

Chers hôtes,

Le Bistrot Saint-Germain vous propose de pratiquer notre activité préférée : manger ! Ou déguster, si vous préférez, savourer, engloutir parfois, se nourrir tant qu'à y être, boire également, goûter, et gobichonner pardi ! Mais encore, faire bombance, boustifailer comme on dit dans mon sud natal, vous sustenter de petits plats simples mais roboratifs, goutus et rassurants comme chez ma grand-mère, apprécier la mise en scène d'accords que je pense réussis mais qui n'avaient jamais franchi le seuil de ma cuisine, faire bonne chère d'une cuisine toujours familiale, tout en respectant la "marche en avant" (car je crains le microbe, comme Pasteur la vilaine bactérie), ripailler de plats authentiques et réellement "fait maison", ou encore tortorer comme à la cerise (pour ceux qui aiment l'argot parisien d'Alphonse Boudard), briffer des mets pourtant raffinés et gourmands qui refusent tout contenant plastique et remercient la nature du compost que leurs épluchures encouragent, bref, vous l'avez compris, gueuletonner, déjeuner ou souper et toujours avec plaisir :)

Le plaisir, oui, toujours le plaisir ; magistral le plaisir, surtout depuis que j'ai réalisé qu'en 49 ans, à raison de 2 ou 3 repas par jour, j'ai éprouvé plus de 40 000 expériences gustatives ! Plus de 40 000, c'est énorme ! Mais combien d'orgasmes organoleptiques ? Combien de jouissances avérées ? Aucune idée. Mais cela n'a aucune importance me direz-vous car seul notre prochain repas occupe nos pensées, n'est-ce pas ?

Nous vous laissons donc entre de bonnes feuilles gustatives, notre carte ayant pour objectif de vous présenter de quoi vous régaler avec des produits simples et une cuisine authentique. Si notre carte n'est pas prétentieuse, notre ambition de vous faire plaisir l'est, alors choisissez en confiance, vous allez vous régaler.

Pour finir, sachez que les revenus du Bistrot servent intégralement à faire vivre le Théâtre : créer les pièces de théâtre, spectacles, rémunérer les comédiens, les techniciens, aménager le théâtre, fabriquer les décors, etc.

En mangeant chez nous, vous participez à la grande aventure de la culture humaine !

Bon appétit !

Edgar et Iqbal

***** *** Terrasse au 1er étage *** *****

Les revenus du Bistrot Saint-Germain servent intégralement à faire vivre le Théâtre Saint-Germain - 21 oct. 2024

8 rue Hautefeuille, 75006 Paris - ouvert de 11h à 23h du mardi au dimanche - bistrotheatrestg@gmail.com - 06 64 73 01 55 - 1/5

Brunch Saint-Germain - dimanche de 10h à 16h - **25 euros** - *HF*

Brunch sucré : boissons, jus, pain, confitures, fruits, muesli, viennoiseries, et autres mets du moments, le tout à satiété.

Brunch salé : boissons, pain, oeufs, jambon, charcuteries, fromages, yaourt, et autres mets du moments, le tout à satiété.

Brunch veggie : boissons, jus, pain, confitures, fruits, et autres mets du moments, le tout à satiété.

Entrées

Salade, tomates, morceaux de pomme, huile d'olive VV	8
Mozzarella et tomates origine Italie V	9
Napoli Pain : pain de farine italienne (Naples), fait-maison cuit au four à pizza, huile d'olive, épices méridionales VV	10
Assiette de Pata Negra d'Extremadura - <i>HF</i>	39

Plats

Frites fraîches coupées et cuites juste avant le service (normale ou grande) VV	11 ou 15
Magnifique camembert entier de Normandie, au miel, en nid de pizza V	21
French Burger fait 100% maison, pain brioché, sauce tomate maison, avec frites et/ou salade	22
Belle entrecôte avec frites et/ou salade - <i>HF</i>	27
Escalope de poulet avec frites et/ou salade	21

Pâtes

4 types de pâtes **Coquillettes**, **Penne**, **Spaghetti**, et **Linguine** travaillées et servies en 3 recettes gourmandes :

Pomodoro : sauce tomate fait maison VV	18
Arrabbiata : sauce tomate raisonnablement pimentée façon maison & fait maison VV	19
Pâtes du chef : coquillettes, huile de truffe, jambon, Comté, un réconfort évident - <i>HF</i>	25

Magnifiques planches à partager (ou pas, seul c'est bon aussi) - *HF*

Jambon <i>ou</i> fromages	28
Jambon & fromages	29

Salades repas

Du moment : belle salade, pomme, raisin, poivron rouge, olives dénoyautées, jambon, fromage, etc.	19
Végétalienne : belle salade, pomme, raisin, poivron rouge, olives dénoyautées, menthe, etc. VV	19
César : belle salade, émincé de poulet à la plancha, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce traditionnelle aux œufs et anchois.	22

Caesar Cardini, restaurateur américain, victime de sa popularité en cet Independence Day de 1924 manque soudainement d'ingrédients pour ces burgers. Il utilise alors les derniers ingrédients qui lui restent et propose sur le pouce la salade César. Un siècle plus tard, le succès demeure.

Desserts & goûters

Café gourmand : café & dessert au choix - <i>HF</i>	10
Desserts fait-maison au choix : panna cotta au coulis de fruits rouges, mousse au chocolat pâtissier, crème brûlée, tarte tatin (pâte fait-maison), tarte au citron (pâte fait-maison), ou dessert du jour	9
Yaourt grec au miel ou salade de fruit (en fonction de la saison et des maraîchers)	8
Glaces (2 volumineuses portions) citron, chocolat, vanille, fraise, ou pomme verte	9

***** ** Terrasse au 1er étage *** ****

Les revenus du Bistrot Saint-Germain servent intégralement à faire vivre le Théâtre Saint-Germain - 21 oct. 2024

8 rue Hautefeuille, 75006 Paris - ouvert de 11h à 23h du mardi au dimanche - bistrotheatrestg@gmail.com - 06 64 73 01 55 - 2/5

Pizzas (HF) :

Pâte et cuisson sont faites maison, la mozzarella est une "fior di latte" (lait de vache), les pizzas à la tomate sont cuisinées traditionnellement avec des tomates pelées, concassées à la main ici, la spianata piccante est une charcuterie calabrese composée de porc, piment, et épices, c'est le chorizo italien :)

Margherita : tomate, mozzarella, basilic V	12
Reine : tomate, jambon cuit, champignons, mozzarella, basilic	15
Aveyronnaise : tomate, jambon cru d'Aveyron, mozzarella, salade roquette, tomates cerise, grana padano	16
Napolitaine : tomate, mozzarella, câpres, anchois, olives	16
Piquante : tomate, spianata calabrese piccante, piments, mozzarella	16
4 saisons : tomate, jambon cuit, champignons, spianata, mozzarella, poivrons, artichauts, olives, basilic	16
Calzone : véritable calzone des Pouilles gratiné à la tomate et au parmesan, jambon cuit, mozzarella	14
Végétalienne : tomate, champignons, artichauts, poivrons, aubergine, olives, épices méridionales VV	15
Végétarienne : crème fraîche, mozzarella, champignons, poivrons, aubergine, épices, persillade V	15
4 fromages : crème fraîche, gorgonzola, parmesan, grana padano, chèvre V	16
Bresaola : crème fraîche, parmesan, bresaola, mozzarella, grana padano, salade roquette, tomates cerise	16

Formules (sauf we & HF)

Midi (12h - 14h)

Entrée et plat *ou* plat et dessert 25

Enfants (-10 ans, portions adaptées)

Entrée et plat et boisson *ou* plat et dessert et boisson 15

Boissons chaudes

Café expresso	3	Thé vert menthe	6	Thé noir citron, ou bergamote	7
Café crème	4	Thé vert BIO gingembre citron	8	Thé noir fruits rouges	7
Cappuccino maison	6	Infusion verveine menthe	6	Thé noir English Breakfast	6
Chocolat chaud sur mesure	10	Infusion maté, ou fenouil	7	Thé noir Earl Grey	6
Grog rhum, miel, citron - <i>alcool</i>	15	Infusion baobab menthe poivrée	7	Thé noir de Ceylan, ou boisé	8
Irish Coffee - <i>alcool</i>	16	Infusion tilleul menthe ou thym	5	Maté (sud américain)	8

Boissons fraîches

Café glacé	5
Thé glacé	6
Thé glacé fait maison	8
Sirop Monin à l'eau (menthe, fraise, citron, grenadine, pêche...)	6
Boissons anciennes : lait fraise, <i>diabolo</i> menthe, antésite (réglisse et anis)	7
Boissons gazeuses : Coca Cola, Orangina, Fanta... avec ou sans sucre	6
" CitrOrangeade " : oranges et citrons entiers et pressés, feuilles de basilic et menthe, fait maison	9
Jus d'oranges ou citrons pressés, 100% fruit frais	9
Autres jus	6
Eaux minérales, avec ou sans gaz, Abatilles, Badoit, San Pellegrino, etc. (petite, grande)	5, 8

*** ** Terrasse au 1er étage *** **

Les revenus du Bistrot Saint-Germain servent intégralement à faire vivre le Théâtre Saint-Germain - 21 oct. 2024

8 rue Hautefeuille, 75006 Paris - ouvert de 11h à 23h du mardi au dimanche - bistrotheatrestg@gmail.com - 06 64 73 01 55 - 3/5

Bières pression

Demi de blonde - 25 cl - 5,7°	4	Panaché demi, pinte	5, 7
Pinte de blonde - 50 cl - 5,7°	6	Picon bière demi, pinte	6, 8
Formidable blonde - 100 cl - 5,7°	11	Monaco (grenadine, limonade, bière) demi, pinte	6, 8
Demi de blanche - 25 cl - 4,2°	5	Twist (bière + citron) demi, pinte	5, 7
Pinte de blanche - 50 cl - 4,2°	7	Valse (bière + menthe) demi, pinte	5, 7
		Tango (bière + grenadine) demi, pinte	5, 7

Bières en bouteille

Bière IPA - 33 cl - 7,2°	9
Desperados - 33 cl - 5,9°	9
Corona - 33 cl - 4,5°	9
Alietum - 33 cl - 8,4° - bio	9
Bière sans alcool 25 cl - 0,0°	8

Vins & Champagnes

Notre carte des vins dépend des bonnes bouteilles que nous découvrons. N'hésitez pas à les goûter.

Presque tous nos vins peuvent être consommés "à la ficelle", i.e. **vous ne payez que ce que vous consommez.**

	Verre 15 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
Pic Saint Loup (Hérault)	7	11	21	29
Côtes-du-Rhône BIO	12	18	32	/
Darons (Syrah, Aude)	9	14	27	39
Sorcières (Syrah, P-O)	12	18	32	48
Saint Emilion (Bordeaux)	15	/	/	65
BLANC				
Chardonnay	9	14	27	39
Sancerre	8	13	25	37
Pouilly Fumé	9	14	27	39
Sauvignon	7	11	21	29
Prosecco	7	/	/	29
ROSÉ				
Saint-Chinian ou Côte du Rhône	7	11	21	30
CHAMPAGNE	Coupe			
Piper-Heidsieck	15	/	/	95
Moët & Chandon Rosé Impérial	/	/	/	115
Ruinart	/	/	/	145

Les **prix sont nets**, le service est compris.

Notre cuisine utilise les **allergènes** suivants : crustacés (crevettes) ; gluten (blé, de l'avoine, etc.) ; fruits à coque (amande, noisettes, noix, etc.) ; lait, oeuf, poisson, mollusques, moutarde, sésame, soja.

Si vous souffrez d'une allergie ou tout simplement n'appréciez pas un aliment, veuillez nous le préciser afin que nous puissions vous servir convenablement. Votre santé comme votre plaisir sont nos priorités.

Acronymes : **V**= veggie ; **VV**= pure veggie (strictement rien d'origine animale) ; **HF**: hors formule.

*** *** Terrasse au 1er étage *** ***

Les revenus du Bistrot Saint-Germain servent intégralement à faire vivre le Théâtre Saint-Germain - 21 oct. 2024

8 rue Hautefeuille, 75006 Paris - ouvert de 11h à 23h du mardi au dimanche - bistrottheatrestg@gmail.com - 06 64 73 01 55 - 4/5

Alcools préparation maison

Rhum arrangé maison avec du rhum ambré de La Réunion (verre de 10cl)	11
Shot "Cannonball" de téquila, piment frais, cannelle, gingembre <i>ou</i> 1 rack de 10 shots	7 ou 40
Sangria (verre de 20 cl)	11
Blue lagoon maison (verre bleu de 10 cl de vodka + curaçao + citron + ingrédient secret)	10

Whiskies 4cl

Fireball Cinnamon (Holland, 33°)	10
Jack Daniels Fire (USA, 35°)	13
Jack Daniels (USA, sour mash, 40°)	14
Cortoisie (Français, single, 43°)	19
Nikka FTB (Japon, blended, 51,4°)	14
Sexton (Irish, single, 40°)	14
Chivas Regal (Scotland, blended, 40°)	14

Rhums 4cl

Clément (Martinique, 40°)	12
Naga Java (Indonesie, 40°)	25
Turquoise Bay (Mauritius, 40°)	18
Diplomatico (Venezuela, 40°)	14
Kiyomi (Japon, 40°)	24
Havana Club (Cuba, 37,5°)	10
Bacardi (Cuba, 37,5°)	10

Cachaça (Cuba, 37,5°)

Vodkas 4cl

Zubrowka (Poland, 37,5°)	12
Belvedere (Poland, 40°)	16

Alcools 4cl

Pastis, Ricard, Get 27, Baileys	7
Campari, Martini Rosso, Bianco	7
Picon, Suze, Rinquinquin, Lillet	7

Grands Cocktails

Embuscade (<i>Bière, Vin blanc, Sirop de cassis et de citron</i>)	12
Toronto (<i>Fernet Branca, Whisky, Angostura, Sucre</i>)	12
Cuba Libre 1900 (<i>Rhum, Cola, Citron vert</i>)	10
Gin Tonic 1638 (<i>Gin, Eau tonique, Citron ou lime</i>)	10
Gin Fizz 1750 (<i>Gin, Jus de citron, Sirop de sucre, Eau gazeuse</i>)	10
Vodka Tonic 1935 (<i>Vodka, Eau tonique, Citron ou lime</i>)	10
Moscow Mule 1941 (<i>Vodka, canne à sucre, Ginger beer, jus de citron vert</i>)	10
Ti Punch 1848 (<i>Rhum blanc, Citron vert, Sirop de canne</i>)	10
Punch 17e (<i>Rhum, Jus de fruits tropicaux, Épices, Sirop de canne</i>)	12
Bloody Mary 1921 (<i>Vodka, Jus de tomate, Jus de citron, Sauce Worcestershire, Tabasco, Sel de céleri, Poivre</i>)	16
Mojito 1586 (<i>Rhum, Menthe fraîche, Citron vert, Sucre, Eau gazeuse</i>)	14
Americano 1889 (<i>Campari, Vermouth rouge, Eau gazeuse</i>)	12
Pina Colada STG 2024 (<i>Rhum, Jus d'ananas, Lait de coco</i>)	12
Libre cours 2024 (<i>alcools, fruits, épices, ingrédients et aliments à la discrétion d'Edgar & Iqbal</i>)	18
Margarita 1948 (<i>Tequila, Triple sec, Jus de citron vert</i>)	12
Caipirinha 1856 (<i>Cachaça, Citron vert, Sucre</i>)	10
Aperol Spritz 1920 (<i>Aperol, Prosecco, Eau gazeuse</i>)	12
Saint-Germain Spritz (<i>Saint-Germain, Prosecco, Eau gazeuse</i>)	12
Black Russian 1949 (<i>Vodka, Liqueur de café</i>)	12
Irish Coffee 1943 (<i>Café, Sucre de canne, Crème fraîche</i>)	16
Tequila Sunrise (<i>Tequila, Jus d'orange, Grenadine</i>)	12
Negroni 1919 du patron (<i>Gin, Vermouth rouge, Campari, ingrédient secret</i>)	18
Old Fashion (<i>Rhum ou Whisky au choix, Sucre, Angostura bitters, Eau</i>)	14
Carte blanche 2024 (<i>cocktail sans alcool</i>)	12

*** ** Terrasse au 1er étage *** **

Les revenus du Bistrot Saint-Germain servent intégralement à faire vivre le Théâtre Saint-Germain - 21 oct. 2024

8 rue Hautefeuille, 75006 Paris - ouvert de 11h à 23h du mardi au dimanche - bistrotheatrestg@gmail.com - 06 64 73 01 55 - 5/5