



Le Bouquet Saint-Paul

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

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 Baristato, Frappés

• 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, Yagout & 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 ou Pain au chocolat	1,5€
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	1,8€
Café américain	1,5€
Café noisette	3€
Double café	1,4€
Café crème / Chocolat chaud	6€
Café Latte / Cappuccino	7€
Chai / Ube / Matcha Latte	7€
Café au Chocolat Viennois	4,5€
Grog / Vin Chaud	9€
Irish Coffee	10€

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 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, Arrosant et Oeuf Poché)	
Granola, Yaourt & Fruits	8€
Pancakes, Sirop d'érable	9€

Suppl. Bacon/Saumon +3€

Suppl. Hollandaise / Arrosant +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€

Tous 100 % naturels et locaux à base de fruits et de plantes. Infusés ou servis dans de l'eau plate ou pétillante.

Pamplemousse Paradiso

Pamplemousse et citronnelle de Corse
Mise

Miel vert, feuilles de sauge

Énergie, boisson énergisante

Miel, guarana, sauge, romarin, gingembre, café, ...

Canapé, autour de la menthe

Menthe, bouquetin de pin, verveine saluante

Indompté, à base de plantes sauvages

Fenouil de sauge, agave, fleur de sauge, ...

La Carte

Entrées

Burrata crémeuse et toast de pain grillés	13€
Falafels et sauce signature	12€
Saumon fumé et toast de pain grillés, crème d'aneth	18€
Soupe à l'aigron gratinée	13€
Toast d'halloumi grillé	11€
Croqueton jambon et fromage	13€
Oeuf mayonnaise classique	8€
Pâté en croûte	11€
Croustillant de chèvre chaud	11€
6 escargots de Bourgogne	15€



"Bien manger"

Les classiques

Rigatoni à la crème de truffe d'été	21€
Rigatoni pesto rosso et burrata	20€
Fish'n'Chips, sauce Grubiche	21€
Tartare au couteau non préparé (Frites et salade)	22€
Pavé de saumon laqué (Riz et vin blanc, légumes)	25€
Poulet croustillant	20€
(Frites et sauce secret Châli)	
Pilée 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 Serrano)	20€



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	20€
(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, halloumi, riz, sauce signature)	

Salades

Salade Caesar Crispy	19€
(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€
Mousse au chocolat	9€
Tarte Tatin, crème fraîche	9€
Crêpes	7€
(Topping au chais : Nutella, vanille, marmelade)	
Brioche façon pain perdu, crème fouettée	9€
(Topping au chais : Nutella, vanille, 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€

Glaces Berthillon

Parfums de saison

1 Boule	6€
2 Boules	10€



Apéro

Tapas

Guacamole et tortillas	13€
Carriev d'aubergine et toast	10€
Hummus et toast	10€
Tartaki et toast	10€
Frites	7€
(Supplément chorélier bonus +3€)	
Frites à la truffe	10€
Croquettes jambon et fromage	10€
Falafels et sauce signature	10€
Croustillants de poulet	10€
Concombre rûti au miel	13€

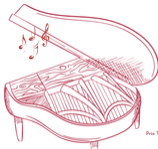
HAPPY - HOUR 18h à 22h

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

Planches

Planche de charcuterie	24€
Planche de fromages	24€
Planche mixte	
Planche végétarienne	27€

(Pâtisseries, biscuits, falafels, guacamole, tartaki)



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

Cocktails



Mocktails - 8€

Lemon raja

(Hibiscus, citron vert, menthe, soda)

Bora-Bora

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

Virgin mojito

(Menthe fraîche, citron vert, ananasade, soda)

Basil lemonade

(Citron vert, sirop de basilic, lemonade)

Cocktails classiques - 11€

Lillet Spritz

(Lillet, Tonic)

Le Spritz

(Bitter d'orange, Sparkante, Soda)

Moscow/Jamaican/London male

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

Caipirinha/Caipireska

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

Mojito

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

Margarita

(Triple sec, 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, sparkante, soda)

Le Spritz "Du Beauquet"

13€

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

Espresso martini

15€

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

Parnatar Martini

15€

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

Nikka Manhattan

14€

(Nikka whisky, martini blanc, martini rouge)

L'Exotique

15€

(Acai, crème de pêche, passion, ananas)

Whisky/Amaretto Sour

15€

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

Negroni Citadella

13€

(Campari, Martini, Gin Citadella)

Basil Smash

15€

(Gin, Sirop de basilic, citron vert)

Gin Fix

15€

(Gin, citron vert, lemonade)

Ginger Collin's

13€

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

L'Abricotier

13€

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

Don Papa Julep

14€

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

Sang de Pêche

15€

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

Café créole

14€

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

Digestifs

Baileys

9€

Amaretto

9€

Geï 37

9€

Limoncello

9€

Eau-de-vie

9€

(Pêche, poivre, mirabelle)

Cognac Bourgoin

9€

Calvados Caquerel VS

13€

Spiritueux

Rhum Havana Club

11€

(3 ans, Cuba)

Rhum Don Papa

14€

(2 ans, Philippines)

Rhum Millionario

15€

(10 ans, Pérou)

Gin Citadella

15€

(France)

Vodka Fair Quince BIO

15€

(France)

Tequila Colle 33

13€

(Mexique)

William Lawson's

11€

(Ecosse, Blended Scotch)

Nikka from the Barrel

15€

(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
Sourvignen autochtone et de Vignoles méditerranéennes)

7€ / 10€ / 23€ / 33€

Sourvignen Vignoles Duo des Mers
(Simple et rond, agrumes, alcool, assemblage de
Sourvignen autochtone et de Vignoles méditerranéennes)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Chardonnay IGP Pays d'Oc BIO Ecoteva
(Simple et fruits, nez de fleurs blanches)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Vermentino Corse AOP Domaine Vetrice
(Fruits et acidité, notes citronnées)

8€ / 12€ / 24€ / 37€

Chablis AOC Domaines Guigues
(Sels et minéral, sels, fruits blancs)

10€ / 18€ / 35€ / 50€

Vin rosé

Méditerranée IGP Panton n°7
(Très pâle, simple et léger, fruits, alcool)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Côtes de Provence AOC BIO St Tropes
(Très pâle, beaucoup de fraîcheur, notes citronnées,
aromatiques)

8€ / 12€ / 24€ / 37€

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 Héritières
(Fruits noirs, tannins et réglisse)

6€ / 10€ / 20€ / 30€

Pinot Noir IGP Pays d'Oc Le Versant
(Léger et agrumes, nez de cerise, notes acidulées)

8€ / 12€ / 24€ / 37€

Côtes du Rhône AOC BIO
Les Grès de Geyanne
(Rond, plein, fruits rouges confités)

8€ / 12€ / 24€ / 37€

Castillon Côtes de Bordeaux AOC
Château Beynat
(Fruits noirs couvrant 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 / pêche / framboise / miel)
Martini & ol 6€
(Rouge ou blanc)
Lillet & ol 6€
(Rouge / Blanc / Rose)
Parta, Campari & ol 6€
Partita St 5cl 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 / Yin 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 Mousse	(Double espresso, mousse de lait, sirop vanille)
Latte Macchiato Vanille	(Double espresso, mousse de lait, sirop vanille)
Caramel Viennois	(Double espresso, mousse de lait, sirop caramel, chantilly)
Chocomellette Viennois	(Mousse, chocolat, mousse de lait, chantilly)

Boissons fraîches

Sodas	5,5€
Coca-Cola 33cl, Coca-Cola Zero 33cl, Purvie 33cl, Sprite 33cl, Ginger Beer 33cl, Limonade Gargons 33cl, Tonic 33cl)	
Jus de fruits 25cl	5,5€
(Orange, ananas, tomate, abricot, passion, mandarine, fruit, pomme)	
Jus de fruits pressés	7€
(Orange ou citron)	
Thé au Café glacé	7€
Citronade / Orangeade pétillante	7€
Eau 50cl San Benedetto	7€
(Plateau 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 lait, lait, sirop vanille)
Ice Latte Pop Corn	(Double espresso lait, lait, sirop pop corn)
Ice Latte Caramel	(Double espresso lait, lait, sirop caramel)
Ice Mokaçino	(Double espresso lait, chocolat, lait, chantilly)
Ice Latte Mousse	(Double espresso lait, lait, sirop vanille)
Ice Matcha Vanille	(Lait, thé matcha, sirop vanille)
Ice Ube Vanille	(Lait, ube, sirop vanille)



Sodas naturels bien-être - 5€

Sodas 100% naturels et locaux à base de fruits et de plantes. Infusés au chaud dans de l'eau plate ou pétillante.

Pamplemousse Paradieu

Pamplemousse et élixir de Curaçou

Ment vert, feuilles de menthe

Énergé, boisson énergisante

Menthe, guarana, sauge, romarin, gingembre, café, ...

Canapé, autour de la menthe

Menthe, baumes de pin, cerise aromatisée

Indompté, à base de plantes sauvages

Feuilles de menthe, agave, fleur de safran, ...