



Le Bouquet Saint-Paul

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



Nos suggestions de saison

Les Entrées



Tian de légumes, straciatella et basilic - 12€

Foie gras maison - 18€

Mont d'Or (15 min de préparation) - 18€

Les Plats 17€

Boeuf bourguignon, pomme de terre grenailles

Risotto de gambas, crème de chorizo

Curry végétarien, riz blanc

Le Dessert 9€

Cheesecake Speculoos caramel

Mousse au chocolat XL



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, Frappés, Smoothies et Jus Dites.

• Une viennoiserie

Au choix : Croissant au Pâte au chocolat

• Un jus d'orange frais

• Une tartine avec beurre et confiture

• Brioche Bénédicte ou Avocado toast

Au choix : beurre, saumon ou végétarien

• Votre dessert

Pancakes et sirop d'érable ou Gâteau, Yoghurt & Fruits

Le Petit-déj' Parisien

12€

Café ou Thé ou Chocolat

Jus d'Orange frais

Tartines, beurre & confiture

Croissant ou Pâte 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 Nature	13€
Omelette Jambon ou Fromage	13€
Omelette Jambon & Fromage	14€
Oeufs Brouillés	13€

Suppl. Bacon/Fromage +3€

Suppl. Hollandaise / Arrosant +2€

Les gourmandises

Croissant au Pain au chocolat	1,5€
Tartine, Beurre & Confiture	1,5€
Tarte Tatin, Crème Fraîche	9€
Brioche façon pain perdu & Nutella	8€
Croissant gratiné Jambon, Fromage	10€
Croissant Nutella	7€

Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé	1,8€
Café américain	1,5€
Café noisette	3€
Double café	1,4€
Café crème / Chocolat chaud	6€
Café Lait / Cappuccino	7€
Chai / Ube / Matcha Lait	7€
Café au Chocolat Viennois	4,5€
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, sirop pop corn)

Iced Latte Caramel

(Double espresso, lait, sirop caramel)

Iced Mokaccino

(Double espresso, lait, chocolat, lait, chantilly)

Iced Latte Noisette

(Double espresso, lait, sirop noisette)

Iced Matcha Vanille

(Lait, thé matcha, sirop vanille)

Iced Ube Vanille

(Lait, ube, sirop vanille)



Envie de Brunch

Brioche Bénédicte	15€
(Brioche, Oeuf poché, Sauce Hollandaise)	
Avocado Toast, Oeuf Poché	15€
(Pain Tosté, Arrosant et Oeuf Poché)	
Granola, Yaourt & Fruits	8€
Panacakes, Sirop d'érable	9€

Suppl. Bacon/Fromage +3€

Suppl. Hollandaise / Arrosant +2€



Café Barista's - 8€

Laitte Macchiato Caramel

(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel)

Laitte Macchiato Noisette

(Double espresso, mousse de lait, sirop noisette)

Laitte Macchiato Vanille

(Double espresso, mousse de lait, sirop vanille)

Caramel Viennois

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

Chocanostella Viennois

(Nutella, chocolat, mousse de lait, chantilly)

Smoothies & Jus detox - 9€

Smoothie Bananade

(Lait, banane, miel, vanille)

Smoothie Matchavocal

(Lait, arrosant, banane, matcha)

Jus Morning detox

(Ananas, pampleasse, citron)

Jus Energy detox

(Pampleasse, orange, gingembre, citron)

La Carte

Entrées

Burrata crémeuse et toast de pain grillés	14€
Falafels et sauce signature	14€
Saumon fumé et toast de pain grillés, crème d'aneth	18€
Soupe à l'aigron gratinée	13€
Toast d'halloumi grillé	13€
Croqueton jambon et fromage	15€
Oeuf mayonnaise classique	8€
Terrine du chef	11€
Croustillant de chèvre chaud	13€
6 escargots de Bourgogne	15€



"Bien manger"

Les classiques

Rigatoni à la crème de truffe d'été	19€
Rigatoni pesto rosso et burrata	18€
Fish'n'Chips, sauce Grubiche	19€
Tartare au couteau non préparé (Frites et salade)	18€
Pavé de saumon laqué	21€
(Riz et vin blanc, légumes)	
Poulet croustillant	18€
(Frites et sauce secret Chef)	
Pilae du boucher	

(Voir ambiance)

Entre deux tranches de pain

Bacon Cheeseburger, frites	18€
Chicken burger, frites	18€
Croque Monsieur, frites	16€
Croque Madame, frites	17€
Croque à la truffe, frites	18€
(Mozzarella, jambon Serrano)	



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

"Manger bien"

Tartines

Brioche Bénédicte, salade	18€
(au chais : bœuf, saumon ou végétarien)	
Avocado Toast & œuf poché	19€
(au chais : bœuf, saumon ou végétarien)	

Bowls

Poké Bowl saumon	19€
(Riz, avocat, légumes rouges, ailanema, mangue, saumon, sauce signature)	
Bowl Végétarien	18€
(Falafels, ailanema, haricots, riz, sauce signature)	

Salades

Salade Caesar Crispy	18€
(Salade, poulet croustillant, tomate séché, sauce Caesar, croûtons, œuf dur, parmesan)	
Salade de chèvre chaud	19€
(Salade, jambon de pays, croustillant de chèvre chaud, noix, miel, moutarde)	

Desserts

Fondant au Chocolat	10€
Tarte Tatin, crème fraîche	9€
Crêpes	7€
(Topping au chais : Nutella, caramel, marmelade)	
Brioche façon pain perdu, crème fouettée	9€
(Topping au chais : Nutella, caramel, marmelade)	
Granola, yaourt, fruits frais et miel	8€
Crème Brûlée	9€
Riz au lait à la mangue	8€
Café gourmand	11€
(au Thé : 1€)	
Champagne gourmand	18€

Glace Berthillon
Parfums de saison

1 Boule	5€
2 Boules	9,5€



Apéro

Tapas

Guacamole et tortillas	13€
Carrot d'aubergine et toast	10€
Houmous et toast	10€
Tzatziki et toast	10€
Frites	7€
(Supplément chorélier bonus +3€)	
Frites à la truffe	10€
Croquettes jambon et fromage	15€
Falafels et sauce signature	14€
Croustillants de poulet	13€
Concombre rôté au miel	13€

HAPPY - HOUR 18h à 22h

Blonde 30cl	6€
IPA / Blanche 30cl	7,50€
Vins 25cl	6€
Rouge Gamay	
Blanc St Claire (sauvignon)	
Rosé Cinsault	
Cocktail "classique"	8€
Mocktail	6€

Planches

Planche de charcuterie	24€
Planche de fromages	24€
Planche mixte	32€
Planche végétarienne	32€

(Poisson, légumes, falafels, guacamole, tzatziki)



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

Cocktails



Mocktails - 8€

Virgin mule

(Ginger beer, citron vert, saula)

Bora-Bora

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

Virgin mojito

(Menthe fraîche, citron vert, ananasade, saula)

Basil lemonade

(Citron vert, sirop de basilic, lemonade)

Cocktails classiques - 11€

Lillet Spritz

(Lillet, Tonic)

Aperol Spritz

(Aperol, Spumante, Saula)

Moscow/Jamaican/London mule

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

Caipirinha/Caipireska

(Cachaça/Vodka, citron vert, ananasade, saula)

Mojito

(Rhum, menthe fraîche, citron vert, ananasade, saula)

Margarita

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

Cosmopolitan

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

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, saula)

Le Spritz "Du Beauquet"

13€

(Liquor de sauro, spumante, saula, menthe fraîche)

Espresso martini

13€

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

Parnator Martini

13€

(Vodka, jus de passion, citron vert, sirop de vanille, shot de huile)

Nikka Manhattan

14€

(Nikka whisky, martini blanc, martini rouge)

Fire ginger

13€

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

Monkey/Amaretto Sour

13€

(Citron vert, blanc d'oeuf, sucre de canne)

Negroni Citradella

13€

(Campari, Martini, Gin Citradella)

Basil Smash

13€

(Gin, Sirop de basilic, citron vert)

Gin Fix

13€

(Gin, citron vert, lemonade)

Ginger Collin's

13€

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

Cosmos lover

13€

(Tequila, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'agave)

Don Papa Julep

14€

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

Maple apple

13€

(Rhum, sirop d'érable, jus de pomme)

Café créole

14€

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

Digestifs

Baileys

9€

Amaretto

9€

Geï 37

9€

Limoncello

9€

Beau-de-vie

9€

(Poire, pain, mirabelle)

Cognac Bourgain

9€

Calvados Caquerel VS

13€

Spiritueux

Rhum Havana Club

11€

(3 ans, Cuba)

Rhum Don Papa

14€

(2 ans, Philippines)

Rhum Millionario

13€

(10 ans, Pérou)

Gin Citradella

13€

(France)

Vodka Fair Quince BIO

13€

(France)

Tequila Colle 33

13€

(Mexique)

William Lawson's

11€

(Ecosse, Blended Scotch)

Nikka from the Barrel

13€

(Japon, Blended Single Malt)

Bellefleur Bleu

14€

(France, Triple Malt)

Jack Daniel's Old N°7

13€

(USA, Tennessee Whiskey)

Vins et Bières



Vin blanc

Blanc Moeiloux Cuvée Vin de France
(Moeiloux et fruits, agrumes, alcool, assemblage de
3€ / 10€ / 20€ / 30€

Sauvignon Vignier Duo des Mers
(Simple et rond, agrumes, alcool, assemblage de
Sauvignon autistique et de Vignier méditerranéen)
6€ / 10€ / 20€ / 30€

Chardonnay IGP Pays d'Oc BIO Ecoteva
(Simple et fruits, vin de fleurs blanches)
6€ / 10€ / 20€ / 30€

Vermentino Corse AOP Domaine Vetrice
(Fruit et alcool, notes citronnées)
8€ / 10€ / 20€ / 30€

Chablis AOC Domaines Guigues
(Sens et minéral, alcool, fruits blancs)
10€ / 18€ / 35€ / 50€

Vin rosé

Méditerranée IGP Panton n°7
(Très léger, simple et léger, fruits, alcool)
6€ / 10€ / 20€ / 30€

Côtes de Provence AOC BIO St Tropes
(Très léger, bouquet de fruits, notes citronnées,
arômes)
8€ / 10€ / 20€ / 30€

Bières pression

Blonde Silver 4,9€ / 6€
IPA Demary 5,5€ / 6€
Blanche 1664 5,5€ / 6€

Bières bouteilles

Brune 33cl 7,5€
Blonde sans alcool 33cl 7,5€
Cidre Sassy Brut 7,5€

Vin rouge

Saint-Chinian AOC Les Héritiers
(Fruits noirs, tannins et réglasse)
6€ / 10€ / 20€ / 30€

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant
(Léger et agrumes, vin de carter, notes méditerranéennes)
8€ / 10€ / 20€ / 30€

Côtes du Rhône AOC BIO
Les Grès de Geyanne
(Rond, plein, fruits rouges méditerranéens)
8€ / 10€ / 20€ / 30€

Castillon Côtes de Bordeaux AOC
Château Beynat
(Fruits noirs, alcool, les tannins)
7€ / 10€ / 20€ / 30€

Saint-Amour AOC Domaine des Pierres Juteux
(Velouté et gourmand, fruité et alcool)
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 / gelée / framboise / miel)
Martini & ol 6€
(Rouge ou blanc)
Lillet & ol 6€
(Rouge / Blanc / Rose)
Parta, Campari & ol 6€
Parta St 3cl 4,5€





Coffee shop



Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé	3,8€
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)
Chocolatella Viennois	(Matière, chocolat, mousse de lait, chantilly)

Smoothies & Jus detox - 9€

Smoothie Bananade	(Lait, banane, miel, vanille)
Smoothie Matchavocat	(Lait, avocat, banane, matcha)
Morning detox	(Ananas, pomme, citron)
Energy detox	(Pomme, orange, gingembre, citron)



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

Les Frappés - 8€

Iced Latte Vanille	(Double espresso lait, lait, sirop vanille)
Iced Latte Pop Corn	(Double espresso lait, lait, sirop pop corn)
Iced Latte Caramel	(Double espresso lait, lait, sirop caramel)
Iced Mokkaïne	(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)



Boissons fraîches

Sodas	5,5€
(Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl, Fraise 33cl, Citron 33cl, Ginger Beer 33cl, Limonade Gaspard 33cl, Tonic 33cl)	
Jus de fruits 33cl	5,5€
(Orange, ananas, pomme, abricot, pample, framboise, fraise, pomme)	
Jus de fruits pressés	7€
(Orange ou citron)	
Thé ou Café glacé	7€
Citronnade / Orangade pétillante	7€
Eaux 30cl San Benedetto	7€
(Plateau ou pétillante)	