

ENTRÈES Starters

Salade de tomates anciennes basilic et pignons torréfiés <i>Tomato salad, basil and roasted pine nuts</i>	13.00€
Couteaux à la plancha persillade aux agrumes <i>Razor clams, citrus parsley</i>	14.00€
Burratina gaspacho de petits pois et menthe, amandes <i>Burratina, peas and mint gaspacho and almonds</i>	13.00€
Œuf mollet croustillant épinards sautés, mousse parmesan <i>Crispy soft-boiled egg, sautéed spinach, parmesan mousse</i>	14.00€

SALADES Salads

Salade de lentilles vertes tiède, artichauts, celeri branche, oeuf parfait, noix de pécan <i>Warm lentil salad, artichoke, celery branch, egg, pecan nuts</i>	20.00€
Salade César romaine, suprême de poulet grillé, croûtons à l'ail, sauce César, parmesan <i>Cesar salad, romaine lettuce, chicken, garlic croutons, caesar sauce, parmesan</i>	20.00€
Salade les Pipelettes tomates anciennes, fêta, olives noires, oignons rouges, concombres, sorbet basilic, jambon de pays, vinaigrette balsamique <i>Tomato salad, feta cheese, olives, red onions, cucumbers, cured ham, basil sorbet, balsamic vinaigrette</i>	21.00€

LÉGUMES Vegetables

Taboulet aux petits légumes menthe, persil et huile d'olive <i>Tabbouleh with diced vegetables, mint, parsley and olive oil</i>	20.00€
Fenouil confit harissa, pickles, hollandaise au piment fumé, noisettes <i>Candied fennel, samphire, harissa, pickles, smoked chili pepper hollandaise, hazelnuts</i>	20.00€
Pâtes à la truffe d'été oeuf parfait <i>Truffled pasta, poached egg</i>	22.00€

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>	24.00€
Fish & Chips de lieu noir frites et sauce tartare fumée <i>Saith Fish & Chips, french fries, tartare sauce</i>	22.00€
Pavé de saumon mi cuit caviar d'aubergines, petits pois, estragon, riz basmati, sauce vierge <i>Semi-cooked salmon filet, sautéed spinach, lemon sauce, basmati rice, sauce vierge</i>	26.00€

Garnitures 9.00€

Frites maison, purée de pomme de terre, salade verte, tombés d'épinards, artichauts poivrade sautés
Mashed potatoes, spinach, artichoke, green salad, homemade fries

VIANDES Meat

Poulet rôti purée grand mère, jus de cuisson <i>Roast chicken, grandma-style mashed potatoes, pan juices</i>	22.00€
Cordon bleu farci à la ricotta, épinards, tomates séchées, purée de pomme de terre maison, sauce tartare <i>Stuffed cordon bleu with ricotta cheese, spinach, sun dried tomatoes, homemade mash potatoes, tartar sauce</i>	22.00€
Tartare de boeuf thaï coriandre, piment, sésame, gingembre, frites maison <i>Thai knife sliced beef tartare, coriander, sesame, ginger and home fries</i>	22.00€
Araignée de cochon artichauts poivrades à l'ail, tomates cerise, citron confit, jus de viande <i>Araignée de cochon, garnis pepper artichoke, cherry tomato, candied lemon, meat jus</i>	21.00€
Entrecôte grillée sauce aux poivres vert, frites maison et salade <i>Entrecôte, green pepper sauce, home fries and salad</i>	29.00€
Burger Les Pipelettes steak haché, gouda à la truffe, pancetta, salade, oignons confits et frites maison <i>Ground beef, truffled gouda, pancetta, lettuce, candied onions and home fries</i>	22.00€
Côte de boeuf pour deux , frites maison et salade <i>Prime rib for two, home fries and salad</i>	75.00€

MENU ENFANT - 15.00€ 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

Pâtes bolognaise
Pasta bolognese

Lieu noir croustillant, frites
Fish bittes, fries

DESSERTS Desserts

Brownie chocolat noisettes 12.00€ crème anglaise et glace vanille <i>Chocolate and hazelnut brownie, vanilla custard and vanilla ice cream</i>
Pavlova aux fruits 13.00€ <i>Pavlova with fruits</i>
Panacotta aux fruits rouges 12.00€ <i>Panacotta with berries</i>
Brioche perdue 13.00€ caramel beurre salé, praliné noisette <i>French toast, salted butter caramel, praline powder</i>
Café gourmand 14.00€
Douceur glacée au choix 3 boules 13.00€ Vanille, chocolat, fruit de la passion, pistache, sorbet citron, sorbet fraise, noix de coco <i>Sweet Delight - 3 scoops of your choice : Vanilla, chocolate, passion fruit, pistachio, lemon sorbet, strawberry sorbet, coconut</i>

BOISSONS CHAUDES Hot beverages

	BAR	SALLE
Café Espresso 100% Arabica Massaya	4.50€	5.50€
Café Décaféiné 100% Arabica Solela	4.50€	5.50€
Double Café Espresso 100% Arabica Massaya	5.20€	7.50€
Lait chaud aromatisé caramel, vanille, noisette, miel, amaretto <i>Flavored hot milk caramel, vanilla, hazelnut, honey, amaretto</i>	6.20€	7.50€
Café noisette	4.50€	5.80€
Chocolat chaud	6.20€	7.50€
Double café crème	6.20€	7.50€
Café viennois / Chocolat viennois	6.60€	8.00€
Cappuccino	6.60€	8.20€
Irish coffee	/	15.00€
Café Glacé	/	8.00€
Thés & Tisanes <i>Tea & Herbal Tea</i>	6.00€	7.70€

BOISSONS FRAÎCHES Fresh drinks

Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	8.50€
Schweppes agrumes, Schweppes Indian Tonic 25cl	8.50€
Orangina, Fustea pêche 25cl	8.50€
Limonade 25cl	8.00€
Evian, Badoit rouge 33cl	8.50€
Evian, Badoit verte 1L uniquement avec le repas	9.50€
Cidres Magners pomme 33cl	10.00€
Jus de fruits 24cl ananas, cranberry, abricot, mangue, orange, pomme, tomate, passion <i>Juice : pineapple, cranberry, apricot, mango, orange, apple, tomato, passion</i>	8.00€
Jus pressé <i>Fresh juice</i>	10.00€

LIQUEURS & DIGESTIFS Liquor & digestive

	4 cl
LIQUEURS, SAKÉ	
Get 27 Liqueurs de Plantes	12.00€
Get 31 Liqueurs de Plantes	12.00€
Jägermeister Liqueurs de Plantes	12.00€
Saint-Germain Liqueurs de Plantes	12.00€
Bacardi Oakheart Spiritueuse Rhum	12.00€
Jack Daniel's Fire Spiritueuse Whisky	12.00€
Dassai 39 Junmai Daiginjo Saké	11.00€
Cointreau Triple Sec	12.00€
Amaretto Disaronno Liqueurs de Fruits	11.00€
Bergamo Italicus Liqueurs de Fruits	12.00€
June Liqueurs de Gin	12.00€

COGNACS & DIGESTIFS

Camus Île de Ré Cognac	15.00€
Martell VSOP Médaillon Cognac	17.00€
Domaine Laballe N°3 Bas Armagnac	15.00€
Boulard XO Calvados	15.00€
Poire William Micio Eaux de Vie de Fruits	15.00€
Vieille Prune de Souillac Eaux de Vie de Fruits	17.00€

ALCOOLS & APERITIFS Alcohols & aperitifs

WHISKY	4 cl
Bellevoye – Triple Malt Whisky Français	15.00€
Aberlour Single Malt Scotch Whisky – Speyside	14.00€
Monkey Shoulder Blended Malt	13.00€
Nikka – From the Barrel Japon	15.00€
Toki Suntory Japon	13.00€
Jack Daniels États-Unis	12.00€
Cardhu Écosse	14.00€
Chivas 18 ans Écosse	21.00€
JB	11.00€

GIN

Bombay Original Angleterre	13.00€
La Citadelle France	14.00€
Hendrick's Écosse	16.00€

VODKA

Grey Goose France	15.50€
Absolute Blue Suède	13.00€

RHUM BRUN

Appleton Signature Jamaïque	14.00€
Plantation Pineapple Caraïbes	14.00€
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	15.00€
Kraken Epicé et Tiki	15.00€

RHUM BLANC

Neisson Martinique	15.00€
Damoiseau Guadeloupe	14.00€
Plantation Three Stars White Jamaïque Barbade Trinidad	14.00€

CACHAÇA, TEQUILA

Thoquino Brésil	11.00€
Leblon Brésil	15.00€
San José Silver Mexique	11.00€
Don Julio 100% Agave Mexique	15.00€

APÉRITIFS, ANIS, PORTO

Martini Bianco Apéritif à base de vin	8.50€
Martini Extra Dry Apéritif à base de vin	8.50€
Martini Rosso Apéritif à base de vin	8.50€
Pastis Henri Bardouin Anis	8.00€
Aperol Bitter	11.00€
Campari Bitter	12.00€
P31 Bitter	12.00€
Porto Ramos Pinto Reserva Collector Porto	10.00€
Porto Graham's LBV Millésimé Porto	10.00€

BIÈRES Beers

À la pression // Draught	25cl	47cl
Kanter blonde française, arômes doux - HH <i>French blonde, sweet aromas - HH</i>	7.50€	11.00€
1664 blanche blanche française, fruitée saveur agrumes <i>French wheat beer, fruity with citrus flavors</i>	8.00€	11.00€
Brooklyn IPA blonde Américaine, haute fermentation <i>American blonde, high fermentation</i>	8.00€	12.50€
Chouffe	8.50€	12.50€
À la bouteille // Bottles	25cl	
Parisienne	10.00€	
Desperados, Corona	10.00€	
Kro Pur Malt, 1664, 0% alcool	10.50€	

COCKTAILS

LES SIGNATURES - THE CREATION

Le beau parleur bourbon, grenadine, triple sec, bitter	13.00€
La petite gâterie spiced rum, sirop d'érables, blanc d'œuf, jus de citron	13.00€
Long Island Ice Tea, vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca	15.00€
Moscow Mule vodka, ginger beer, jus de citron	13.00€
Expresso Martini kahlua, café, vodka	15.00€
Porn star martini vodka, passoa, vanille, fruit de la passion, champagne	19.00€
Blue Hawaïen rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas	15.00€

LES CLASSIQUES - THE CLASSICS

Mojito rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	12.00€
Negroni campari, vermouth rouge, gin	12.00€
Screwdriver vodka, orange	12.00€
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	12.00€
Margarita tequila, triple sec, citron vert	12.00€
Caipirinha cachaça, sucre, citron vert	12.00€
Cosmopolitain triple sec, vodka, cranberry, citron	12.00€
Spritz apérol, prosecco, eau gazeuse	12.00€

LES SANS ALCOOLS - ALCOHOL-FREE

Virgin Mojito jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse	10.50€
Une discrète conversation sirop de gingembre, menthe, citron, Perrier, sucre	10.50€
Virgin Islands ananas, orgeat, curaçao bleu, citron	10.50€
Virgin colada ananas, lait de coco	10.50€

HAPPY HOURS DE 16H À 00H

BIÈRES PRESSION Beers draft

Pinte de Kanter 47cl 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	12.00€
Tenders de poulet	18.00€
Croque de gouda truffé et jambon	17.00€
Assiette de frites	10.50€
Assiette de frites truffées	12.00€
Nems de poulet	13.00€
Planches charcuteries	26.00€
Planches fromages	26.00€
Planches mixtes	26.00€

Champagne Champagne

	12cl	75cl
Baudry	15.00€	93€
Ruinard	/	183€
Veuve Cliquot	/	153€

VINS BLANCS White wine

	15cl	75cl
IGP Val de Loire Attitude Vin très sec, nez de groseilles et d'agrumes	10.50€	37.00€
Alsace Riesling AOC Dne.Ch. Mittnacht Terres d'Étoiles. Sec et vif aux notes minérales, amande et pamplemousse	12.00€	47.00€
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	14.00€	57.00€
Petit Chablis AOC Domaine Pommier Nez floral. Bouche franche, pleine fraîche et vineuse à la fois	13.50€	55.00€
Anjou blanc AOC - Le P'tit Chenin Nez de poire, structuré en bouche, avec une certaine suavité et une finale croquante	10.50€	39.00€
Sauternes AOP	14.00€	57.00€
Bordeaux blanc AOC - Château Carbonnet Plein et harmonieux, nez de pêche blanche et d'ananas	10.00€	33.00€
Beaujolais Blanc Chardonnay Nez floral de chèvrefeuille et de tilleul, simple et tendre	10.50€	39.00€

VINS ROSÉS Rosé

IGP Méditerranée Studio by Miraval Nez de fruits frais, agrumes et abricot	10.50€	37.00€
Beaujolais rosé AOC - Rosé d'une nuit Très pâle, frais et pleins, nez de fraise et de cerise	10.00€	35.00€
Côtes de Provence AOC - Domaine Barbarnou Frais et harmonieux, nez de fruits blancs	11.50€	45.00€
Côtes de Provence AOC - Minute Prestige Nez intense d'agrumes, de fleurs et de melon, beaucoup de fraîcheur en bouche	15.00€	57.00€

VINS ROUGES Red wine

Le côte du Rhône - Villages AOP - Tour Mâlière	10.00€	35.00€
Chinon Domaine Jourdan - Les Gravinières Plein de charme, souple au nez de griottes et fruits rouges. Un vin bio dynamique récolté main	11.00€	45.00€
Brouilly Château de Corcelles Vieilles Vignes 2019 - Juteux et très gourmand, notes de fruits rouges, cerises et pivoine	11.00€	45.00€
Pinot Noir IGP Pays d'OC Altranguie Les Turtelles. Soyeux et ciselé, nez de griotte et framboise, note boisée	10.00€	33.00€
Morgon AOC - Bouland «Corcelettes» Un beau fruit noir, des notes kirshées, une bouche ronde et veloutée Cépage gamay. Produit par Bouland	11.00€	45.00€
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Domaine Cornu. Soyeux, élégants, nez de cerises confites et de noyau	13.00€	51.00€
Côtes de Bourg AOC Pourpre du Château de Barbe. Nez de fruits mûrs, vanille. Plein et velouté, tannins caressants	11.00€	45.00€
Graves rouge AOC - Château Haut-Selve Soyeux, élégant, tannins ciselés, au nez de cèdre, d'épices et de pivoine	13.00€	51.00€
Pic Saint-Loup AOC - Domaine Pech-Tort Une bonne Etoile. Dense et plein, nez d'épices, de garrigue et de fruits à noyau	11.00€	41.00€

CARTE DE NUIT Tarif de nuit, prix déjà majoré

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.