpre du Château de Barbe. Nez de fruits mûrs, vanille. Plein et velouté, tannins caressants	8.00€	42.00€
Graves rouge AOC - Château Haut-Selve Soyeux, élégant, tannins ciselés, au nez de cèdre, d'épices et de pivoine	10.00€	48.00€
Pic Saint-Loup AOC - Domaine Pech-Tort Une bonne étoile. Dense et plein, nez d'épices, de garrigue et de fruits à noyau	8.00€	38.00€

Les Pipelettes
DU BOULEVARD

9 BOULEVARD POISSONNIÈRE, 75002 PARIS
+33 (9) 73894924

RESERVATIONLESPIPELLETES@GMAIL.COM

PRIX NET TTC EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS.
CHÈQUES NON ACCEPTÉS.