








Vins Rouges

	12cl	20cl	75cl
 IGP Pays des Bouches du Rhône « Merlot »	5.2	9.5	27
 Côtes du Rhône « Pure Garrigue »	6	10	29
Côte de Bordeaux Blaye « La Cassagne Boutet »	6	10	29
Pinot Noir « Collovray et Terrier »	6	10	29
Chili El Grano « El Carmenere »	6.1	11	31
 Saint Nicolas de Bourgueil « La Tour de mon Père »	7.2	12	39
Pic Saint Loup AOP « Altitude 192 »	8.2	13.5	41
 Crozes Hermitages « Domaine de la Villa Rouge »	-	-	49

Vins Blancs

	12cl	20cl	75cl
 Sauvignon Viognier « Le Duo des Mers »	5.2	9	27
 Chardonnay IGP « Eco-Terra »	6	10	29
Côte du Rhône AOP « Château La Borie »	6	10	29
Mâcon Village AOP « De Fayères »	7	12	34
Petit Chablis AOP « La Revire »	8	13	45
Pouilly Fumé AOC « Frédéric Michot »	9	15	49

Vins Roses

	12cl	20cl	75cl
 IGP Var « Saint-Barthélémy »	5.6	9.5	28
Corse AOP « Domaine de Vettricie »	6.2	11.8	32
Côtes de Provence AOP « Minuty Prestige »	9	13	45

Nos Eaux :

Vittel (plate) 50cl et 1L	6/8
San Pellegrino (pétillante) 50cl et 1L	6/8

La Formule Brunch !

Tous les Samedis et Dimanches et Jours Fériés

- **28€** : Boisson chaude, Jus pressés « maison » Orange ou Orange/Carotte, Viennoiserie, Œufs brouillés Bacon ou Saumon, Pancakes au Sirop d'Erable et Granola, Salade fruits
- **15€ Brunch KIDS** : Jus de Pomme ou Orange, Mini Croissant, Croustillant de Poulet, Cornet de Frites, Cookie, Quartier de Pomme et Sachet de Bonbon)

Bienvenue au **Petit Paris**, brasserie parisienne située à deux pas de **Montparnasse**, au cœur du **6e arrondissement**.

Idéale pour un **déjeuner rapide**, un **dîner entre amis** ou un **afterwork convivial**.

Dans une **ambiance chaleureuse de bistrot parisien**, notre **restaurant** vous plonge dans un **Paris typique et intemporel**.

Profitez de notre **terrasse** en plein cœur de **Paris** dès les beaux jours, ainsi que de nos **happy hours**.

Ouvert tard du mardi au samedi, **Le Petit Paris** est l'adresse idéale pour un **dîner tardif à Paris** ou un **verre après le travail**, à proximité de la **gare Montparnasse**.

Le Petit Paris

A Partager

La Charcutière 22

Jambon de Speck, Pastrami de Bœuf, Chorizo Bellota, Saucisson et Terrine de Campagne

La Fromagère 22

Tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Rocamadour et Bleu d'Auvergne

La planche mixte 23

Charcuteries et fromages

Planche de Tapas 25

(Assortiment de Sticks de Mozzarella, Frites au Cheddar, Croustillant de Poulet panée et Nems de Poulet)

Sticks de Mozzarella, sauce au pesto	9
Croque Apéro	9
Frites au Cheddar et Oignon Frits	9
Croustillant de Poulet Pané, sauce cocktail	10
Nems de Poulet, sauce Thai	9.5

Entrées

Œufs Mayonnaise du Petit Paris	7.5
Gros Escargots de Bourgogne (x6)	13
Burrata Crémeuse et Tomates Cerises, pesto de Basilic	13
Soupe à l'Oignon Gratinée	11
Tataki de Saumon aux Graines de Sésame et Pavots	12

Fromages

Assiette de fromages au choix

(Tomme de Savoie, Saint-Nectaire, Rocamadour et Bleu d'Auvergne)

Assiette 1 fromage	4.5
Assiette 2 fromages	8.5

Glaces et Sorbets

« Maison Pédone, maître artisan glacier »

Vanille, Cacao, Café, Caramel, Pistache, Fraise et Citron

Coupe 1 boule	4
Coupe 2 boules	7
Coupe 3 boules	10

Desserts

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	9
Profiteroles et sa Glace à la Vanille <i>Sauce au Chocolat et Chantilly</i>	11
Mousse au Chocolat <i>Coulis de Noisettes</i>	9
Pain Perdu au Caramel au Beurre salée <i>Glace à la Vanille</i>	11
Nage de Fruits <i>Sorbet citron vert</i>	9
Tiramisu Traditionnel <i>Servie à la louche</i>	10
Café ou Thé gourmand (+1 € pour les thés ou infusions) <i>Assortiments de mignardises selon l'humeur du Chef</i>	10

Crêpes	
<i>Sucre</i>	5
<i>Citron</i>	5
<i>Nutella</i>	8
<i>Caramel au Beurre Salé</i>	8
<i>Confiture</i>	7
<i>Suzette</i>	12

Salades

La Caesar	17
<i>Salade romaine, bacon grillé, copeaux de parmesan, œuf, poulet pané, tomates cerises, croûtons et sauce façon César</i>	
Poke-Bowl Saumon <u>ou</u> Poulet <i>(Existe en version Végétarienne au Tofu)</i>	19
<i>Riz vinaigré, saumon, avocat, wakame, carottes, chou rouge, mangue, sauce Thai</i>	
Méli-Mélo	19
<i>Burrata, melon, roquettes, betterave Chioggia, jambon de Speck, tomates cerises, grenades et Pesto de basilic</i>	
Bobun au Crevettes	19
<i>Crevettes snackées, nems de Poulet, pousse de soja, carottes, concombres, chou rouge, oignons frits et vermicelle de riz</i>	
Avocado Toast et Salade Verte	19
<i>Pain Brioché, saumon fumé, avocat, sauce hollandaise</i>	

Plats

Filet de Daurade Grillée à la Plancha <i>Julienne de légumes et Purée de Courgettes</i>	21.5
Aubergine Confite et Burrata Crémeuse, Salade Verte <i>Brunoise de légumes et Pesto de Basilic</i>	18
Poulpe au Curry Cuit à Basse Température, <i>Purée de Pommes de Terre Vitelottes, Crème de Chorizo</i>	23.5
Bavette d'Aloyau, Frites et mesclun de salade <i>Sauce à l'échalotte</i>	19.5
Ceviche de Daurade, Salade Verte <i>Sauce Leche de Tigre</i>	21.5
Risotto de Coquillettes à la Truffe <i>Jambon blanc, Comté et Crème de Tartufata</i>	20
Tartare de Bœuf (<i>Cru ou Aller-Retour</i>) <i>Frites et mesclun de salade</i>	19
Tataki de Bœuf façon « Tigre qui pleure », Riz basmati	23
Filet de Bœuf Grillée (~300gr), Frites et mesclun de salade <i>Sauce au choix (poivre, béarnaise ou échalotte)</i>	28

Snacks

Croque-Monsieur <i>Frites et mesclun de salade</i>	16
Croque-Madame <i>Frites et mesclun de salade</i>	17

Burgers

Tous nos burgers peuvent être accompagnés d'un supplément Bacon +1€

Cheeseburger, Frites et mesclun de salade <i>(Pain brioché, cheddar, steak haché, pickles d'oignons, salade et sauce cocktail)</i>	19.5
Burger au Bleu d'Auvergne <i>Frites et mesclun de salade</i> <i>(Pain brioché, bleu d'Auvergne, steak haché, pickles d'oignons, salade et sauce cocktail)</i>	20
Chicken Burger, Frites et mesclun de salade <i>(Pain brioché, cheddar, poulet panée, pickles d'oignons, salade et sauce cocktail)</i>	19.5