



Le Bouquet Saint-Paul

Chez nous, la cuisine est faite
maison avec des produits frais.



Notre Menu de Saison

Uniquement le midi de 11h30 à 15h00.

Entrée + Plat OU Plat + Dessert : 22€



Les Entrées

Potage de Crécy, crème fraîche
Chiffonnade de charcuterie, mesclun

Les Plats

Daube de légumes d'hiver
Sauce cacahuète, riz blanc

Saucisse au couteau

Pommes grenailles, moutard à l'ancienne

Suprême de volaille aux épices

Gratin de chou-fleur, sauce moutarde miel

Les Desserts

Salade de fruits
Tarte crumble poire



Brunch

30€

Tous les matins de 9h à 12h et tous les week-ends de 9h à 16h.

• Une boisson chaude

Supplément de 3€ pour toute autre boisson de la carte parmi les Baristas, Freppés, Smoothies et Jus Détox.

• Une viennoiserie

Au choix : Croissant ou Pain au chocolat

• Un jus d'orange frais

• Une tartine avec beurre et confiture

• Brioche Bénédicte ou Avocado toast

Au choix : Bacon, saumon ou végétarien

• Votre dessert

Pancakes et sirop d'érable ou Granola, Yaourt & Fruits

Le Petit-déj Parisien

12€

Café ou Thé ou Chocolat

Jus d'Orange frais

Tartines, beurre & confiture

Croissant ou Pain au chocolat

• Oeufs (au plat/brouillés/omelette) +5€

• Pancakes au sirop d'érable +5€



Ce Matin



Bar à Oeufs

Oeufs au Plat	13€
Oeufs au Plat bacon	14€
Omelette Matures	13€
Omelette Jambon au Fromage	13€
Omelette Jambon & Fromage	14€
Oeufs Brouillés	13€

Suppl. Bacon/Saumon +3€

Suppl. Hollandaise / Arrosé +2€

Les gourmandises

Croissant au Pain au chocolat	3,5€
Tartine, Beurre & Confiture	4,5€
Tarte Tatin, Crème Fraîche	9€
Brioche façon pain perdu & Nutella	8€
Croissant gratiné Jambon, Fromage	10€
Croissant Nutella	7€

Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé	3,8€
Café américain	5,3€
Café noisette	3€
Double café	5,4€
Café crème / Chocolat chaud	6€
Café Latte / Cappuccino	7€
Chai / Ube / Matcha Latte	7€
Café au Chocolat Viennois	6,5€
Grog / Vin Chaud	9€
Irish Coffee	10€

Les Frappés - 8€

Iced Latte Vanille

(Double espresso, lait, sirop vanille)

Iced Latte Pop Corn

(Double espresso lait, lait, sirop pop corn)

Iced Latte Caramel

(Double espresso lait, lait, sirop caramel)

Iced Mokaccino

(Double espresso lait, chocolat, lait, chantilly)

Iced Latte Noisette

(Double espresso lait, lait, sirop noisette)

Iced Matcha Vanille

(Lait, thé matcha, sirop vanille)

Iced Ube Vanille

(Lait, ube, sirop vanille)



Envie de Brunch

Brioche Bénédicte	17€
(Brioche, Oeuf poché, Sauce Hollandaise)	
Avocado Toast, Oeuf Poché	17€
(Pain Tosté, Arrosé et Oeuf Poché)	
Granola, Yaourt & Fruits	8€
Pancakes, Sirop d'érable	9€

Suppl. Bacon/Saumon +3€

Suppl. Hollandaise / Arrosé +2€



Café Barista's - 8€

Latte Macchiato Caramel

(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel)

Latte Macchiato Noisette

(Double espresso, mousse de lait, sirop noisette)

Latte Macchiato Vanille

(Double espresso, mousse de lait, sirop vanille)

Caramel Viennois

(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel, chantilly)

Chocolatella Viennois

(Nutella, chocolat, mousse de lait, chantilly)

Sodas naturels bien-être - 5€

100% N°1 naturels et locaux à base de fruits et de plantes. Infusés ou chais dans de l'eau plate ou pétillante.

Pamplemousse Paradis

Pamplemousse et citronnelle de Corse
Mise

Mise vert, feuilles de sauge

Énergé, boisson énergisante

Mise, guarana, sauge, romarin, gingembre, café, ...

Canopé, autour de la menthe

Menthes, bouquet de pin, verveine séchées

Indampé, à base de plantes sauvages

Fraises de sauge, réglisse, fleur de sauge, ...

Cabossé, eau de chocolat

Fèves de sauge, vanille, fleur de sel

La Carte

Entrées

Burrata crémeuse et toasts de pain grillés	13€
Falafels et sauce signature	13€
Saumon fumé et toasts de pain grillés, crème d'aneth	14€
Soupe à l'aïgnon gratinée	13€
Toast d'halloumi grillé	11€
Croquettes jambon et fromage	13€
Oeuf mayonnaise classique	6€
Pâté en croûte	11€
Croustillant de chèvre chaud à escargots de Bourgogne	13€



"Bien manger"

Les classiques

Rigotoni à la crème de truffe d'été	21€
Rigotoni pesto rosso et burrata	20€
Fish'n'Chips, sauce Grébiche	21€
Tartare au couteau non préparé [Frites et salade]	20€
Pavé de saumon laqué [Miso et vin balsamique, légumes]	23€
Poulet croustillant	20€
[Frites et sauce sauce Châli]	
Pièce de bœuf	(Voir entrée)

Entre deux tranches de pain

Bacon St-Helaine burger, frites	20€
Chicken Cheddar burger, frites	20€
Croque Monsieur, frites	18€
Croque Madame, frites	19€
Croque à la truffe, frites (Mozzarella, jambon Secano)	20€



Prix TTC service compris, nous n'acceptons pas les chèques.
Liste des allergènes sur demande

"Manger bien"

Tartines

- Brioche Bénédicte, salade** 10€
(ou choix : légumes, saumon ou végétariens)
- Avocado Toast & œuf poché** 9€
(ou choix : légumes, saumon ou végétariens)

Bowls

- Poké Bowl saumon** 19€
(Riz, avocat, légumes rouges, sésame, mangue, saumon, sauce signature)
- Bowl Végétarien** 16€
(Falafel, sésame, légumes, riz, sauce signature)

Salades

- Salade Caesar Crispy** 19€
(Salade, poulet croustillant, tomate séché, sauce Caesar, oignons, œuf dur, parmesan)
- Salade de chèvre chaud** 19€
(Salade, jambon de pays, croustillant de chèvre chaud, noix, miel, moutarde)

Desserts

- Fondant au Chocolat** 10€
- Mousse au chocolat** 9€
- Tarte Tatin, crème fraîche** 9€
- Crêpes** 7€
(Topping au choix : Nutella, caramel, marmelade)
- Brioche façon pain perdu, crème fouettée** 9€
(Topping au choix : Nutella, caramel, marmelade)
- Granola, yaourt, fruits frais et miel** 8€
- Crème Brûlée** 9€
- Riz au lait à la mangue** 8€
- Café gourmand** 11€
(ou Thé 8€)
- Champagne gourmand** 18€

Glacez Berthillon

Parfums de saison

1 Boule 6€

2 Boules 10€



Apéro

Tapas

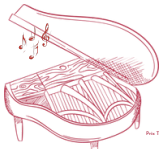
Guacamole et tortillas	13€
Carriev d'aubergine et toast	10€
Houmous et toast	10€
Tzatziki et toast	10€
Frites	7€
(Supplément chauds boissons +3€)	
Frites à la truffe	10€
Croquettes jambon et fromage	10€
Falafel et sauce signature	10€
Croustillants de poulet	10€
Commebert rôti au miel	13€

HAPPY - HOUR 16h à 22h

Blonde 50cl	6€
IPA / Blanche 50cl	7,50€
Vins 25cl	6€
Rouge - Gamay	
Blanc St Claire (sauvignon)	
Rose - Cinsault	
Cocktail "classique"	8€
Hocktail	6€

Planches

Planche de charcuterie	24€
Planche de fromages	24€
Planche mixte	32€
Planche végétarienne	32€
(Pâtissons, biscuits, falafels, guacamole, tzatziki)	



Prix TTC service compris, nous n'acceptons pas les chèques.
Liste des allergènes sur demande

Cocktails



Mocktails - 8€

Lemon rojo

(Hibiscus, citron vert, menthe, soda)

Bora-Bora

(Citron vert, jus de passion, jus d'ananas, sirop de fraise)

Virgin mojito

(Menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda)

Basil lemonade

(Citron vert, sirop de basilic, limonade)

Cocktails classiques - 11€

Lillet Spritz

(Lillet, Tonic)

Le Spritz

(Bitter d'orange, Spumante, Soda)

Moscow/Jamaican/London male

(Vodka/Rhum/Gin, ginger beer, citron vert)

Caipirinha/Caipirêdo

(Cachaça/Vodka, citron vert, cassonade, soda)

Mojito

(Rhum, menthe fraîche, citron vert, cassonade, soda)

Margarita

(Tequila, triple sec, sucre de canne, jus de citron vert, sel)

Cosmopolitan

(Vodka, triple sec, jus de citron vert, jus de cranberry)

Gin tonic

Ti-Punch

(Rhum, citron vert, sucre de canne)

Daiquiri

(Rhum, jus de citron vert, sucre de canne)

Cocktails signatures

Limoncello Spritz - 10€

(Limoncello, spumante, soda)

Le Spritz "Du Bouquet" 13€

(Liquor de vanille, spumante, soda, menthe fraîche)

Espresso martini 13€

(Vodka, liquor de café, espresso, sucre de canne)

Panastar Martini 13€

(Vodka, jus de passion, citron vert, sirop de vanille, chat de bulles)

Nikka Manhattan 14€

(Nikka whisky, martini blanc, martini rouge)

L'Exotique 13€

(Anis, crème de pêche, passion, ananas)

Whisky/Amaretto Sour 13€

(Citron vert, liqueur d'amal, sucre de canne)

Negroni Citadelle 13€

(Campari, Martini, Gin Citadelle)

Basil Smash 13€

(Gin, Sirop de basilic, citron vert)

Gin Fix 13€

(Gin, citron vert, limonade)

Ginger Collin's 13€

(Gin, citron vert, ginger beer, sucre de canne)

L'abricotier 13€

(Gin, Triple sec, jus d'abricot, jus de fraise)

Don Papa Julep 14€

(Rhum Don Papa, jus de calamondin, cassonade, menthe fraîche, citron vert)

Song de Pirate 13€

(Rhum, sirop de fraise, jus de fraise, tonic)

Café créole 14€

(Rhum, amaretto, espresso, miel, sucre de canne)

Digestifs

Baileys	9€
Amaretto	9€
Grè 37	9€
Limoncello	9€
Eaux-de-vie	9€
(Fraise, pêche, mirabelle)	
Cognac Bourgois	9€
Calvados Coquerel VS	10€

Spiritueux

Rhum Havana Club	11€	Tequila Calle 23	13€
(3 ans, Cuba)		(Mexique)	
Rhum Don Papa	14€	William Lawson's	11€
(7 ans, Philippines)		(Canada, Blended Scotch)	
Rhum Millenario	15€	Nikka from the Barrel	15€
(10 ans, Pérou)		(Japan, Blended Single Malt)	
Gin Citadelle	13€	Bellevoys Bleu	14€
(France)		(France, Triple Malt)	
Vodka Fair Game BIO	15€	Jack Daniel's Old N°7	19€
(France)		(USA, Tennessee Whiskey)	

Vins et Bières



Vin blanc

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Blanc Moeleux Cuvée Vin de France

(Moeleux et fruité, agrumes et fruits de la passion)

7€ / 10€ / 20€ / 33€

Sauvignon Vigneron Des des Mers

(Simple et coré, agrumes, abricot, assemblage de Sauvignon autrichien et de Vigneron méditerranéen)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Chardonnay IGP Pays d'Oc BIO Ecoterra

(Simple et fruité, nez de fleurs blanches)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Vermentino Corse AOP Domaine Vétriciale

(Frais et acidulé, notes citronnées)

8€ / 13€ / 24€ / 37€

Chablis AOC Domaines Guéguen

(Sec et minéral, vives, fruits blancs)

10€ / 18€ / 35€ / 50€

Vin rosé

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Méditerranée IGP Ponton n°7

(Très pétill, simple et léger, fruits, bonbon)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Côtes de Provence AOC BIO St Tropez

(Très pétill, brassage de fraîcheur, notes citronnées, aromatisé)

8€ / 13€ / 24€ / 37€

Bières pression

25cl / 50cl

Blonde Silver

4,9€ / 8€

IPA Demary

5,5€ / 9€

Blanche 1664

5,5€ / 9€

Bières bouteilles

Brune 33cl

7,5€

Blonde sans alcool 33cl

7,5€

Cider Sassy Brut

7,5€

Vin rouge

15cl / 25cl / 50cl / 75cl

Saint-Chinian AOC Les Mémoires

(Fruits noirs, tannins et réglisse)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Pisat Noir IGP Pays d'Oc Le Versant

(Léger et agrume, nez de cerise, notes acidulées)

8€ / 13€ / 24€ / 37€

Côtes du Rhône AOC BIO

Les Grès de Guyonne

(Rond, plein, fruits rouges confiturés)

8€ / 13€ / 24€ / 37€

Castillon Côtes de Bordeaux AOC

Château Beynat

(Fruits noirs évoquant les tannins)

7€ / 11€ / 22€ / 33€

Saint-Amour AOC Domaine des Pierres Juteux

(Velouté et gourmand, framboise et cerise)

10€ / 18€ / 35€ / 50€

Autres apéritifs

Coupe de Champagne 15cl

11€

Coupe de Spumante 15cl

8,5€

Bouteille de Champagne 75cl

45€

Bouteille de Spumante 75cl

45€

Kir

6,9€

(Cassis / pétill / framboise / miel)

Martini 6 cl

6€

(Rouge ou blanc)

Lillet 6cl

6€

(Rouge / Blanc / Rose)

Parti, Campari 6cl

6€

Partis St 6cl

4,5€





Coffee shop



Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé	3,6€
Café américain	3,5€
Café noisette	3€
Double café	5,4€
Café crème / Chocolat chaud	6€
Café Latte / Cappuccino	7€
Chai / Ube / Matcha Latte	7€
Café au Chocolat Viennois	6,5€
Grog / Vin chaud	9€
Thé / Infusion Richard	6€
Irish Coffee	10€

Café Barista's - 8€

Latte Macchiato Caramel	(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel)
Latte Macchiato Noisette	(Double espresso, mousse de lait, sirop noisette)
Latte Macchiato Vanille	(Double espresso, mousse de lait, sirop vanille)
Caramel Viennois	(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel, chantilly)
Chocanutella Viennois	(Mousses chocolat, mousse de lait, chantilly)

Boissons fraîches

Sodas	5,9€
(Coca Cola 33cl, Coca Cola Zero 33cl, Puriter 33cl, Sprite 33cl, Ginger Beer 33cl, Limonade Gargou 33cl, Tonic 33cl)	
Jus de fruits 25cl	5,9€
(Orange, ananas, tomate, abricot, passion, mandarine, fraise, pomme)	
Jus de fruits pressés	7€
(Orange ou citron)	
Thé ou Café glacé	7€
Citronnade / Orangade pétillante	7€
Eaux 50cl San Benedetto	7€
(Plate ou pétillante)	



Toutes nos boissons au lait sont disponibles en version végétale avec du lait d'avoine, de soja ou d'amande -1€

Les Frappés - 8€

Ice Latte Vanille	(Double espresso lié, lait, sirop vanille)
Ice Latte Pop Corn	(Double espresso lié, lait, sirop pop corn)
Ice Latte Caramel	(Double espresso lié, lait, sirop caramel)
Ice Mokkaïna	(Double espresso lié, chocolat, lait, chantilly)
Ice Latte Noisette	(Double espresso lié, lait, sirop noisette)
Ice Matcha Vanille	(Lait, thé matcha, sirop vanille)
Ice Ube Vanille	(Lait, ube, sirop vanille)



Sodas naturels bien-être - 5€

Sodas 100% naturels et légers à base de fruits et de plantes. Infusés ou chais dans de l'eau plate ou pétillante.

Plombéeaux Paradis

Plombéeaux et élixir de Cura Mata

Mata vert, feuilles de cacao

Énergé, boisson énergisante

Melon, guarana, sauge, romarin, gingembre, café, ...

Canapé, autour de la menthe

Menthe, bauges de pin, cerise séchée

Idempré, à base de plantes sauvages

Feuilles de cacao, aglaïtis, fleur de cacao, ...

Cabaoné, eau de chocolat

Fèves de cacao, vanille, fleur de sel