



# PT

*Café Père Tanguy*  
PARIS 9

**bien plus qu'une brasserie.**

## À PARTAGER

*Houmous Maison 11*

*Bruschetta au chèvre frais poire miel 12*

*3 Mac&Cheese Balls 12*

*Accras de morue 12*

*Croustillant de Boeuf 12*

*Croque Monsieur à la Truffe 17.50*

## ENTRÉES

*Oeufs Mimosa à l'huile de truffe 9.50*

*6 Escargots de Bourgogne 12*

*Gaspacho de Seville 12*

*Tarama Petrossian 14.50*

*Gravlax de saumon au betterave chiogga 14.50*

*Terrine de foie gras maison, confiture de figes 19*

## TARTINES

**TARTINE CHÈVRE MIEL 15**

*jambon de pays, chèvre, poivrons rouge, balsamique, salade*

**TARTINE TOMATES BURRATA 16**

*burrata, tomates, sauce pesto, jambon de pays, salade*

PLATS

**BURGER COMTÉ 18.50**

*Bun's boulanger BIO, steak de boeuf Français,  
sauce moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, frites maison*

**TARTARE DE BOEUF d'AUBRAC TRADITIONNEL 18.50**

*Boeuf Français, haché minute, frites maison*

**GNOCCHI A LA NAPOLITAINE 20**

*Burrata, gnocchi, sauce tomate au romarin, pesto, crumble de parmesan*

**CORDON BLEU MAISON PÈRE TANGUY 19.50**

*sauce cantal, jambon, purée maison*

**FILET MIGNON 21**

*enroulé de lard, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison*

**RAVIOLES DE GAMBAS 22**

*marinée à la citronnelle, coriandre, crème de citron yuzu*

**SAUMON VAPEUR 23**

*beurre blanc au curry vert et estragon poêlée de légumes au wok*

**BOEUF d'AUBRAC FERMIER 27**

*de la ferme de Laries, frites maison*

## SALADES

### **SALADE DOUBLE CHÈVRE CHAUD 17**

*salade, chèvre chaud en kadaif, haricots verts, fruits secs,  
vinaigrette aux épices d'Oriane*

### **CROUSTILANT DE CÉSAR 18**

*filet de poulet frais pané, salade romaine, oeuf,  
croutons, copeaux de parmesan, sauce façon César*

### **SALADE BURRATA 19**

*burrata, framboises, mûrs, pousses d'épinards,  
jambon de pays, vinaigre balsamique, miel*

### **POKE BOWL SAUMON 19**

*riz à sushi, riz à sushi, tataki de saumon,  
pickles de gingembre, avocat, edamame, mais*

## DESSERTS

**BRIOCHE PERDUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 11**

*accompagnée d'une boule de glace caramel au beurre salé,  
amande torréfiées*

**BRIOCHE PERDUE NUTELLA 11**

*Nutella, amande torréfiées*

**TARTE FINE AUX POIRES 10**

*crème d'amandes pralinées aux sésames  
et boule de glace noisette de la maison Berthillon*

**TRADITIONNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT 10**

*avec des éclats de chocolat noirs*

**CRÈME BRULÉE 10**

*à la Vanille bourbon et son dessus croquant caramélisé*

**CAFÉ GOURMAND 10**

*un café et tous les desserts en miniature  
sauf la brioche perdue*

**FROMAGE BLANC 11**

*granola, miel, fruits rouges*

## SELECTION DE VIN

### VIN ROUGE

	15cl	50cl	75cl
<i>Languedoc les Darons, Jeff Carrel 2022</i>			28€
<i>Côte du Rhône AOC 3 Garçons 2022</i>	7€	24.5€	33€
<i>Malbec Maison Rothschild 2022</i>	8€	26€	36€
<i>Gamay Let the people faire la teuf 2023</i>	7€	24,5€	33€
<i>Vayollette domaine du témoin 2023</i>			38€
<i>Julienas les trois verre 2023</i>			39€
<i>Saint Joseph 2021, Jean Claude Marsanne</i>			55€
<i>Santeney AOC 2021</i>			60€
<i>Pommard Les cras vieilles vignes domaine Lucien Muzard 2021</i>			105€



### VIN BLANC

<i>Chardonnay Laroche 2023</i>	7,5€	25,5€	34€
<i>Bourgogne Aligoté AOP 2022</i>	8€	26€	36€
<i>Les Ruissaux Viogner 2021</i>			36€
<i>Pouilly Fumé, Fontenille 2023</i>	8.5€	29€	39€
<i>Menetou Salon Sauvignon 2022</i>			36€
<i>Sancerre, Alphonse Mellot 2021</i>			70€



### VIN ROSE

<i>Rimauresq cru classé côte de Provence 2023</i>	8€	29€	38€
<i>Roseblood coteaux Varois en Provence</i>			44€
<i>Minuty Prestige 2022</i>			50€



### CHAMPAGNE

	Coupe	
<i>Champagne HATON, Jean Noël</i>	13€	70€
<i>Champagne Ruinard Brut</i>		110€
<i>Champagne Ruinard Rosé</i>		150€



CAFÉ PÈRE  
TANGUY

PARIS 9

*2 Place Gustave Toudouze*

*75009 Paris*

*+33 (0)1 48 78 00 27*

*cafeperetanguy.com*

