



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 15h et tous les week-ends de 9h à 16h.

• Une boisson chaude

Supplément de 3€ pour toute autre boisson de la carte
sauf les Icônes, Frappés, Smoothies et Jus D'Oranges.

• 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 : brioche, avocat ou végétarien

• Votre dessert

Pancakes et sirop d'érable ou Gâteau, 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 (ou plattibrossé/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 Brûlées	13€
Suppl. Bacon/Fromage +1€	
Suppl. Hollandaise / Fromage +1€	

Les gourmandises

Croissant au Pain au chocolat	9,5€
Tartine, Beurre & Confiture	4,5€
Tarte Tatin, Crème Fraîche	9€
Brioche façon pain perdu & Nutella	11€
Croissant grillé Jambon, Fromage	10€
Croissant Nutella	7€

Boissons chaudes

Café / Déca / Allégé	5,5€
Café américain	5,5€
Café noisette	5€
Double café	5,5€
Café crème / Chocolat chaud	6€
Café Latte / Cappuccino	7€
Chai / Ube / Matcha Latte	7€
Café ou Chocolat Viennais	6,5€
Grog / Via Chaud	9€
Irish Coffee	10€

Les Frappés - 8€

Ice Latte Vanille	
(Double expresso froid, lait, sirop vanille)	
Ice Latte Pap' Corn	
(Double expresso froid, lait, sirop pap' corn)	
Ice Latte Caramel	
(Double expresso froid, lait, sirop caramel)	
Ice Mokaccino	
(Double expresso froid, chocolat, lait, chantilly)	
Ice Latte Noisette	
(Double expresso froid, lait, sirop noisette)	
Ice Matcha Vanille	
(Lait, thé matcha, sirop vanille)	
Ice Ube Vanille	
(Lait, ube, sirop vanille)	

Envie de Brunch

Brioche Bénédicte	15€
(Brioche, Oeuf poché, Saucisse Hollandaise)	
Avocat Toast, Oeuf Poché	15€
(Pain Tortue, Avocat et Oeuf Poché)	
Granola, Yaourt & Fruits	10€
Pancakes, Sirop d'érable	10€
Suppl. Saucisse/Hollandaise +1€	
Suppl. Hollandaise / Avocat +1€	



Café Barista's - 8€

Latte Macchiato Caramel	
(Double expresso, mousse de lait, sirop caramel)	
Latte Macchiato Noisette	
(Double expresso, mousse de lait, sirop noisette)	
Latte Macchiato Vanille	
(Double expresso, mousse de lait, sirop vanille)	
Caramel Viennais	
(Double expresso, mousse de lait, sirop caramel, chantilly)	
Chocomacchiato Viennais	
(Noisette, chocolat, mousse de lait, chantilly)	

Smoothies & Jus détox - 9€

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

La Carte

Entrées

Burrata crémeuse et toast de pain grillé	16€
Potafels et sauce signature	14€
Soumon fumé et toast de pain grillé, crème d'aneth	16€
Soupe à l'aileron gratinée	13€
Toast d'haloumi grillé	13€
Croquettes jambon et fromage	15€
Oeuf mayonnaise classique	8€
Terrine du chef	11€
Crostino de chèvre chaud	13€
6 escargots de Bourgogne	15€



"Bien manger"

Les classiques

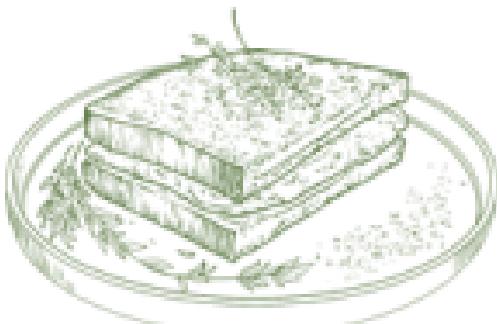
Rigatoni à la crème de truffe d'été	19€
Rigatoni pasta rosso et burrata	18€
Fish'n'Chips, sauce Gribiche	19€
Tartare au couteau non préparé (Oeufs et salade)	18€
Pavé de saumon fumé	21€
(Miso et riz basmati, légumes)	
Poulet crostino	18€
(Frites et sauce tomate Chil)	
Pâtes de bœuf	

(Voir menu)



Entre deux tranches de pain

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



Pris TTC servir au menu, mais non compris pour les alérgiques.
Liste des allergènes sur demande.

"Manger bien"

Tartines

- Brioche Bénédicte, salade
(au chèvre, à l'huile, sauce au vinaigre) 10€
Avocado Toast & œuf poché
(au chèvre, à l'huile, sauce au vinaigre) 10€

Salades

- Salade Caesar Crispy 10€
(Salade, poulet croustillant,
tomate cerise, sauce Caesar,
cendre, œuf dur, parmesan)
Salade de chèvre chaud 10€
(Salade, jambon de parme, croustillant de
chèvre chaud, riz, miel, sauce poivrée)

Bowls

- Pork Bowl saumon 10€
(Riz, saumon, légumes cuits, chou rouge,
cumin, sauce, sauce signature)
Bœuf Végétarien 10€
(Fusilli, tomates, basilic, riz, sauce
signature)

Desserts

- Pendant au Chocolat
Tarte Tatin, crème fraîche
Crêpes
(Topping au chèvre, Nutella, caramel, croustillant)
Brioche façon pain perdu, crème fouettée
(Topping au chèvre, Nutella, caramel, croustillant)
Granola, yaourt, fruits frais et miel
Crème Brûlée
Riz au lait à la mangue
Coffé gourmand
(au Thé 8€)
Champagne gourmand

- 10€
9€
7€
9€
8€
8€
8€
8€
10€
10€

- Glace Berthillon
Petit pot de crème
1 Bouteille 5€
2 Bouteilles 8,5€



Apéro

Tapas

Guacamole et tortillas	13€
Caviar d'aubergine et toast	13€
Hamous et toast	13€
Tzatziki et toast	13€
Frites	1€
(Supplément chèvre fumé +3€)	
Frites à la truffe	10€
Croquettes jambon et fromage	13€
Falafel et sauce signature	14€
Croustillants de poulet	13€
Comté rôti au miel	13€

Planches

Planche de charcuterie	24€
Planche de fromages	24€
Planche mixte	22€
Planche végétarienne	22€
(Hamous, harissa, falafel, guacamole, tortilla)	

HAPPY - HOUR 18h à 22h

Blonde 33cl	4€
IPA / Blanche 33cl	7,50€
Vins 33cl	6€
Rouge Gamay	
Blanc St Claire (sauvignon)	
Rosé Chasselas	
Cocktail "classique"	8€
Mocktail	8€

Prix TTC service compris, sans d'exceptions pas les chèques.
Liste des allergènes sur demande.

Cocktails



Mocktails - 8€

Virgin mule

(Ginger beer, citron vert, sucre)

Baïu-Baïu

(Citron vert, jus de passion, jus d'orange, sirop de laitue)

Virgin mojito

(Menthe fraîche, citron vert, sucre-sucre, sucre)

Basil lemonade

(Citron vert, sirop de basilic, limonade)

Cocktails classiques - 11€

Lillet Spritz

(Lillet, Fraise)

Apérol Spritz

(Apérol, Spritzette, Soda)

Moscow/Jamaïca/London mule

(Vodka/Rhum/Cit, gingembre, citron vert)

Caipirinha/Capricola

(Caipirinha/Vodka, citron vert, canne à sucre, sucre)

Mojito

(Rhum, menthe fraîche, citron vert, canne à sucre, sucre)

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

(Limoncello, spritzette, soda)

Le Spritz "Du Bouquet"

(Liqueur de vanille, spritzette, soda, menthe fraîche)

Expresso martini

(Vodka, liqueur de café, expresso, sucre de canne)

Parmesan Martini

(Vodka, jus de passion, citron vert, sirop de vanille, sirop de basilic)

Nikka Manhattan

(Nikka whisky, cocktail blanc, martini rouge)

Fire ginger

(Whisky, citron vert, gingembre, sucre de canne)

Monkey/Amaro Sour

(Citron vert, blason d'oréel, sucre de canne)

Magnani Citadelle

(Cognac, Martini, Gin Citadelle)

Basil Smash

(Gin, Sirop de basilic, citron vert)

Gin Fizz

(Gin, citron vert, limonade)

Ginger Collins

(Gin, citron vert, gingembre, sucre de canne)

Cosmopolitan

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

Don Papa Julep

(Rhum Don Papa, jus de canne à sucre, canne à sucre fraîche, citron vert)

Maple-apple

(Rhum, sirop d'érable, jus de pomme)

Cold'catale

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

Digestifs

Baileys

9€

Amaro

9€

Gel 27

9€

Limoncello

9€

Eaux-de-vie

9€

(Poulet, patate, mozzarella)

Cognac Bourgoin

9€

Calvados Caquerel VS

10€

Spiritueux

Rhum Havana Club

11€

[3 ans, Cuba]

Rhum Don Papa

14€

[7 ans, Philippines]

Rhum Millonario

15€

[18 ans, Pérou]

Sin Cityadelle

15€

[France]

Vodka Fair Guinea BBQ

15€

[France]

Tequila Côte 22

13€

[Mexique]

William Lawson's

11€

[Écosse, Blended Scotch]

Nikka from the Barrel

15€

[Japon, Blended Single Malt]

Bellroye Bleu

14€

[France, Triple Malt]

Jack Daniel's Old No7

15€

[USA, Tennessee Whiskey]

Vins et Bières



Vin blanc

Blanc Morilleux Corlais Vin de France
(Morilles et fruits, agrumes et fruits de la passion)
7€C / 10€C / 20€C / 30€C

Sauvignon Viognier Duo des Mers
(Simple et fruité, agrumes, citron, assemblage de Sauvignon méridional et de Viognier méditerranéen)
6€C / 10€C / 20€C / 30€C

Chardonnay IGP Pays d'Oc BIO Ecoterra
(Simple et fruité, saveur de fleurs blanches)
6€C / 10€C / 20€C / 30€C

Vermentino Corse AOP Domaine Véritéto
(Frais et acidulé, notes citronnées)
8€C / 12€C / 24€C / 37€C

Chablis AOC Domaine Guiguen
(Sec et minéral, citron, fruits blancs)
10€C / 18€C / 35€C / 50€C

Vin rosé 10€C / 25€C / 50€C / 75€C

Méditerranée IGP Ponton n°7
(Très fruité, simple et léger, fruits, baumes)
6€C / 10€C / 20€C / 30€C

Côtes de Provence AOC BIO St Tropez
(Très fruité, harmonie de fraîcheur, notes citronnées, vanillées)
8€C / 12€C / 24€C / 37€C

Bières pression 25cl / 50cl

Blonde Silver	4,9% / 8%
IPA Désirée	5,5% / 9%
Blanche 1868	5,5% / 9%

Bières bouteilles

Brun 33cl	7,5€
Blonde sans alcool 33cl	7,5€
Cidre Savoy Brut	7,5€

Vin rouge

Saint-Christians AOC Les Mésanges
(Fruits mûres, baumes et réglisse)
6€C / 10€C / 20€C / 30€C

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Vézant
(Léger et savoureux, saveur de cerise, notes acidulées)
8€C / 12€C / 24€C / 37€C

Côtes du Rhône AOC BIO Les Grés de Goyanne
(Rouge, plein, fruits rouges mûrs)

8€C / 12€C / 24€C / 37€C

Castillon Côtes de Bordeaux AOC Château Beynat
(Fruits mûrs enveloppant les tanins)
7€C / 12€C / 24€C / 37€C

Saint-Amour AOC Domaine des Pierres Juteuses
(Velouté et gourmand, framboise et cerise)
8€C / 12€C / 24€C / 37€C

Autres apéritifs

Coupe de Champagne 10cl	11€C
Coupe de Spumante 10cl	8,5€C
Bouteille de Champagne 75cl	45€C
Bouteille de Spumante 75cl	45€C
Kir	6,9€C
(Cassis / pétale / framboise / sucre)	
Martini 6 cl	6€C
(Rouge ou blanc)	
Lillet 6cl	6€C
(Rouge / blanc / rosé)	
Porto, Comptoir 6cl	6€C
Pastis 5cl	4,5€C



Coffee shop

Boissons chaudes

Café / Déca / Allongé	3,80€
Café américain	3,90€
Café noisette	3,90€
Double café	5,40€
Café crème / Chocolat chaud	6,00€
Café Latte / Cappuccino	7,00€
Chai / Ube / Matcha Latte	7,00€
Café au Chocolat Viennois	8,50€
Grog / Vin Chaud	9,00€
Thé / Infusion Richard	6,00€
Irish Coffee	10,00€

Café Barista's - 8€

Latte-Macchiatto Caramel

(Double expresso, mousse de lait, sirop vanille)

Latte-Macchiatto Noisette

(Double expresso, mousse de lait, sirop noisette)

Latte-Macchiatto Vanille

(Double expresso, mousse de lait, sirop vanille)

Caramel Viennois

(Double expresso, mousse de lait, sirop vanille, chocoilly)

Choco nutella Viennois

(Nutella, chocolat, mousse de lait, chocoilly)

Smoothies & Jus détox - 9€

Smoothie Bananamade

(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 - 9€

Les Frappés - 8€

Iced Latte Vanille

(Double expresso froid, lait, sirop vanille)

Iced Latte Pop-Corn

(Double expresso froid, lait, sirop pop-corn)

Iced Latte Caramel

(Double expresso froid, lait, sirop caramel)

Iced Mokaccino

(Double expresso froid, chocolat, lait, chocoilly)

Iced Latte Noisette

(Double expresso froid, lait, sirop noisette)

Iced Matcha Vanille

(Lait, thé matcha, sirop vanille)

Iced Ube Vanille

(Lait, thé ube, sirop vanille)



Boissons fraîches

Sodas

(Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl,

Pepsi 33cl, Fanta 33cl, Ginger Beer 33cl,

Limonade Gatorade 33cl, Tonic 33cl)

Jus de fruits 25cl

(Orange, ananas, banane, abricot, pomme, framboise, fraise, pomme)

Jus de fruits pressés

(Orange ou citron)

Thé au Ciel glacé

Citronade / Orangeade pétillante

Eau 50cl San Benedetta

(Platé au pétillante)

5,50€

5,50€

7€

7€

7€

7€