



CAFÉ PÈRE
TANGUY
PARIS 9

PETIT-DEJEUNER / BREAKFAST

FORMULE EXPRESS

9.50

une boisson chaude, une orange pressée, un croissant ou tartine au beurre et confiture.

hot drink, fresh orange juice, croissant or tartine with jam and butter

FORMULE SOLIDE

14.50

une boisson chaude, une orange pressée, un croissant et une tartine au beurre et confiture et une omelette (+2 € jambon et fromage).

hot drink, fresh orange juice, croissant and tartine with jam and butter, and an omelette (+2 € ham and cheese).

BRUNCH

25.00



une boisson chaude

hot drink



croissant et tartine beurre et confiture

croissant and bread with jam and butter



une orange pressée

fresh orange juice

ET / AND

Chakchouka aux oeufs fermiers, poivrons et tomates confits aux épices, chorizo

Shakshuka with eggs, peppers and tomatoes slow-cooked spices, chorizo

TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

HOUMOUS

11.00

purée de pois chiche à l'huile de truffe blanche, paprika fumé, pain pita

chickpea purée with white truffle oil, smoked paprika, pita bread

BRUSHETTA AU THON

12.00

rilette de thon, mayonnaise, curcuma

brushetta of tuna, mayonnaise, curcuma

CROQUETAS AU CHÈVRE ET JAMBON IBÉRIQUE

14.00

jambon pata negra, chèvre fermier au lait cru

fried ham pata negra and goat cheese bowls

MORCILLA DE BOUDIN NOIR AU RIZ SOUFFLÉ, OIGNONS CONFITS

14.50

moreilla of black pudding with puffed rice, onion confit and piquillo coulis

TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN, CROUSTISSIAN AU SEIGLE

17.00

Petrossian signature tarama served with crisp rye Croustissian

ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA

21.00

Plate of ham "pata negra bellota"

ENTRÉES / STARTERS

OEUF MOLLET SUR UN LIT DE POIVRONS CONFITS, COULIS DE CHORIZO soft-boiled egg with confit sweet peppers and chorizo coulis	11.00
SOUPE À L'OIGNON, TOASTS CROUSTILLANTS AU CANTAL French onion soup with cantal cheese toast	14.50
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 Burgundy snails with garlic parsley butter	14.00
MORCILLA DE BOUDIN NOIR AU ROZ SOUFFLÉ, OIGNONS CONFITS moreilla of black pudding with puffed rice, onion confit and piquillo coulis	14.50
TATAKI DE THON AU SÉSAME GRILLÉ, MAYONNAISE À L'ORANGE SANGUINE, WASABI sesame-seared tuna tataki, orange mayonnaise and a touch of wasabi	17.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA Plate of ham "pata negra bellota"	21.00

TARTINES / TOASTS

TARTINE CHÈVRE MIEL chèvres, poivrons rouge, jambon de pays, balsamique, salade Goat cheese toast, red peppers, ham, balsamic vinegar, salad	17.00
TARTINE TOMATE BURRATA burrata crémeuse, jambon de pays, tomates, sauce pesto, salade Creamy burrata toast, ham, tomatoes, pesto sauce, salad	17.00
TARTINE SAUMON FUMÉ avocat, saumon fumé de la maison Petrossian, crème légère aux herbes, gingembre au pavot, salade Avocado toast, Petrossian smoked salmon, light herbed cream, poppy ginger, salad	19.50

SALADES / SALADS

SALADE DOUBLE CHÈVRE CHAUD chèvre chaud en kadaif, haricots verts, fruits secs, vinaigrette aux épices d'Oriane Warm goat cheese toast, salad, green beans, dried fruit, vinaigrette	18.50
SALADE CÉSAR salade romaine, tomates, oeuf mollet, croûtons, copeaux de parmesan, poulet pané, sauce façon César Fried chicken, salad, tomatoes, soft-boiled eggs, croutons, parmesan, Caesar dressing	18.50
SALADE D'EFFILOCHÉ DE BOEUF effiloché de boeuf au paprika fumé, compotée d'oignons, haricots verts, salade Pulled beef slow-cooked with smoked paprika, caramelized onion, green beans, salad	19.50

PLATS / MAINS DISHES

TARTARE DE BOEUF D'AUBRAC haché minute, frites maison Raw beef tartare, homemade french fries	19.50
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS copeaux de parmigiano à l'huile de truffe blanche Creamy risotto, wild mushrooms, parmesan cheese with white truffle oil	19.50
BURGER PULLED BEEF effiloché de boeuf cuit plus de 8h, cheddar, sauce mayonnaise au Cajun, compotée d'oignons rouges, salade romaine, frites maison Pulled beef slow-cooked for over 8 hours, cheddar cheese, Cajun mayonnaise, caramelised red onion compote, romaine lettuce, homemade french fries	20.00
CORDON BLEU MAISON DU PÈRE TANGUY suprême de poulet, cecina fumé, sauce cantal, purée maison (ou aligot +2€) Homemade chicken cordon bleu filled with smoked cecina, Cantal cheese sauce and served with mashed potatoes	22.00
SAUCISSE AU COUTEAU, ALIGOT Saucisse de la ferme de Monts Lagast, aligot, sauce au chorizo Hand cut sausage, aligot, chorizo sauce	22.00
EFFILOCHÉ D'ÉPAULE D'AGNEAU éffiloché d'agneau cuit pendant plus de 8h, émulsion au miel, purée de patates douces Tender pulled lamb shoulder, honey emulsion, sweet potato purée	23.00
THON ROUGE GRILLÉ & BUTTERNUT AUX ÉPICES crème de crustacés vanillé Seared bluefin tuna, spiced roasted butternut, vanilla shellfish cream	27.00
BOEUF D'AUBRAC FERMIER sauce au bleu d'Auvergne, frites maison Steak farm beef, blue cheese sauce, homemade french fries	29.00
CÔTE DE BOEUF MATURÉE MINIMUM 15 JOURS minimum 1KG, frites maison, sauce au bleu d'Auvergne, frites maison, salade de fruits secs minimum 1KG, french fries, blue cheese sauce, homemade french fries, dried fruit salad	90.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE vanille Bourbon	10.00
CAFÉ GOURMAND café, brownies aux noix de pecan, crème brûlée, clafoutis aux griottes, fromage blanc granola et miel coffee, pecan brownie, crème brûlée, morello cherry clafoutis, granola yogurt and honey (small pieces)	11.00
FROMAGE BLANC GRANOLA granola au flocon d'avoine, miel yogurt, granola with oat flakes, honey	10.00
CLAFOUTIS MOELLEUX AUX GRIOTTES servi avec un sorbet cerise de la maison Berthillon morello cherry clafoutis with cherry ice cream from Berthillon	11.00
BRIOCHE PERDUE AU CARMEL caramel, amandes torréfiées, glace caramel beurre salé de la maison Berthillon sweet bread, caramel, roasted almonds, salted butter caramel ice cream from la maison Berthillon	11.00
BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA nutella, amandes torréfiées sweet bread, nutella, roasted almonds	11.00
KILLER BROWNIES AUX NOIX DE PECAN servi avec du caramel beurre salé, chantilly et glace vanille Bourbon killer brownie with pecan, caramel sauce, whipped cream and vanilla ice cream	12.00
ASSIETTE DE 2 FROMAGES cantal et saint nectaire avec une salade de fruits secs plate of two cheeses, cantal and saint nectaire, with butter and dried fruit salad	12.00

GLACES

COUPE DE GLACE / ICECREAM vanille, chocolat, caramel au beurre salé, noisette, moka, cerise, passion vanilla, chocolate, salted butter caramel, cherry, mocha, cherry, passion fruit	12.00
CAFÉ LIÉGEOIS glace café, kahlua, chantilly 2 scoops of coffee, liqueur coffee Kahlua, cream	13.50
CHOCOLAT LIÉGEOIS glace chocolat, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of chocolate, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50
DAME BLANCHE glace vanille, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of vanilla, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50

CARTE DES VINS

VINS BLANC	15CL	50CL	75CL
CHARDONNAY 2024, domaine Laroche, bio, Pays d'Oc	8.00	28.00	39.00
ALSACE SEC 2024, AOP, Vignoble du Rêveur, au fil de l'ill, bio, Alsace	8.50	31.00	42.00
POUILLY FUMÉ 2024, AOP, domaine de Fontenille, Bourgogne Franche Comté	8.50	31.00	42.00
TERRE DE 3, ANJOU BLANC 2023, domaine Terra Vita Vinum, bio, Vallée de la Loire			42.00
ARTISAN, VIN ORANGE 2022, Vignoble du rêveur, bio, Alsace			42.00
AMPHIBOLITE, MUSCADET SÈVRE ET MAINE 2025, domaine Landron, Loire			45.00
VIOGNER "LES RUISSEUX" 2024, IGP, domaine Marsanne et Filles, Ardèche			45.00
MENETOU SALON 2023, AOP, domaine Philippe Gilbert, bio, Centre-Val de Loire			49.00
ALPHÉE 2022, domaine Jonathan maunoury, bio, Vallée de la Loire			55.00
UN INSTANT SUR TERRE, VIN ORANGE 2022, Vignoble du rêveur, fruits de vinification en amphores, bio, Alsace			55.00
CHARDONNAY EN BARBERON 2023, domaine Benedicte & Stéphane Tissot, Jura			70.00
RIVE DROITE 2023, domaine Terra Vita Vinum, bio, Vallée de la Loire			60.00
SANCERRE 2024, domaine Alphonse Mellot, Centre-Val de Loire			70.00
BIGOTTIÈRE 2022, domaine Terra Vita Vinum, bio, Vallée de la Loire			120.00
VINS ROSÉS			
ROSEBLOOD 2024, Chateau d'Estoublon Provence	8.00	29.00	42.00
RIMAURESQ 2024, AOP, cru classé, côte de provence			44.00
MINUTY PRESTIGE 2024, AOP côte de provence			60.00

CARTE DES VINS

VINS ROUGES	15CL	50CL	75CL
CÔTE DU RHÔNE 2024, domaine Saladin, Une goutte, Ardèche	8.00	28.00	38.00
SAUMUR 2024, Domaine Jonathan Maunoury, Cinabre, bio	8.00	28.00	38.00
MALBEC 2023, Aruma Baron de Rothschild, Argentine	8.00	28.00	38.00
PIC SAINT LOUP 2024, domaine Vignoble des 3 Châteaux, AOP, Languedoc-Roussillon			40.00
LARFE SOIF 2022, domaine terra Vita Vinum, bio, Vallé de la Loire			40.00
INFUSIONS 2022, domaine Terra Vita Vinum, bio, Vallée de la Loire			42.00
LANGUEDOC 2021, Blason domaine d'Aussières Lafite, Aude			42.00
PULSARD TISSOT DD 24 2024, domaine Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura			45.00
MENETOU SALON 2022, Clos de Treilles, domaine Philippe Gilbert, bio, Centre-Val de Loire			49.00
RIEN NE BOUGE 2023, domaine du rêveur, bio, Alsace			50.00
CROZES HERMITAGE 2023, domaine Jean Claude Marsanne, Ardèche			50.00
SANTENAY 2023, domaine Lucien Muzard, vieilles vignes, Côte-d'Or			60.00
SAINT-JOSEPH 2022, domaine Jean Claude Marsanne, Ardèche			60.00
SANCERRE 2022, domaine Alphonse MellotAOP, bio, Centre-Val de Loire			60.00
BORDEAUX 2021, Château Le Puy, Emilien, bio, Bordeaux			75.00
POMMARD 2021, domaine Lucien Muzard, Pommard Les Cras vieilles vignes			105.00
CHÂTEAU NEUF DU PAPE 2020, Château la nerthe, vallée du rhône, Vaucluse			220.00