

APÉRITIFS

Pastis, Ricard, Salers, Suze 2CL	4.6
Martini rosso, bianco, dry 5CL	5.5
Campari 4CL	5.5
Porto rouge ou blanc 6CL	5.8
Lillet blanc 6CL	5.8
Kir cassis, mûre, pêche, framboise 14CL	4.9
Kir au Sancerre 14CL	7
Kir Royal au Champagne 12CL	9.5
Americano maison 7CL	8.5
Spritz apérol 25CL	7.5

ALCOOLS

WHISKIES, BOURBONS	4CL
J&B	8.5
Johnnie Walker Red Label	8.5
Jack Daniel's Tennessee whiskey	9.5
Four Roses Bourbon	9.5
Maker's Mark Bourbon	9.5
Crown Royal Canada, Blended	10.5
Bulleit Rye USA Straight Rye, Bourbon	11.5
Nikka Japon, Pure Malt Black, Blended	12
Lagavulin Écosse, Single Malt, 16 ans	14

RHUM

Bacardi	8.5
Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	12
Don Papa rhum de l'archipel des Philippines, 7 ans	11

GIN

Bombay Angleterre	8.5
Hendrick's Écosse	11

COGNAC

Martell VSOP Médaille	11
Rémy Martin XO	16
Supplément soda	1.5

LIQUEURS

Vodka Absolut 4CL	8.5
Cachaça 4CL	8.5
Tequila, Marie Brizard 4CL	8.5
Calvados 4CL	8.5
Grand Marnier 4CL	8.5
Fernet Branca 4CL	8.5
Amaretto 4CL	8.5
Get 27, Cointreau 4CL	8.5
Baileys 4CL	8.5
Framboise, Poire 4CL	8.5
Prune de Souillac 4CL	8.5

COCKTAILS

INCONTOURNABLES	
Mojito	8.5
6cl rhum blanc, sucre de canne, citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse	
Bloody Mary	8.5
6cl vodka, jus de tomate, citron jaune	
Piña Colada	8.5
6cl rhum blanc, jus d'ananas, lait de coco	
Margarita	8.5
4cl tequila, 2cl triple sec, citron vert	
Caïpirinha	8.5
6cl cachaça, citron vert, sucre de canne, glace pilée	
Amaretto Sour	8.5
6cl amaretto, citron, sucre de canne	
Long Island	11
2cl tequila, 2cl vodka, 2cl rhum blanc, 2cl gin, 2cl triple sec	
Adios Mother F*ckers	12
2cl tequila, 2cl rhum, 2cl vodka, citron vert, 1cl curaçao bleu, 2cl gin, limonade	
Cuba libre	8.5
6cl rhum ambré, citron vert, coca	
Cosmopolitan	8.5
4cl vodka absolut, 2 cl triple sec, jus de cranberry, citron vert	
Singapore Sling	8.5
3cl gin Bombay, 1cl liqueur de cerise, grenadine, 1cl triple sec, jus de citron, jus d'ananas	

SPÉCIALITÉS

Myhl'r	12
3cl gin hendrick's, 2cl liqueur saint-germain, 1cl liqueur de piment, jus de concombre	
Impeccable	12
4cl vodka absolut, 2cl liqueur de gingembre, 2cl liqueur saint-germain, thé glacé	
Under Brooklyn Bridge	12
4cl rhum, 2cl amaretto, lime, chocolate bitter	

SANS ALCOOL

	25CL
Milk shake	6.5
Maximus	7
orange pressée, jus d'ananas, grenadine	
Virgin Mojito	7
menthe fraîche, sucre de canne, glace pilée, eau gazeuse	
Deep Detox	9
chou kale, avocat, citron, concombre, jus d'ananas	

CHAMPAGNES AOC

	12CL	25CL	12CL	75CL
Paul Laurent Brut	9.5	59		
Moët & Chandon Brut Impérial	-	74		
Ruinart Brut	-	90		

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-cola, Zero, Coca light 33CL	4.9
Orangina 25CL	4.9
Perrier 33CL	4.9
Schweppes 25CL	4.9
Schweppes Agrumes 25CL	4.9
Cidre Brut 27.5 CL	4.9
Orange, Citron pressé 25CL	5.5
Lait froid 25CL	4.6
Vittel 25CL	4.9
Café glacé 25CL	4.6
Jus de fruits 25CL	4.9
orange, ananas, pamplemousse, pomme, abricot, mangue	
Nesta 20CL	4.9

BIÈRES

PRESSION	25CL	50CL
Stella Artois	4.8	9.5
Heineken	4.9	9.6
Lefte	5.2	10.2
Hoegaarden blanche	5	9.8
BOUTEILLES		
Lancelot Blanche 33CL	6.8	
Pelforth Brune 33CL	6.8	
Desperado 33CL	6.8	
Heineken 33CL	6.8	
Amstel free sans alcool 33CL	6.8	

VINS AU VERRE

ROUGES		12CL	28CL
Vin du Mois		4.9	9.5
Languedoc AOC	Hecht & Banner	5.6	11 
Pinot Noir	Domaine d'Antugnac	6.8	12.5
Chinon AOC	Gilles de Beauvau	5.2	10.5
Côtes du Rhône AOC	Les Trois Garçons	5.1	10.5 
Blaye - Côtes de Bordeaux AOC	Château Gazin Montaigu	6	11.3
Saint Joseph	les fagottes	8	15.5
Brouilly AOC	Réserve de Beauvoisie	5.9	11.5
BLANCS			
Italie, IGT Verona Pinot Grigio	Terre di Verona	5	10.5
Sancerre AOC	Jean Marc Crochet	7	13.5
IGP Pays d'Oc	Chardonnay Rocher de la Garde	4.9	10
Pouilly sur Loire	Patrice Moreux	6.5	12
IGP Côtes de Gascogne	"Elixir", Gros Manseng	6.4	11.5
Pouilly Fumé	Paul Corneau	7.5	13.5
ROSÉS			
Coteaux d'Aix en Provence AOC	Sainte Nine	5.9	11 
Côtes de Provence AOC	Côté Presqu'île, Minuty	7.5	14.5
IGP Méditerranée	By Famille Sumeire	4.9	9.5

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Décaféiné	2.6
Double expresso	4.6
Café Américain, Café crème	4.5
Cappuccino	5.8
Chocolat chaud, Lait chaud	4.9
Café ou Chocolat Viennois	5.2
Citron pressé chaud	5.2
Grog au rhum ambré	8.5
Vin chaud à la cannelle	5
Irish coffee au Jameson	8.5
French coffee au Cognac	8.5
Chocolat Royal chocolat, lait, grand marnier, chantilly	9.5

THÉS & INFUSIONS

Breakfast thé noir	4.9
Earl Grey à la bergamote	4.9
Lapsang Souchong thé noir de Chine fumé	4.9
Thé aux fruits rouges	4.9
Thé rooïbos aux épices	4.9
Thé Jardin des Merveilles thé vert pêche abricot	4.9
Thé vert Sencha	4.9
Thé vert à la menthe	4.9
Infusions verveine, verveine menthe, tilleul, camomille	4.9

CÔTÉ SNACKS

OMELETTES

Nature frites, salade	9.5
Jambon ou fromage frites, salade	10
Mixte : jambon et fromage frites, salade	11

CROQUES

Croque Monsieur frites, salade	12.5
Croque Madame frites, salade	13

ARDOISES

Ardoise de charcuterie	16.5
Ardoise mixte	16.5

SANDWICHES BAGUETTE

Pâté, Saucisson, Jambon blanc, Emmental	5.5
Jambon de pays	6.5
Mixte	7.5
Auvergnat jambon de pays, Cantal	7.5

SALADES

 Brooklyn Detox	16.5
choux kale, mesclun, spirales d'épeautre sans oeuf avocat, orange, oignons rouges	
Parisienne	13.5
mesclun, œuf dur, tomates, maïs, emmental, jambon de paris, champignons de paris	
Paris Montparnasse	16.5
mesclun, saumon fumé, œuf poché, avocat, crème citronnée à la ciboulette, toasts grillés	
Salade César	15.5
romaine, émincé de poulet grillé, croutons, crispy d'oignons, parmesan, sauce César	
 Végétarienne	15.5
mesclun, choux kale, tomates, avocat, galette de quinoa aux légumes, légumes sautés, concombre, maïs, champignons de paris	

PÂTES

Spaghetti bolognaise	12
Tagliatelle aux deux saumons	14.5
Tagliatelle à la carbonara	13
Supplément sans gluten (penne)	+ 2.5

 Plat Végétarien

CRÊPES

Crêpe au sucre ou sucre beurre salé	5
Crêpe confiture	6
Crêpe Nutella	6.5
Crêpe Nutella banane	7.5
Crêpe Nutella, boule de vanille et crème à la vanille de Madagascar façon chantilly	8.5
Crêpe flambée au Grand Marnier	10
Crêpe au caramel beurre salé maison	7

FORMULE GOÛTER 8.5

Double express, Thé, Chocolat ou Soda 25cl
+ Crêpes au Sucre ou Nutella

DESSERTS

Assiette de trois fromages au choix cantal, bleu d'auvergne, saint-nectaire, chèvre	8.5
Crème brûlée à la cassonade et à la vanille Bourbon	7.5
Salade de fruits frais	7.5
Café très gourmand du Paris Montparnasse	9
Tiramisu aux fruits rouges et au jasmin	8.5
Brioche façon pain perdu au caramel beurre salé maison notre spécialité	9
Tartelette au chocolat et au pralin et son sorbet Pistache	8

GLACES & SORBETS

1 boule de crème glacée et sorbet	3.5
2 boules de crème glacée et sorbet	6.5
3 boules de crème glacée et sorbet vanille, chocolat noir, café, citron vert, mangue, fraise, pistache	8.5
Café Liégeois	8.5
glace café (2 boules), espresso, crème à la vanille façon chantilly	
Chocolat Liégeois	8.5
glace chocolat (2 boules), sauce chocolat, crème à la vanille façon chantilly	
Banana Split	9.5
glace fraise, vanille, chocolat, crème à la vanille façon chantilly, chocolat, banane	
Coupe Colonel	11
sorbet citron vert (2 boules), vodka	
Coupe Paris Montparnasse	9.5
sorbet mangue, citron vert, fruits frais, sirop de pamplemousse, crème à la vanille façon chantilly	
Supplément crème à la vanille façon chantilly	1



PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL 8

tous les jours jusque midi

Boisson chaude (café, thé, chocolat ou crème)
1 Jus d'orange, 1 Tartine beurrée, 1 Croissant

PETIT-DÉJEUNER COMPLET 12

tous les jours jusque midi

Boisson chaude (café, thé, chocolat ou crème)
1 Jus d'orange, 1 Tartine beurrée, 1 Croissant
Omelette (nature ou jambon ou fromage)
ou Œuf au plat (nature ou jambon) ou Omelette mixte (+2€)

BRUNCH 24

samedi et dimanche, de 7h à 16h

1 Boisson chaude (café, thé, chocolat, crème)
1 Croissant, 1 Jus d'orange pressée,
Œufs brouillés (au saumon fumé ou bacon saucisse)
Fromage blanc et granola maison, Salade de fruits
Brioche façon pain perdu +3€50
1 Coupe de Champagne AOC + 7€50

NOTEZ NOUS SUR TRIP ADVISOR ET SUR FACEBOOK
& SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM



PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€.
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITÉZ PAS À REMPLACER UN ALLERGÈNE DANS VOTRE SALADE OU PLAT PRÉFÉRÉ.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES. CARTE BLEUE À PARTIR DE 15€.
LA CARTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE, N'HÉSITÉZ PAS À REMPLACER UN ALLERGÈNE DANS VOTRE SALADE OU PLAT PRÉFÉRÉ.