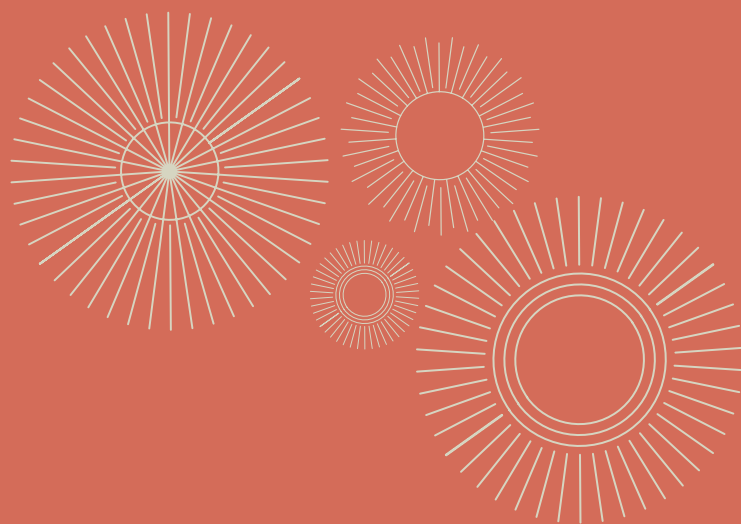


Les Pipelettes

D U B O U L E V A R D



9 boulevard poissonnière,
75002 paris
+33 (9) 73894924
reservationlespipelettes@gmail.com

ENTRÉES STARTERS

- Terrine de foie gras**, confiture d'oignons et coing rôti **14,00 €**
Terrine of foie gras, onion jam, and roasted quince
- Cromesquis de chèvre** sur son nid d'endives, roquette, miel et noix **9,00 €**
Goat cheese cromesquis on a bed of endives, arugula, honey and walnuts
- Saumon gravlax**, galette de pommes de terre, tzatziki, vinaigrette balsamique aux betteraves **12,00 €**
Salmon gravlax, potato pancake, tzatziki, balsamic beet vinaigrette
- Œuf mollet croustillant**, purée de courge, champignons et châtaignes, bacon **11,00 €**
Crispy soft-boiled egg, squash purée, mushrooms, chestnuts, bacon
- Raviole poulet**, champignons, bouillon de volaille parfumé à la coriandre, citronnelle, gingembre **11,00 €**
Chicken dumpling flavored with coriander, lemongrass, and ginger

SALADES SALADS

- Salade César**, romaine, poulet grillé, croûtons à l'ail, sauce césar, œuf, copeaux de parmesan **17,00 €**
Caesar salad, romaine lettuce, grilled chicken, garlic croutons, caesar dressing, egg, Parmesan shavings
- Bowl hivernal**, mélange de céréales, brocoli, champignons, courge, lardons fumés, feta, vinaigrette à la crème de tzatziki **18,00 €**
Winter bowl, mixed grains, broccoli, mushrooms, squash, smoked bacon, feta, tzatziki cream dressing
- Salade Les Pipelettes**, iceberg, patate douce, pommes caramélisées, fromage bleu, noix, pickles d'oignon, vinaigrette **18,00 €**
"Les Pipelettes" salad: iceberg lettuce, sweet potato, caramelized apples, blue cheese, walnuts, pickled onions, vinaigrette dressing

LÉGUMES VEGETABLES

- Risotto de fregola**, crème de courge, dés de courge, parmesan et roquette **17,00 €**
Fregola risotto, squash cream, squash cubes, Parmesan, and arugula
- Butternut rôtie**, salicorne, pickles d'oignon, sauce yaourt, citron, huile d'olive **17,00 €**
Roasted butternut squash, samphire, pickled onions, yogurt sauce, lemon, olive oil
- Pâtes à la truffe d'été**, œuf parfait **19,00 €**
Summer truffle pasta, soft-cooked egg

POISSONS FISH

- Fish & Chips de lieu noir**, frites, sauce tartare fumée **19,00 €**
Fish & chips, fries, smoked tartar sauce
- Pavé de saumon**, pousse d'épinards, riz Venere, beurre battu au citron et œuf de poisson **23,00 €**
Salmon fillet, baby spinach, black rice, lemon butter sauce and fish roe
- Saint-Jacques poêlées**, purée de chou-fleur à la vanille et chou chinois **26,00 €**
Pan-seared scallops, vanilla cauliflower purée and Chinese cabbage

GARNITURES & SAUCES SIDES AND SAUCES

- Frites maison / Purée de carottes / Écrasé de pomme de terre / Haricots verts sautés à l'ail / Salade verte / Riz basmati** **6,00 €**
Homemade fries / Carrot purée / Mashed potato / Stir-fried green beans with garlic / Green salad / Basmati rice
- Sauce au poivre vert / Sauce au bleu d'Auvergne / Jus de viande**
Green pepper sauce / Blue cheese sauce / Meat jus



VIANDES MEATS

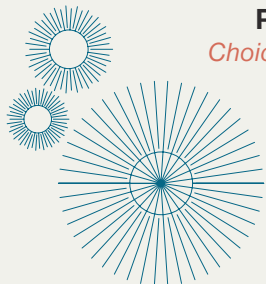
Butter chicken , riz basmati <i>Butter chicken with basmati rice</i>	18,00 €
Tartare de bœuf thaï , coriandre, piment, sésame, gingembre, frites maison <i>Thai-style beef tartare, coriander, chili, sesame, ginger, homemade fries</i>	19,00 €
Magret de canard snacké , purée de carottes à l'orange, carottes nouvelles glacées à l'orange, jus de viande <i>Seared duck breast, carrot purée with orange, glazed baby carrots in orange juice, meat jus</i>	23,00 €
Lomo confit au vin rouge , écrasé de pommes de terre aux herbes et huile d'olive, carottes nouvelles, compotée d'oignons et jus de viande <i>Slow-cooked pork shoulder in red wine, mashed potatoes with herbs and olive oil, baby carrots, onion compote, meat juice</i>	18,00 €
Entrecôte , sauce au poivre vert, pommes grenailles <i>Ribeye, green pepper sauce, baby potatoes</i>	27,00 €
Cheeseburger , steak haché, cheddar, oignons et cornichons, salade avec frites maison (supplément bacon : +2,00 €) <i>Cheeseburger: steak, cheddar, onions and pickles, salad with homemade fries (bacon supplement: +2,00 €)</i>	19,00 €
Côte de bœuf pour deux , frites maison et salade <i>Bone-in ribeye for two, homemade fries and salad</i>	72,00 €

DESSERTS DESSERTS

Tarte Tatin , glace vanille <i>Tarte Tatin with vanilla ice cream</i>	10,00 €
Mousse au chocolat <i>Chocolate mousse</i>	9,00 €
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9,00 €
Brioche perdue , caramel beurre salé, glace vanille <i>French toast with salted caramel, vanilla ice cream</i>	10,00 €
Douceur glacée accompagnée de sa langue de chat, coulis de fruits rouges, chantilly. 3 boules au choix parmi : vanille, chocolat, fraise, caramel, noix de coco, pistache, menthe, citron vert, framboise, fruits de la passion <i>Ice cream delight with a wafer and red fruit coulis, whipped cream. 3 scoops, choice of: vanilla, chocolate, strawberry, caramel, coconut, pistachio, mint, lime, raspberry, passion fruit</i>	10,00 €
Café ou Thé gourmand <i>Café or tea with mini desserts</i>	11,00 €

MENU ENFANTS KIDS MENU 12 €

Plat au choix + Sirop à l'eau + 1 boule de glace
Choice of main dish + flavored water + one scoop of ice cream



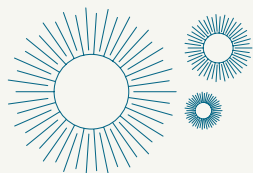
Poulet grillé, purée de pommes de terre
Grilled chicken, mashed potatoes

Pâtes au beurre ou bolognaise
Pasta with butter or bolognese

Lieu noir croustillant, frites
Crispy pollock, fries

Happy Hour

de 16h à 00h



Pinte de Kanter 47cl 6,00 €

Verre de vin 14cl 6,00 €

Verre de vin double 12,00 €

Rouge / Blanc / Rosé double

Cocktail Classique 7,00 €

Cocktail Double 13,00 €

Mojito / Negroni / Tequila Sunrise /

Cosmopolitain / Screwdriver /

Margarita / Caipirinha.

BOISSONS FRAÎCHES

COLD DRINKS

Coca-Cola 33 cl 5,50 €

Coca-Cola Zéro 33 cl 5,50 €

Orangina 25 cl 5,50 €

Schweppes Agrumes 25 cl 5,50 €

Schweppes Indian Tonic 25 cl 5,50 €

Fuze tea pêche 25 cl 5,50 €

Limonade 25 cl 5,00 €

Évian 33 cl 5,50 €

Badoit rouge 33 cl 5,50 €

San Benedetto 75 cl (avec repas) 7,50 €

San Benedetto pétillante 7,50 €

75 cl (avec repas)

Cidre Magners pomme 33 cl 7,00 €

Jus de fruits 24 cl 5,00 €

ananas, cranberry, abricot,
mangue, orange, pomme,
tomate, passion

*Juice : pineapple, cranberry,
apricot, mango, orange, apple,
tomato, passion*

Jus de fruit pressé 7,00 €

Freshly squeezed juice

APÉRITIFS PORTO ANIS

Martini Bianco, Rosso 5 cl 5,50 €

Apéritif à base de vin

Martini Extra Dry 5 cl 5,50 €

Apéritif à base de vin

Pastis 2 cl 5,00 €

Henri Bardouin Anis

Aperol Bitter 8,00 €

Campari Bitter 5 cl 9,00 €

P31 Bitter 5 cl 9,00 €

Porto 4 cl 7,00 €

Ramos Pinto Reserva

Collector Porto

Porto 4 cl 7,00 €

Graham's LBV

Millésimé Porto

BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

	bar	salle
Café Espresso 100% Arabica	1,50 €	2,50 €
Café Décaféiné 100% Arabica	1,50 €	2,50 €
Double Espresso	2,20 €	4,50 €
100% Arabica Massaya		
Lait chaud aromatisé	3,20 €	4,50 €
caramel, vanille, noisette, miel, amaretto		
<i>Flavored hot milk: caramel, vanilla, hazelnut, honey, amaretto</i>		
Café noisette	1,50 €	2,80 €
Chocolat chaud	3,20 €	4,50 €
Double café crème	3,20 €	4,50 €
Café ou Chocolat viennois	3,60 €	5,00 €
Cappuccino	3,60 €	5,20 €
Irish coffee	-	12,00 €
Café glacé	-	5,00 €
Thé et tisanes	3,00 €	4,70 €
<i>Tea & Herbal Tea</i>		

BIÈRES BEERS

PRESSION 25 cl 47 cl

Kanter blonde française, 4,50 € 8,00 €

arômes doux

French blonde, sweet aromas

1664 blanche 5,00 € 9,00 €

blanche française,

fruitée saveur agrumes

*French wheat beer,
fruity with citrus flavors*

Brooklyn IPA 5,00 € 9,50 €

blonde Américaine,

haute fermentation

*American blonde,
high fermentation*

Chouffe 5,50 € 9,50 €

BOTTLE 25 cl

Parisienne blonde 7,00 €

Desperados / Corona 7,00 €

Kro Pur Malt 5,50 €

1664, 0% alcool 5,50 €

COCKTAILS SIGNATURES (4cl d'alcool)

THE SIGNATURES

Old Fashioned Le Beau parleur 10,00 € Woodford Reserve bourbon, sirop de sucre, Angostura bitter, zeste d'orange <i>Woodford Reserve bourbon, sugar syrup, Angostura bitter, orange zest</i>	Jack Apple & Tonic 12,00 € Jack Daniel's Apple, Tonic, quartier de citron jaune <i>Jack Daniel's Apple, Tonic, lemon</i>
La petite pâtisserie 10,00 € rhum épicé, sirop d'érable, blanc d'œuf, jus de citron <i>spicy rum, maple syrup, egg white, lemon juice</i>	Espresso Martini 12,00 € kahlua, café, vodka <i>kahlua, coffee, vodka</i>
Long Island 12,00 € iced tea, vodka, rhum, tequila, gin, triple sec, citron, coca <i>Iced Tea, vodka, rum, tequila, gin, triple sec, lemon, coke</i>	Porn star martini 16,00 € vodka, passoa, vanille, fruit de la passion, champagne <i>vodka, passoa, vanilla, passion fruit, champagne</i>
Moscow Mule 10,00 € vodka, ginger beer, jus de citron <i>vodka, ginger beer, lemon juice</i>	Blue Hawaiian 12,00 € rhum, curaçao bleu, sirop orgeat, citron, ananas <i>rum, blue curacao, orgeat syrup, lemon, pineapple</i>
Jack Mule 12,00 € Jack Daniel's Old n° 7, ginger beer, tranche de citron vert <i>Jack Daniel's Old n° 7, ginger beer, slice of lime</i>	Diplomatico Passion 12,00 € Diplomatico Reserve, purée de fruits de la passion, jus de citron vert, sirop de canne <i>Diplomatico Reserve, passion fruit purée, lime juice, cane syrup</i>
Honey Paloma 12,00 € Jack Daniel's honey, citron vert, jus pamplemousse, limonade <i>Jack Daniel's Honey, lime, grapefruit juice, lemonade</i>	Gin Mare 12,00 € Gin Mare, Tonic premium, branche de romarin, zeste d'orange <i>Gin Mare, Premium Tonic, sprig of rosemary, orange zest</i>

COCKTAILS SANS ALCOOL

ALCOOL FREE

Virgin Mojito 6,50 € jus de citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse <i>lime juice, mint, sugar, carbonated water</i>
Une discrète conversation 6,50 € sirop de gingembre, menthe, citron, Perrier, sucre <i>ginger syrup, mint, lemon, Perrier, sugar</i>
Virgin Islands 6,50 € ananas, orgeat, curaçao bleu, citron <i>pineapple, orgeat, blue curacao, lemon</i>
Virgin colada 6,50 € ananas, lait de coco <i>pineapple, coconut milk</i>

BAR À SPRITZ

SPRITZ BAR

Aperol Spritz	8,00 €
Campari Spritz	9,00 €
Hugo Spritz	10,00 €

COCKTAILS CLASSIQUES

THE CLASSICS

(4cl d'alcool)

Mojito 9,00 € rhum, citron vert, menthe, sucre, eau gazeuse <i>rum, lime, mint, sugar, carbonated water</i>
Negroni 9,00 € campari, vermouth rouge, gin <i>campari, red vermouth, gin</i>
Screwdriver 9,00 € vodka, orange <i>vodka, orange</i>
Tequila Sunrise 9,00 € tequila, jus d'orange, grenadine <i>tequila, orange juice, grenadine</i>
Margarita 9,00 € tequila, triple sec, citron vert <i>tequila, triple sec, lime</i>
Caipirinha 9,00 € cachaça, sucre, citron vert <i>cachaça, sugar, lime</i>
Cosmopolitain 9,00 € triple sec, vodka, cranberry, citron <i>triple sec, vodka, cranberry, lemon</i>

VINS ROUGES RED WINES

14cl 75cl

SOYEUX, FRUITÉS, FRAIS
SILKY, FRUITY, FRESH

Pinot Noir – IGP Pays d’Oc – Orchys 7,00 € 33,00 €
Petits tanins soyeux, cerise, baies rouges.
Small silky tannins, cherry, red berries.

Bourgueil AOC – Catherine et Pierre Breton – Trinch Bio 7,00 € 35,00 €
Léger, baies rouges, bois de ronce.
Light, red berries, bramble wood.

Brouilly AOC – Château de Corcelles – Vieilles Vignes 8,00 € 40,00 €
Gourmand et fruité, groseille et pivoine.
Gourmand and fruity, gooseberry and peony.

PLEINS ET VELOUTÉS
FULL AND VELVETY

Côtes du Rhône AOC – Grès de Gayanne Bio 7,00 € 32,00 €
Fruits rouges frais, fraise des bois, grillé.
Fresh red fruits, wild strawberry, grilled.

Pic Saint-Loup AOP – Puech de Fourques 8,00 € 39,00 €
Cerise noire, garrigue, bois fini.
Black cherry, scrubland, finished wood.

STRUCTURÉS ET RAFFINÉS
STRUCTURED AND REFINED

Graves rouge AOC – Château Haut-Selve 9,00 € 45,00 €
Des tanins caressants, cèdre, pain d'épice.
Caressing tannins, cedar, gingerbread.

Saint-Émilion Grand Cru AOC – Clos Petit Corbin – 48,00 €
Des tanins enrobés, cassis, fruits rouges, cannelle.
Coated tannins, blackcurrants, red fruit, cinnamon.

VINS ROSÉS ROSES WINES

14cl 75cl

Sable de Camargue AOP,
Le Gris du Domaine du Petit Chaumont, Bio 7,00 € 33,00 €
Frais, salin, gourmand.
Fresh, salty, gourmet.

IGP Méditerranée – Studio by Miraval 7,50 € 38,00 €
Acidulé, aubépine et fruits blancs.
Acidulous, hawthorn and white fruits.

Côtes de Provence AOC 8,00 € 39,00 €
Ch. La Tour de l'Évêque – Sainte-Anne Bio
Fin et éclatant, baies rouges, groseille, cerise.
Fine and bright, red berries, gooseberry, cherry.

Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige – 46,00 €
Une belle tension et des notes d'agrumes.
A beautiful tension and citrus notes.

VINS BLANCS WHITE WINES

14cl

75cl

VIFS ET BIEN SECS

BRIGHT AND DRY

Sauvignon IGP – Côtes de Gascogne, Fumées Blanches Lurton Fraîcheur d'agrumes. <i>Citrus freshness.</i>	7,00 €	33,00 €
Chenin – Anjou blanc AOC – Le P'tit Chénin Bio Croquant comme une pomme. <i>Citrus freshness.</i>	7,00 €	35,00 €
Alsace Riesling AOP – Cave de Ribeauvillé – Collection Minéral et citronné. <i>Mineral and lemony.</i>	8,50 €	40,00 €
Sancerre AOC – Les Broux Élégant et cristallin. <i>Elegant and crystalline.</i>	11,00 €	52,00 €

SOUPLES ET FRAIS

SUPPLE AND FRESH

Bordeaux AOC – Château Gantonnet Entre la pêche blanche et l'agrumes. <i>Between white peach and citrus fruit.</i>	7,00 €	33,00 €
Viognier IGP – Pays d'Oc – Domaine des Salices Onctueux, floral et abricot. <i>Creamy, floral and apricot.</i>	7,00 €	32,00 €
Chardonnay – IGP Pays d'Oc , Laroque La Chevalière Bio Plein, poire, pâtisserie. <i>Full, pear, pastry.</i>	7,00 €	35,00 €
Petit Chablis AOC – Domaine Gueguen Frais, ciselé, minéral, agrumes. <i>Fresh, chiseled, mineral, citrus.</i>	10,00 €	50,00 €

MOELLEUX

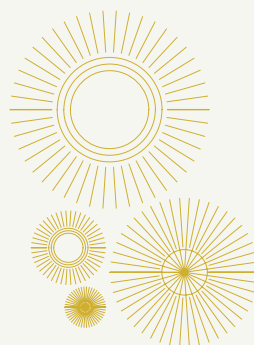
SWEET

Monbazillac AOC – Château Beurtrand – Villes Vignes Liquoreux, miel, ananas rôti. <i>Sweet, honey, roasted pineapple.</i>	7,00 €	35,00 €
--	--------	---------

CHAMPAGNES

BUBBLES

	12cl	75cl
Prosecco DOC Rocca dei Forti brut	7,00 €	32,00 €
Champagne AOP H. Richard, cuvée Henri	13,00 €	80,00 €
Ruinart	-	160,00 €



LIQUEURS, SAKÉ 4 cl

Get 27, Get 31	9,00 €
Liqueurs de Plantes	
Jägermeister	9,00 €
Liqueurs de Plantes	
Saint-Germain	9,00 €
Liqueurs de Plantes	
Bacardi Oakheart	9,00 €
Spiritueuse Rhum	
Jack Daniel's	9,00 €
Fire Spiritueuse Whisky	
Dassai 39 Junmai Daiginjo	8,00 €
Saké	
Cointreau	9,00 €
Triple Sec	
Amaretto Disaronno	8,00 €
Liqueurs de Fruits	
Bergamo Italicus	9,00 €
Liqueurs de Fruits	
June	9,00 €
Liqueurs de Gin	

WHISKY 4 cl

Bellevoeye	12,00 €
Triple Malt Whisky français	
Aberlour	11,00 €
Single Malt Scotch Whisky Speyside	
Monkey Shoulder	10,00 €
Blended Malt	
Nikka	12,00 €
From the Barrel, Japon	
Toki Suntory	10,00 €
Japon	
Jack Daniel's	9,00 €
États-Unis (Honey, Fire, Apple, Bonded, Gentleman)	
Cardhu	11,00 €
Écosse	
Chivas	18,00 €
18 ans Écosse	
JB	8,00 €

CACHAÇA, TEQUILA 4 cl

Thoquino	8,00 €
Brésil	
El Jimador	12,00 €
Mexique	
Herradura	14,00 €
Tequila Espagne	
San José Silver	8,00 €
Mexique	
Don Julio 100% Agave	12,00 €
Mexique	

GIN 4 cl

Bombay	10,00 €
Original Angleterre	
La Citadelle	11,00 €
France	
Hendrick's	13,00 €
Écosse	
Gin Mare	10,00 €
Espagnol	

VODKA 4 cl

Grey Goose	12,50 €
France	
Absolute Blue	10,00 €
Suède	

RHUM BRUN 4 cl

Appleton	11,00 €
Signature Jamaïque	
Plantation	11,00 €
Pineapple Caraïbes	
Diplomatico Reserve	12,00 €
Venezuela	
Diplomatico	12,00 €
Reserva Exclusiva Venezuela	
Kraken	12,00 €
Épicé et Tiki	

RHUM BLANC 4 cl

Neisson	12,00 €
Martinique	
Damoiseau	11,00 €
Guadeloupe	
Plantation	11,00 €
Three Stars White Jamaïque Barbade Trinidad	
Diplomatico Planas	12,00 €
Venezuela	

DIGESTIFS 4 cl

Cognac Camus	12,00 €
Île de Ré	
Martell VSOP	14,00 €
Médaillon Cognac	
Domaine Laballe N°3	12,00 €
Bas Armagnac	
Boulard XO	12,00 €
Calvados	
Poire William Micio	12,00 €
Eaux de Vie de Fruits	
Vieille Prune de Souillac	14,00 €
Eaux de Vie de Fruits	