



PT

Café Père Tanguy

P A R I S 9

bien plus qu'une brasserie.

À PARTAGER

Houmous Maison 11

Bruschetta au chèvre frais poire miel 12

3 Mac&Cheese Balls 12

Accras de morue 12

Croustillant de Boeuf 12

Croque Monsieur à la Truffe 17.50

ENTRÉES

Oeufs Mimosa à l'huile de truffe 9.50

6 Escargots de Bourgogne 12

Tarama Petrossian 14.50

Terrine de campagne maison aux châtaignes 19

TARTINES

TARTINE CHÈVRE MIEL 15

jambon de pays, chèvre, poivrons rouge, balsamique, salade

TARTINE TOMATES BURRATA 16

burrata, tomates, sauce pesto, jambon de pays, salade

PLATS

BURGER COMTÉ 18.50

*Bun's boulanger BIO, steak de boeuf Français,
sauce moutarde à l'ancienne, compotée d'oignons, frites maison*

TARTARE DE BOEUF d'AUBRAC TRADITIONNEL 18.50

Boeuf Français, haché minute, frites maison

LASAGNES VEGETARIENNES AUX LÉGUMES DU SOLEIL 19

sauce tomate au thym et romarin, béchamel, salade

CORDON BLEU MAISON PÈRE TANGUY 19.50

bresaola, sauce cantal, purée maison

FILET MIGNON 21

enroulé de lard, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison

EFFILOCHÉ d'EPAULE d'AGNEAU 21

confite sur une purée de patate douce, accompagnée d'une émulsion de miel

RAVIOLES DE GAMBAS 22

marinée à la citronnelle, coriandre, crème de citron yuzu

SAUMON VAPEUR 23

beurre blanc au curry vert et estragon poêlée de légumes au wok

BOEUF d'AUBRAC FERMIER 27

de la ferme de Laries, frites maison

SALADES

SALADE DOUBLE CHÈVRE CHAUD 17

*salade, chèvre chaud en kadaif, haricots verts, fruits secs,
vinaigrette aux épices d'Oriane*

CROUSTILANT DE CÉSAR 18

*filet de poulet frais pané, salade romaine, oeuf,
croutons, copeaux de parmesan, sauce façon César*

SALADE EFFILOCHÉE DE BOEUF 18.50

croustillant de boeuf, haricots verts, salade, oeuf au paprika fumé

SALADE BURRATA 19

*burrata, framboises, mûrs, pousses d'épinards,
jambon de pays, vinaigre balsamique, miel*

POKE BOWL SAUMON 19

*riz à sushi, riz à sushi, tataki de saumon,
pickles de gingembre, avocat, edamame, mais*

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE CARAMEL AU BEURRE SALÉ 11

*accompagnée d'une boule de glace caramel au beurre salé,
amande torréfiées*

BRIOCHE PERDUE NUTELLA 11

Nutella, amande torréfiées

TARTE FINE AUX POIRES 10

*crème d'amandes pralinées aux sésames
et boule de glace noisette de la maison Berthillon*

TRADITIONNELLE MOUSSE AU CHOCOLAT 10

avec des éclats de chocolat noirs

CRÈME BRULÉE 10

à la Vanille bourbon et son dessus croquant caramélisé

CAFÉ GOURMAND 10

*un café et tous les desserts en miniature
sauf la brioche perdue*

FROMAGE BLANC 11

granola, miel, fruits rouges

SELECTION DE VIN

VIN ROUGE

	15cl	50cl	75cl
<i>Languedoc les Darons, Jeff Carrel 2022</i>			28€
<i>Côte du Rhône AOC 3 Garçons 2022</i>	7€	24.5€	33€
<i>Malbec Maison Rothschild 2022</i>	8€	26€	36€
<i>Gamay Let the people faire la teuf 2023</i>	7€	24,5€	33€
<i>Vayollette domaine du témoin 2023</i>			38€
<i>Julienas les trois verre 2023</i>			39€
<i>Saint Joseph 2021, Jean Claude Marsanne</i>			55€
<i>Santeney AOC 2021</i>			60€
<i>Pommard Les cras vieilles vignes domaine Lucien Muzard 2021</i>			105€



VIN BLANC

<i>Chardonnay Laroche 2023</i>	7,5€	25,5€	34€
<i>Bourgogne Aligoté AOP 2022</i>	8€	26€	36€
<i>Les Ruissaux Viogner 2021</i>			36€
<i>Pouilly Fumé, Fontenille 2023</i>	8.5€	29€	39€
<i>Menetou Salon Sauvignon 2022</i>			36€
<i>Sancerre, Alphonse Mellot 2021</i>			70€



VIN ROSE

<i>Rimauresq cru classé côte de Provence 2023</i>	8€	29€	38€
<i>Roseblood coteaux Varois en Provence</i>			44€
<i>Minuty Prestige 2022</i>			50€



CHAMPAGNE

	Coupe	
<i>Champagne HATON, Jean Noël</i>	13€	70€
<i>Champagne Ruinard Brut</i>		110€
<i>Champagne Ruinard Rosé</i>		150€



CAFÉ PÈRE
TANGUY

PARIS 9

2 Place Gustave Toudouze

75009 Paris

+33 (0)1 48 78 00 27

cafeperetanguy.com

