

Maps & Menus



BREAKFAST

THE MAP

THE DRINKS MENU

PIG'S FOOT FORMULA

THE APERITIF CANAILLE

Breakfast

from 8 a.m. to 11 a.m.

Formulas

THE EXPRESS

1 organic Massaya double espresso or tea + 1 squeezed orange juice (18cl) + 1 butter croissant

6.50€

AT THE FOOT OF THE PIG



A la carte

BUTTER CROISSANT

2,00€

TOASTS OR BUTTERED SANDWICHES

2.50€

JAM

1,00€

FROMAGE BLANC

3.50€

SCRAMBLED EGGS

7,00€

NATURE OMELETTE

7,00€

FRIED EGGS

7,00€

BACON

2.50€

1.50€

The map

Oysters, shellfish & crustaceans

All our oysters, shellfish and crustaceans are available on site or to take away (Seafood to go tab)!

Oysters

CREUSES OF BRITTANY CADORET

Averages n°3

6.90€ 13,80€ 20,70€

The 3 The 6 by 9

SPECIAL SAINT-VAAST "LA TATIHO"

Averages n°3

7,80€ 15,60€ 23,40€

The 3 The 6 by 9

FINES OF CLEAR

Averages n°3

8,40€ 16,80€ 25,20€

The 3 The 6 by 9

11,40€ 22,80€ 34,20€

The 3 The 6 by 9

Shellfish & crustaceans

ALMONDS

6,00€

the 6

CLAMS

14,40€

the 6

WHELKS

cooked in homemade broth

12,00€

approx. 360g

GREY SHRIMP

10,00€

approx. 100g

PINK PRAWNS

19,50€

the 8

HALF CAKE

15,00€

WHOLE MEAL

29,00€

LANGOUSTINES

31,50€

the 5

1/2 COLD CANADIAN LOBSTER

22,50€

WHOLE COLD CANADIAN LOBSTER

44,00€

approx. 550g

Our seafood platters

All our seafood platters are available on site or to take away (Seafood to go tab)!

SCALE

4 Creuses de Bretagne Cadoret n°3, 4 Special Saint-Vaast La Tatihou n°3, 3 prawns, 3 almonds, 3 clams

29,50€

OYSTER TASTING

3 Creuses de Bretagne Cadoret n°3, 3 Special Saint-Vaast La Tatihou n°3, 3 Fines de Claire n°3, 3 Special Gillardeau n°3

33,50€

HIGH SEA

½ Canadian lobster, ½ crab, 3 langoustines, 3 prawns, gray prawns

59,50€

PIGS FOOT

ARTISAN CHARCUTERIE ÉRIC OSPITAL

IBAÏAMA PORK TXIRULA DRY SAUSAGE

10,50€

AMATXI TERRINE

11,00€

TRADITIONAL WHITE HAM

Gold medal winner of the Superior House Ham

11,50€

THE PIG'S FOOT PLANK

Bayonne cured ham, artisanal white ham, Amatxi terrine, chorizo, Ibaïama pork Txirula dry sausage

29,50€

Starters

MIMOSA EGGS FROM PIED DE COCHON

Cream of mushroom soup with summer truffles, mixed vegetables

8.50€

LARGE BURGUNDY LABEL ROUGE SNAILS

9.50€ 18,50€

The 6 The 12

RAVIOLI FROM DAUPHINÉ LABEL ROUGE

Parmesan cream, chives

10,50€

PORK CROQUETTES

Old fashioned mustard cream

11,50€

PIG'S FOOT TALOA

Basque galette, Xipister sauce, pulled pork, cheddar

12,50€

CRISPY PIG'S TROTTERS AND BURGUNDY SNAILS

12,50€

MARROW BONE

Fricassee of snails with garlic cream

14,50€

TUNA TARTAR SAUCE

peas, radish, homemade candied cherry tomatoes, pistachios, lime

15,50€

SCOTTISH SMOKED SALMON

farmhouse cream from Maison Borniambuc Normandy, blini

FROG LEGS WITH PARSLEY

19,50€

SEMI-COOKED FRENCH DUCK FOIE GRAS WITH SARAWAK PEPPER

fruit chutney

22,50€

LARGE PLATES

SAINT ANTHONY SALAD

pork croquette, crispy pig's trotters and Burgundy snails, grilled pig's ears, crispy Éric Ospital belly, soft-boiled egg, baby potatoes, homemade candied cherry tomatoes, mesclun

21,50€

NICE CREAMY BURRATA

heirloom tomatoes, fresh basil pesto, balsamic vinegar

19,00€

Specialties

GRILLED PIG'S FOOT

béarnaise sauce, homemade fries

23,50€

PÉRIGOURDINE-STYLE STUFFED PIG'S TROTTER

CANDIED PORK RIBS 2 P.M.

barbecue sauce, homemade fries

26,50€**TEMPTATION OF SAINT-ANTOINE "PATRON OF BUTCHERS"**

tail, ear, snout and foot of breaded pig, béarnaise, homemade fries

27,50€**CONFIT XXL PORK RIBS 2 P.M.**

barbecue sauce, homemade fries

53,00€

For 2 pe.

DOUBLE PORK CHOP IBAÏAMA ÉRIC OSPITAL

(approx. 1.2kg), mushrooms, baby potatoes

69,00€

For 2 pe.

Meats

TARN PORK SAUSAGE FROM MAISON MONTALET

buttered mashed potatoes

19,50€**PIG'S FOOT SHELLS**

Risotto style, Éric Ospital artisanal white ham, mushroom cream with summer truffle, Parmesan cheese

SUPREME OF CHICKEN WITH MORELS

buttered mashed potatoes

22,50€

THE REAL ANDOUILLETTE DUVAL AAAAA

old-fashioned mustard, homemade fries

24,00€

PORK LOIN CONFIT 2 P.M.

pistou, mashed potatoes with butter

24,50€

FLAMBÉED VEAL KIDNEYS

pepper sauce, mashed potatoes with butter

25,50€

TARN PORK SIRLOIN FROM MAISON MONTALET WITH MORELS

buttered mashed potatoes

28,00€

approx. 350g

NORMANDY BEEF TARTARE

homemade fries

23,50€

BEEF RIB STEAK "FORT DES HALLES" IRISH CUT

béarnaise sauce, homemade fries

32,50€

approx. 300g

~~37,50€~~

approx. 200g

IRISH CUT PRIME RIB

(approx. 1.2 kg), béarnaise, homemade fries

89,00€

for 2 pe.

Pisces

MUSSELS

homemade fries

16,50€

“HORTENSE” STYLE PIG MUSSELS

sausage meat, Bayonne ham and Éric Ospital chorizo, homemade fries

20,00€

FISH AND CHIPS WHITING

tartar sauce, homemade fries

19,50€

SCOTTISH SALMON TARTARE

homemade fries

24,00€

SEMI-COOKED TUNA

buttered mashed potatoes

ROASTED SEA BASS FILLET

shellfish jus with green curry, sautéed green vegetables

28,50€

BEAUTIFUL SOLE MEUNIÈRE

depending on arrivals

44,00€

approx. 400-.

ROASTED CANADIAN LOBSTER

béarnaise sauce, homemade fries

46,00€

Cheeses & Desserts

CREME BRULEE

with bourbon vanilla

9,00€

FLOATING ISLAND

pecan nuts, salted butter caramel

9.50€

FRESH FRUIT SALAD

lime sorbet

10,50€

11,00€

VACHERIN OF PIG'S FOOT

11,50€

CHOCOLATE-MASCARPONE CAKE

vanilla ice cream

11,50€

BEAUVAISIAN ARTISAN FLAN FROM MAISON SAVARY

11,50€

THE DELICACY OF THE PARISH PRIEST OF ST-EUSTACHE

Nun chocolate, coffee

12,50€

RUM BABA

homemade Bourbon vanilla whipped cream

12,50€

PROFITEROLES WITH HOT CHOCOLATE

12,50€

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉED WITH GRAND MARNIER CORDON ROUGE

13,00€

GOURMET COFFEE OR TEA

12,00€

ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS

ICE CREAMS AND SORBETS

3 scoops of your choice

Ice creams: coffee, Guanaja chocolate, Bourbon vanilla, pistachio, orange extract and Cognac, salted butter caramel

Sorbets: lime, raspberry, strawberry, orange

10,50€

STRAWBERRY MELBA

Vanilla ice cream, strawberry sorbet, fresh strawberries, red fruit coulis, homemade Bourbon vanilla whipped cream

12,00€

LIÈGE CHOCOLATE OR COFFEE

12,00€

THE SUZETTE CUP

orange sorbet, ice cream with orange extract and Cognac, rolled pancakes, caramel, homemade Bourbon vanilla whipped cream, orange zest

12,00€

All seafood products depend on seasons and fishing

The drinks menu

Appetizers

12 cl

KIR ROYAL

13,50€

12 cl

PORT GRAHAM'S

Red White

7,60€

6 cl

NOILLY PRAT DRY, SUZE

7,60€

6 cl

MARTINI RISERVA BITTER

7,60€

6 cl

LILLET WHITE, ROSÉ

7,60€

6 cl

PASTIS 51

7,60€

2 cl

AMERICANS

Martini Rosso, Noilly Prat Dry, Martini Riserva Bitter, fresh orange

11,20€

8 cl

Beers

Draft beers

BOCK TIGER

Alsatian blond beer with malty and fruity aromas

5,00€ 6,00€ 8.50€

25 cl 33 cl 50 cl

1664 WHITE

Fresh and fruity white beer

7,20€ 8.50€ 11,50€

25 cl 33 cl 50 cl

GRIMBERGEN BLONDE

Authentic Abbey beer, fruity and intense

7,20€ 8.50€ 11,50€

25 cl 33 cl 50 cl

TIGER BOCK IPA

Bière de caractère alliant houblon fruité et amertume franche

7,20€

25 cl

TIGRE BOCK IPA

Bière de caractère alliant houblon fruité et amertume franche

8,50€ 11,50€

33 cl 50 cl

Bières bouteilles

7,90€

33 cl

RINCE COCHON BLONDE

Bière blonde des Flandres légèrement épicée

7,90€

33cl

1664 0,0%

Sans alcool

6,70€

33 cl

Spritz

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier, orange fraîche

11,20€

14 cl

SPRITZ DE NORMANDIE

Apéritif naturel de pomme Double Jus 30&40, Prosecco Riccadonna, tonic, citron jaune, romarin frais

13,00€

14 cl

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello Mamma Mia!, Prosecco Riccadonna, tonic, citron jaune, romarin frais

13,00€

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur de fleurs de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier, citron jaune, romarin frais

13,00€

14 cl

Cocktails

Nos cocktails sont réalisés à base de jus Caraïbos et de sirop Teisseire

COCKTAIL MAISON "TROU DES HALLES"

9,20€

12 cl

COCHON TONIQUE

Lillet Rosé, jus de citron frais, sirop de fleurs de sureau, tonic Schweppes premium hibiscus, thym frais

13,00€

18 cl

COCHON D'ÉTÉ

Gin Bombay Sapphire, liqueur de pastèque, purée de framboise, jus de citron frais, nectar de cranberry

13,00€

16cl

MOJITO

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

12,00€

12 cl

MOJITO FRAMBOISE

MOSCOW MULE

Vodka Eristoff, jus de citron frais, ginger beer française La French

12,00€

16 cl

DRY MARTINI VODKA OU GIN

Vodka Eristoff ou Gin Bombay Sapphire, Noilly Prat Dry, olive verte

12,00€

8 cl

CAÏPIRINHA

Cachaça Leblon, sucre, citron vert

12,00€

8 cl

COSMOPOLITAIN

Vodka Eristoff, triple sec, jus de citron frais, nectar de cranberry

12,00€

12 cl

BRAMBLE

Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de mûre, sirop de sucre de canne, jus de citron frais

13,00€

9 cl

MOJITO ROYAL

Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Champagne, menthe fraîche

15,00€

12 cl

VIRGIN MOJITO

Jus de pomme, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

9,00€

12 cl

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE

Purée de framboise, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

9,00€

12 cl

VIRGIN SPRITZ

Martini Vibrante (sans alcool), tonic, orange fraîche

9,00€

14 cl

VIRGIN MULE

Martini Floreale (sans alcool), jus de citron frais, ginger beer française La French, romarin frais

9,00€

14 cl

Cocktails de fruits

Fabriqués à Paris par Bordeline

ABRICOT, BERGAMOTE, ROMARIN

8,20€

25 cl

PAMPLEMOUSSE, PÊCHE, BASILIC

8,20€

25 cl

Spiritueux

RHUM BACARDI CARTA ORO

12,00€

4 cl

RHUM SANTA TERESA 1796

18,30€

4 cl

VODKA ERISTOFF

10,20€

4 cl

VODKA GREY GOOSE ORIGINAL

14,50€

4 cl

GIN BOMBAY SAPPHIRE

12,70€

4 cl

GIN AUX FRUITS ROUGES BOMBAY BRAMBLE

12,70€

4 cl

WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL

12,00€

4 cl

BOURBON MAKER'S MARK

WHISKY GLENMORANGIE 10 ANS

12,70€

4 cl

WHISKY OBAN LITTLE BAY

18,20€

4 cl

Champagnes

La coupe

JACQUART "MOSAÏQUE" BRUT

13,50€

12 cl

JACQUART "MOSAÏQUE" ROSÉ

15,00€

12 cl

BARONS DE ROTHSCHILD "CONCORDIA" BRUT

17,00€

12 cl

La bouteille

JACQUART "MOSAÏQUE" BRUT

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT

94,00€

75 cl

JACQUART "MOSAÏQUE" ROSÉ

75,00€

75 cl

BARONS DE ROTHSCHILD BRUT ROSÉ

104,00€

75 cl

Vins en carafe

Blanc

IGP CÔTES DE GASCOGNE

Chardonnay Colombard

5,90€ 11,50€

25 cl 50 cl

Rosé

IGP GARD GRENACHE

Syrah

5,90€ 11,50€

25 cl 50 cl

IGP DU TARN "GAMAY"

5,90€ 11,50€

25 cl 50 cl

VINS BLANCS

Alsace AOP

RIESLING "CUVÉE PARTICULIÈRE"

Gustave Lorentz 2022

18,50€ 32,00€

37,5 cl 75 cl

GEWURZTRAMINER "CUVÉE PARTICULIÈRE"

Gustave Lorentz 2022

36,00€

75 cl

Bourgogne AOP

BOURGOGNE CHARDONNAY "CÔTES SALINES"

Domaine Gueguen 2022

7,50€ 38,00€

13 cl 75 cl

CHABLIS "LA PIERRELÉE"

La Chablisienne 2018

11,50€ 31,50€ 58,00€

SANTENAY “CLOS DE MALTE”

Louis Jadot 2018

84,00€

75 cl

MONTAGNY

Domaine Faiveley 2020

64,00€

75 cl

MÂCON-VILLAGE “LA CROCHETTE”

Jean Loron 2021

44,00€

75 cl

SAINT-VÉРАН “LES TERRES NOIRES”

Famille Paquet 2018 (sans sulfites ajoutés)

68,00€

75 cl

POUILLY-FUISSÉ

Georges Burrier 2022

41,50€ 78,00€

37,5 cl 75 cl

Beaujolais AOP

BEAUJOLAIS “CUVÉE DU PATRON”

Domaine des Nuges 2022

“un Chardonnay qui impressionne par sa personnalité et son amplitude en bouche”

7,00€ 35,00€

13 cl 75 cl

IGP CÔTES DE GASCOGNE “TERRES BASSES”

Domaine Laballe 2021

28,00€

75 cl

Bordeaux AOP

ENTRE-DEUX-MERS

Château Martinon 2022

34,00€

75 cl

SAUTERNES “LA CHARTEUSE DU COUTET”

2nd Vin du Château Coutet 2019

9,50€ 67,00€

10 cl 75 cl

Vallée de la Loire AOP

MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE “LES BARBOIRES”

Domaine David 2022

16,50€ 28,00€

37,5 cl 75 cl

TOURAINES SAUVIGNON “VIEILLES VIGNES”

Henry Marionnet 2022 (vin biologique)

20,50€ 38,00€

37,5 cl 75 cl

MENETOU-SALON

Château de Maupas 2022 (vin biologique)

SANCERRE "SIGNATURE"

Pascal Jolivet 2022

13,50€ 69,00€

13 cl 75 cl

Vins de France

VIN DE FRANCE "LES PRÉJUGÉS"

Maison Ventenac 2022

33,00€

75 cl

VIN DE FRANCE "MAR"

Clos des Vins d'Amour - Famille Dornier 2022 (vin biologique)

8,00€ 40,00€

13 cl 75 cl

Vins rosés

Provence AOP

BANDOL

Château Barthès 2022

7,50€ 20,50€ 38,00€

13 cl 37.5 cl 75 cl

CÔTES DE PROVENCE "PRESTIGE"

Beaujolais AOP

BEAUJOLAIS "CUVÉE DU PATRON"

Domaine des Nuges 2022
"vin de plaisir par excellence, frais et désaltérant"

28,00€

75 cl

VINS ROUGES

Bourgogne AOP

BOURGOGNE PINOT NOIR

Domaine de Champ Fleury 2021

38,00€

75cl

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS

Château de Prémieux 2020 (vin biologique)

13,50€ 69,00€

13 cl 75 cl

NUITS-SAINT-GEORGES

Château de Prémieux 2019 (vin biologique)

92,00€

75 cl

88,00€

75 cl

SANTENAY “LES CHARMES”

Roger Belland 2021

78,00€

75 cl

GIVRY

Joseph Drouhin 2020

72,00€

75 cl

Beaujolais AOP

BEAUJOLAIS “CUVÉE DU PATRON”

Domaine des Nuges 2022

“accessible, gourmand, gouleyant : notre signature”

6,50€ 19,00€ 33,00€

13 cl 37,5 cl 75 cl

SAINT-AMOUR

Domaine de la Pirolette 2020

“le cru le plus septentrional du Beaujolais au nom délicieusement évocateur”

46,00€

75 cl

JULIÉNAS

Jean Loron 2020

“une des diversités de sols les plus importantes du Beaujolais”

36,00€

75 cl

C'est la plus petite appellation du Beaujolais en surface. Le cru le plus confidentiel

9,50€ 48,00€

13 cl 75 cl

MOULIN-À-VENT "VIGNES DU TREMBLAY"

Éric Janin 2021

"le grand cru du Beaujolais, les vins développent des arômes d'iris et de roses fanées"

58,00€

75 cl

FLEURIE

Domaine des Nugues 2022

"les terrains légers des coteaux engendrent des vins remarquables par leur finesse"

46,00€

75 cl

MORGON "LES CHARMES"

Château de Bellevue 2016

"une puissance exceptionnelle, il délivre ses secrets au bout de quelques années"

38,00€

75 cl

CHIROUBLES "AUX CÔTES"

Domaine des Marrans 2021

"les vigneron sont qualifiés « d'héroïques », tant le travail est méticuleux sur ces coteaux accidentés"

56,00€

75 cl

RÉGNIÉ

Château de la Pierre 2020

"œuvre de près de 120 vigneron, Régnié a rejoint les 9 autres des crus du Beaujolais en 1988"

48,00€

75 cl

7,00€ 35,00€

13 cl 75 cl

CÔTES DE BROUILLY "LES FEUILLÉS"

Laurent Martay 2018

"les vins de la Côte sont généreux, aux tanins fins ; le nez évoque le poivre, les fruits noirs"

58,00€

75 cl

Vallée du Rhône AOP**CÔTES-DU-RHÔNE**

Domaine de Verquière 2022 (vin biologique)

28,00€

75 cl

CROZES-HERMITAGE "CUVÉE L"

Domaine Laurent Combier 2022 (vin biologique)

10,50€ 53,00€

13 cl 75 cl

SAINT-JOSEPH

Les Vins de Vienne 2021

64,00€

75 cl

Languedoc–Roussillon et Sud–Ouest

Nos références IGP Pays d'Oc sont sélectionnées par le collectif de restaurants et brasseries des "Belles Adresses" qui valorise des produits français de qualité, éco-responsables, à la hauteur de notre clientèle épicurienne. Indication Géographique Protégée Pays d'Oc, vins de cépages.

IGP PAYS D'OC SYRAH

MADIRAN AOP "PETIT GASCON"

Domaine Alain Brumont 2018

7,00€ 35,00€

13 cl 75 cl

Bordeaux AOP

BORDEAUX "L'INVICIBLE SANS SULFITES"

Château Lauduc 2021

39,00€

75 cl

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION

Château des Laurets 2018

12,50€ 63,00€

13 cl 75 cl

SAINT-ÉMILION "LE TERTE DE SARPE"

Vignobles Magnaudeix 2020

55,00€

75 cl

HAUT-MÉDOC CRU BOURGEOIS

Château Victoria 2018

25,00€ 45,00€

37,5 cl 75 cl

MÉDOC "CHAPELLE DE POTENSAC"

2nd Vin du Château Potensac 2017

LISTRAC-MÉDOC

Château Clarke 2018

88,00€

75 cl

MARGAUX "BARON DE BRANE"

2nd Vin du Château Brane Cantenac 2013

96,00€

75 cl

Vallée de la Loire AOP

SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Domaine des Vallettes 2022

18,50€ 32,00€

37,5 cl 75 cl

SAUMUR-CHAMPIGNY

Domaine des Varinelles - Famille Daheullier 2022 (vin biologique)

36,00€

75 cl

CHINON "LES GEORGES"

Château du Petit Thouars 2021

38,00€

75 cl

TOURAINE "PREMIÈRE VENDANGE"

Henry Marionnet 2022 (vin biologique, sans soufre)

Boissons fraîches

ORANGE OU CITRON PRESSÉ

6,60€

18 cl

JUS ET NECTARS ARTISANAUX - "LA BOISSONNERIE DE PARIS"

Abricot Bergeron de la Vallée du Rhône, Tomate de Marmande bio, Mandarine bio, Fraise bio, Pamplemousse bio, Ananas Victoria de la Réunion, Pomme du Tarn et Garonne, Orange bio

6,60€

25 cl

SCHWEPPE'S INDIAN TONIC

6,00€

25 cl

COCA-COLA, COCA-COLA SANS SUCRES

6,00€

33 cl

FUZE TEA PÊCHE

6,00€

25 cl

FUZE TEA THÉ VERT MENTHE CITRON VERT

6,00€

25 cl

PERRIER

5,50€

33 cl

LIMONADE , ORANGINA

6,00€

25 cl

Eaux minérales

VITTEL

5,00€ 6,60€

50 cl 1 L

S.PELLEGRINO

5,00€ 6,60€

50 cl 1 L

PERRIER FINES BULLES

5,00€ 6,60€

50 cl 1 L

Boissons chaudes

CAFÉ ESPRESSO MASSAYA BIO OU DÉCAFÉINÉ

3,50€

CHOCOLAT CHAUD

5,30€

THÉS OU INFUSIONS

Angelina

5,00€

IRISH COFFEE

12,00€

Digestifs

EAUX-DE-VIE

Poire Williamine Morand, Mirabelle Grande Réserve Miclo, Framboise Sauvage Grande Réserve Miclo, Vieille Prune de Souillac Louis Roque

12,00€

4 cl

AMARETTO ROASTED ADRIATICO

12,00€

4 cl

LIMONCELLO DES POUILLES MAMMA MIA!

12,00€

4 cl

CALVADOS COQUEREL VSOP

CALVADOS 30&40

Extra Old 10 ans

16,30€

4 cl

GRAND MARNIER

Cordon Rouge

12,00€

4 cl

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU LAUBADE

Signature

12,00€

4 cl

GET 27, GET 31

12,00€

4 cl

COGNAC HENNESSY VERY SPECIAL

13,00€

4 cl

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Formule Pied de Cochon

Du lundi au vendredi de 12h à 15h, hors jours fériés, jours de fête et veilles de jours de fête.

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

Boisson non comprise

19,90€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

Boisson non comprise

26,00€

~

FRISÉE AUX LARDONS

toast de chèvre chaud

TARTE FINE À LA TOMATE

thon, pesto de basilic

PLATS

PUNTALETTES FAÇON RISOTTO

crème de champignons à la truffe d'été

BRANDADE DE CABILLAUD

coulis de piquillos, mesclun

DESSERTS

CRUMBLE AUX FRUITS ROUGES ET AMANDES

crémeux vanille

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR GUANAJA

L'Apéro Canaille

Tous les jours de 17h à 21h

Nos cocktails

LILLET BLANC

tonic

6,50€

18 cl

COCHON TONIQUE

Lillet Rosé, jus de citron frais, sirop de fleur de sureau, tonic Schweppes premium hibiscus, thym frais

6,50€

18 cl

MOJITO CLASSIQUE OU FRAMBOISE

6,50€

12 cl

APÉROL SPRITZ

6,50€

SPRITZ DE NORMANDIE

Apéritif naturel de pomme Double Jus 30&40, Prosecco Riccadonna, tonic, citron jaune et romarin frais

6,50€

14 cl

VIRGIN MOJITO CLASSIQUE OU FRAMBOISE

6,50€

12 cl

VIRGIN SPRITZ

6,50€

14 cl

NOS VERRES DE VIN

BLANC - BEAUJOLAIS AOP "CUVÉE DU PATRON"

Domaine des Nugues 2022

6,00€

13 cl

ROUGE - BEAUJOLAIS AOP "CUVÉE DU PATRON"

Domaine des Nugues 2022

6,00€

13 cl

ROSÉ - BEAUJOLAIS AOP "CUVÉE DU PATRON"

Domaine des Nugues 2022

6,00€

NOS PINTES DE BIÈRE

TIGRE BOCK, 1664 BLANC, GRIMBERGEN BLONDE, TIGRE BOCK IPA

Demandez nos girafes à votre Maître d'Hôtel

6,50€

50 cl

LES PLANCHES

PLANCHE DE FROMAGES

Comté AOP, bleu d'Auvergne AOP, brie de Meaux AOP, chèvre frais

15,00€

PLANCHE DE CHARCUTERIES & FROMAGES

jambon Serrano, saucisse à la perche, Comté AOP, confiture de cochon, brie de Meaux AOP

17,00€

PLANCHE COCHON

jambon blanc Éric Ospital, jambon Serrano, confiture de cochon, croustillants de pied de cochon et escargots de Bourgogne, saucisse à la perche, croquettes de cochon

20,00€

CROUSTILLANTS DE PIED DE COCHON ET ESCARGOTS DE BOURGOGNE

12,50€

CROQUETTES DE COCHON

crème à la moutarde à l'ancienne

11,50€

MOULES MARINIÈRES À PICORER

6,00€

SAUCISSE À LA PERCHE, UN PLI

15,50€

env. 300g

FRITURE D'ÉPERLANS

sauce tartare

6,00€

FRITES MAISON

4,00€

APÉRO DUO

2 PINTES DE TIGRE BOCK (50CL) OU 1664 BLANC (50CL) ET UNE PLANCHE DE
CHARCUTERIES & FROMAGES

25,00€

HUITRES JOYEUSES

6 HUÎTRES CREUSES DE BRETAGNE CADORET MOYENNES N°3 ET UN VERRE BOURGOGNE CHARDONNAY AOP "CÔTES SALINES"

Domaine Gueguen 2022 (13cl)

17,00€

ADRESSE

FOLLOW US

RESERVATI ON

6, rue



TO BOOK

Coquillière

75001 Paris

NEWSLETTER

01 40 13 77 00

© 2023 Au Pied de Cochon — Restaurant website created by Zenchef

[Legal Notice](#) | [TOS](#) | [Privacy Policy](#) | [Cookies policy](#)