

Entrées



BURRATA CRÉMEUSE AUX SAVEURS D'ITALIE

Burrata, pesto basilic, tomates marinées, graines de céréales et copeaux de parmesan

Burrata, basil pesto, marinated tomatoes, cereal seeds and parmesan shavings

20€

MINI WRAP DE TORTILLA au saumon fumé, roquette, fromage frais

Mini tortilla wrap with smoked salmon, arugula and cottage cheese

18€

ROLLS DE CREVETTES CROUSTILLANTS, sauce tartare maison

Crispy shrimp rolls with homemade tartar sauce

19€



SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Gratinated onion soup

12€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE X6 / X12

Burgundy snails

16€ / 26€

Salades

HAWAÏ POKÉ BOWL

Riz sushi, thon mariné, ananas, edamame, carottes, pousses de soja et chou rouge

Sushi rice, marinated tuna, pineapple, edamame, carrots, soya sprouts and red cabbage

21€

PAMPA LOVE

Salade mêlée, burrata crémeuse, légumes grillés, noisettes et amandes torréfiées, coppa, graines de céréales

Mixed salad, creamy burrata, grilled vegetables, roasted hazelnuts and almonds, coppa, cereal seeds

20€

CAESAR

Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, œuf parfait bio , tomates cerises, croûtons, sauce Caesar maison

Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, organic perfect egg, cherry tomatoes, croutons, homemade Caesar sauce

21€



ASIAN CRUNCHY BOWL

Chou rouge, chou chinois, carottes, pousses de soja, raviole frit, coriandre, cacahuètes, sauce aigre douce

Red cabbage, chinese cabbage, carrots, soya sprouts, fried ravioli, coriander, peanuts, sweet and sour sauce

21€

A healthy
food
for a
wealthy
mood







Végétarien - Vegetarian



Vegan - Vegan

Snacks

- AVOCADO TOAST** 19€
 Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché bio 
Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, organic poached egg
- EGG BENEDICT** 15€
 Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette et sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and hollandaise sauce
- NORWEGIAN BENEDICT** 15€
 Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette et sauce hollandaise
Organic poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula and hollandaise sauce
- BAGEL ITALIEN** 18€
 Coppa, mozzarella, roquette, tomates marinées, sauce pesto basilic, frites
Coppa, mozzarella, arugula, marinated tomatoes, basil pesto sauce, french fries
- CROQUE-MONSIEUR** Supplément œuf Bio  + 1€ 14€
 Croque-Monsieur toasted sandwich - Extra organic egg + 1€
- CROQUE TRUFFE** Jambon blanc truffé, emmental, crème de tartufata 18€
 White ham with truffles, emmenthal cheese, tartufata cream

Plats

- LE « TIGRE QUI PLEURE »**, riz noir vénéré, sauce au piment doux 22€
The 'Crying Tiger', black rice, sweet chilli sauce
- TARTARE DE BŒUF D'AUBRAC 180 G PRÉPARÉ OU POÊLÉ**, frites 18€
Aubrac beef tartar 180 g, prepared or just seared, french fries
- BAVETTE DE VEAU**, sauce Roquefort, pommes grenailles 21€
Veal flank steak, Roquefort sauce, grenailles potatoes
- BURGER MADAME PAMPA** 20€
 Bun, steak de bœuf Aubrac, cheddar, oignons frits, mayonnaise tartufata, romaine
Bun, Aubrac beef steak, cheddar, fried onions, tartufata mayonnaise, romaine salad
-  **AVOCADO VEGGIE BURGER** 20€
 Bun, falafel, avocat, cheddar, oignons frits, romaine
Bun, falafel, avocado, cheddar, fried onions, romaine salad
- CARPACCIO DE POULPE AUX AGRUMES** 27€
 Grenade, coriandre, crème de vinaigre balsamique à la mangue et sa salade thai
Squid carpaccio, pomegranate, coriander, balsamic vinegar cream with mango and Thai salad
- FILET DE BAR À LA PLANCHA**, petits légumes, sauce hollandaise 25€
Grilles sea bass fillet, vegetables, hollandaise sauce
- FISH & CHIPS**, sauce tartare maison 18€
Fish 'n Chips, homemade tartar sauce
- RISOTTO COQUILLETES PARFUMÉ À LA TRUFFE** 20€
 Jambon blanc truffé, copeaux de Parmesan
Truffle-flavoured shell pasta risotto, white ham with truffles and Parmesan shavings

Les Garnitures du Pampa

SIDE DISHES

6€

FRITES, POMMES GRENAILLES, COQUILLETES, RIZ NOIR VÉNÉRÉ, PETITS LÉGUMES, SALADE

French fries, grenailles potatoes, shell pasta, black rice, small vegetables, salad

SAUCES : tartare, hollandaise, Roquefort, mayonnaise tartufata, piment doux, pesto

Sauces: tartar, hollandaise, roquefort, tartufata mayonnaise, sweet chilli, pesto

Planches & Tapas



STICKS DE MOZZARELLA

9€

Mozzarella sticks



CHEDDAR JALAPEÑOS PEPPERS

13€



NACHOS GUACAMOLE & CHEDDAR FONDU

15€

Nachos guacamole and melted cheddar



PLANCHE TAPAS

24€

Nachos, sticks de mozzarella, cheddar jalapenos peppers, frites

Tapas board: Nachos, mozzarella sticks, cheddar jalapeños peppers, french fries

PLANCHE SALMON LOVERS

27€

Sushis saumon & sauce soja, burrata des Pouilles, Avocado Toast, Tartine saumon mariné & edamame, Mini-brochettes tomate/mozza, Mini-brochettes melon/jambon de truie

Sushi salmon & soya sauce, puglia burrata, avocado toast, marinated salmon & edamame toast, mini tomato/mozzarella skewers, melon/sow ham mini skewers

PLANCHE IMPÉRIALE

26€

Gyozas aux légumes, samoussas au bœuf, tempuras de crevettes, nems au poulet
Vegetable gyozas, beef samosas, shrimps tempura, chicken spring rolls



PLANCHE FROMAGÈRE DE LA "FERME D'ALEXANDRE"

22€

Sainte-Maure de Touraine AOP, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort AOP
Cantal Entre-Deux AOP, Saint-Nectaire Fermier AOP

Sainte-Maure de Touraine AOP, truffled Berry tomme cheese, Roquefort AOP,
Cantal Entre-Deux AOP, farmhouse Saint-Nectaire AOP

PLANCHE PAYSANNE DE LA "MAISON SEGUIN"

22€

Jambon de truie Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes,
rillettes d'oie Goronnaises, saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota
30 months Matanza sow ham, white ham with truffles,
Goronnaises goose rillettes, duck sausage from Béarn, Bellota chorizo

PLANCHE MIXTE, fromage et charcuterie

22€

Mixed board, cheese and cold cuts



Végétarien - Vegetarian

Menu Enfant

12€

STEAK HACHÉ DE BŒUF AUBRAC, FRITES OU COQUILLETES JAMBON BLANC

Minced Aubrac beef steak, french fries or shell pasta and ham

+ GRENADINE OU COCA-COLA + GLACE VANILLE OU CHOCOLAT OU FRAISE

Grenadine syrup and water or Coca-Cola + vanilla or chocolate or strawberry ice cream

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES 10€

Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Roquefort AOP

Cheeses selection: Saint-Nectaire AOP, Cantal Entre-Deux AOP, Roquefort AOP

LA PART DE FROMAGE AU CHOIX 7€

Slice of cheese to choose from

TIRAMISÙ OREO & NUTELLA 11€

Oreo Tiramisù & Nutella spread

CHARLOTTE AUX FRAMBOISES, mousse pistache et coulis de fruits rouges 11€

Raspberry Charlotte, pistachio mousse and red fruits coulis

MI-CUIT AU CHOCOLAT, cœur chocolat blanc et sphère vanille 11€

Half-baked chocolate cake, white chocolate heart and vanilla sphere

CARPACCIO D'ANANAS, sucre au basilic et sorbet citron 12€

Pineapple carpaccio, basil-flavoured sugar and lemon sorbet

ILE FLOTTANTE AUX PRALINES ROSES 11€

Floating island with pink pralines

LE CAFÉ GOURMAND 9€

Gourmet coffee

Coupes de Glace

suppl. glace +2€
extra ice cream +2€
suppl. crème fouettée +1€
extra whipped cream +1€

1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES

Glace ou Sorbet :

vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, framboise, citron, fraise

1 or 2 or 3 scoops of ice cream or sorbet: vanilla, chocolate, coffee, salted butter caramel, raspberry, lemon, strawberry

4/8/11€

CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 13€

Liégeois coffee or chocolate

COLONEL sorbet citron, vodka 12€

Lemon sorbet, vodka

Le Bar du Pampa

5 cl à 40 cl

16€

TATA SUZANNE

Gin Christian Drouin infusé à la framboise, liqueur de camomille, poivre, sirop de sucre maison, jus de citron, blanc d'œuf

PAMPA MULE

Vodka Fair quinoa infusée au gingembre et à la framboise, liqueur de melon Còquetelers, huile essentielle de gingembre, ginger beer, sirop de sucre maison, citron vert

EXPRESSO MARTINI

Cognac Hennessy, zeste d'orange, liqueur de café Fair, sirop de vanille, double espresso

PAMPA KONG

Whisky Fin de Partie par Benjamin Kuentz infusé à la poire, saké à la prune Suppai Umeshu, liqueur de yuzu, liqueur de cerise Ciliega, Angostura, fève tonka râpée, blanc d'œuf

GREEN
is
ALWAYS
an
OPTION

Le Bar à Champagne

5 cl à 40 cl

16€

PAMPA 75

Gin Christian Drouin infusé à la framboise, liqueur de mandarine Napoléon, jus de citron, sirop d'agave, blanc d'œuf, Champagne

SPEAKEASY 2.0

Gin Lord of Barbès infusé au romarin, Pimm's, Champagne, sirop de concombre, jus de citron, bitter orange

PORN STAR MARTINI

Vodka Fair quinoa infusée à la vanille et aux fruits de la passion, liqueur de kumquats, sirop d'érable, jus d'ananas, Champagne

IT'S
TIME TO
DRINK
CHAMPAGNE
and
BLOW
BUBBLES

Le Bar à Spritz

5 cl à 40 cl

15€

APEROL SPRITZ

Apérol, huile essentielle d'orange, prosecco, eau gazeuse

ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, Gin Carmina par Christian Drouin infusé à la framboise et à la fleur de sureau, citron vert, prosecco, eau gazeuse

PAMPA SPRITZ

Liqueur de melon Còquetelers, huile essentielle de yuzu, prosecco, eau gazeuse

My
FAVORITE
DRINK...

...IS THE
NEXT
ONE

Le Bar à Gin'To

5 cl à 40 cl

17€

BEACH HOUSE

Rhum blanc infusé aux fruits exotiques, doux et délicat.

Accord conseillé : Fever-Tree aromatic tonic water

LORD OF BARBÈS

MADE IN FRANCE



Made in Paris, bio et artisanal. What else ?

Accord conseillé : Fever-Tree aromatic tonic water

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux

Accord conseillé : Fever-Tree mediterranean tonic water

RETHA OCEANIC GIN

MADE IN FRANCE

Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré.

Accord conseillé : Fever-Tree aromatic tonic water

CARMINA PAR CHRISTIAN DROUIN

MADE IN FRANCE

Gourmand, aux subtiles notes de fruits rouges.

Accord conseillé : Fever-Tree Indiana tonic

WHEN
life
GIVES YOU
LEMONS,
make
A GIN
&
TONIC

N'hésitez pas à demander nos Cocktails Classiques !

15€

5 cl à 50 cl

Bières

Bouteilles

LA PARISIENNE BLANCHE  33 cl

8€

LA PARISIENNE BRUNE 33 cl

8€

DESPERADOS 33 cl

8€

CORONA EXTRA 35.5 cl

8€

KRO PURE MALT 33 cl

8€

Pression

PIETRA À LA CHÂTAIGNE

25 cl

6€

50 cl

11€

DEMORY PARIS IPA

6€

11€

1664

5€

9€

COLOMBA BLANCHE

6€

11€

DUCASSE

6€

11€

Apéritifs

KIR AU VIN BLANC 14 cl	6,4€
KIR AU VIN BLANC 28 cl	9,8€
KIR ROYAL 12 cl	11,9€
SUZE, SALERS 5 cl	6,5€
ANIS 2 cl	6€
APÉRITIFS DE MARQUE 5 cl	6,5€
AMERICANO 8 cl	10,7€
CAMPARI 5 cl	6,5€
CAMPARI-SODA 15 cl	7,2€
PROSECCO 12 cl	8,5€
PROSECCO Btl 75 cl	48€
PORTO 5 cl	6,5€
MARTINI 5 cl	6,5€

IT'S
TIME TO
WRITE
A NEW
STORY

Cocktails Sans Risque

5 cl à 40 cl

10€

FOCUS
ON
THE
GOOD

VIRGIN SPRITZ

Spiritueux sans alcool Fluère framboise, sirop de rose, eau gazeuse

COOL KISS

Jus de coco, jus d'ananas, jus d'orange, sirop de fraise

VIR-GIN'TO

Sirop de fleur de sureau, spiritueux sans alcool Fluère au genièvre, Fever-Tree aromatic tonic water

Nos Boissons Rafraîchissantes

30 cl

Fait maison

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 33 cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	6,5€
CITRONNADE MAISON Citron pressé, limonade, menthe fraîche	7€
THÉ GLACÉ MAISON, MADE IN PAMPA	7€
BUBBLE TEA Thé vert, jus d'ananas, perles de tapioca	8€
LE DÉTOX Concombre, pomme, citron - 30 cl - Détox !	10€
PARIS S'ÉVEILLE Orange, carotte, citron - 30 cl - Énergisant !	10€
LA BIMBO Pomme, orange, gingembre - 30 cl - Booste l'immunité !	10€

Eaux

uniquement restauration

EVIAN OU BADOIT ROUGE 33 cl	5,5€
EVIAN OU BADOIT VERTE 75 cl	8€

Boissons Fraîches

de 10 cl à 33 cl

COCA-COLA, ZERO 33 cl, FUZE TEA 25 cl	5,9€
ORANGINA 25 cl, SCHWEPPE TONIC ou AGRUMES 25 cl	5,9€
LIMONADE ARTISANALE 'La Mortuacienne' 33 cl	5,5€
FEVER-TREE TONIC WATER, AROMATIC TONIC WATER, MEDITERRANEAN TONIC WATER 20 cl	6,1€
FEVER-TREE GINGER ALE, GINGER BEER 20 cl	6,1€
CIDRE SASSY "L'INIMITABLE" 33 cl	6,5€
LAIT FROID 25 cl	4,5€
CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	6€
FRAPPUCCINO VIENNOIS 33 cl	7€
MILK-SHAKE 33 cl - DEMANDEZ NOS PARFUMS	7€
JUS DE FRUITS 100% PUR JUS 25 cl  Orange, abricot Bergeron, pomme brut de Pressoir, poire Williams, pêche de vigne, tomate	6,5€
CHARITEA MATÉ 33 cl 	6,5€

Côté Cave

Champagne

	12 cl	28 cl	75 cl	150 cl
PAUL LAURENT (Brut/Rosé)	12€	20€	70€	
PAUL LAURENT				150€
RUINART BRUT	15€	27€	120€	

	14 cl	28 cl	50 cl	75 cl
<i>Blancs</i> CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra 	5,5€	10,5€	20€	27€
SANCERRE AOC Doudeau-Léger	7€	13,5€	26€	34€
VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine les Salices	6€	11,5€	21€	30€
CHILI, CONO SUR BICICLETA, Unstarred Chardonnay	6€	11,5€	21€	30€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	7,5€	14€	27€	36€
<i>Rosés</i> ART DE VIVRE AOP LANGUEDOC	5,5€	10€	20€	27€
SOURCE OF JOY, LANGUEDOC  	7€	12,5€	23€	33€
<i>Rouges</i> CÔTES-DE-BOURG AOC Hipster de barbe	5,5€	10€	20€	27€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	12,5€	23€	33€
PINOT NOIR IGP Les Turritelles	6€	11,5€	21€	29€
SAINT-JOSEPH AOP Cuvée Côte Diane	7,5€	14€	27€	40€
SAINT-AMOUR AOC Bataillard Père et Fils	5,5€	10€	20€	27€
BODEGA PIEDRA NEGRA Malbec 	6€	11,5€	21€	30€

Chaque mois, un nouveau vin à découvrir. demandez-le !

Spiritueux

4 cl

Supplément soda +3€

Whiskies

FIN DE PARTIE

MADE IN FRANCE

Single malt généreux et intense.

MOON HARBOUR

MADE IN FRANCE

Blend vieilli en barriques de Sauternes.
Rappelle la douceur d'un Bourbon.

SEQUOIA TOURBÉ

MADE IN FRANCE



Pur malt d'orge tourbé du Vercors.
Tourbé et puissant.

D'UN VERRE PRINTANIER

MADE IN FRANCE

Single malt fruité, frais et léger.

NIKKA FROM THE BARREL

Le joyau de la fameuse distillerie nipponne.
Blend puissant et rond. Un classique.

Téquilas

FULANO REPOSADO

Vieillie en fûts de chêne français
pendant 8 à 11 mois, notes d'agrumes,
d'épices et de cuir.

OCHO AÑEJO

100% agave bleu, notes de jasmin.

Rhums

BOLOGNE LE DISTILLAT

MADE IN FRANCE

Élégant, rond, raffiné, mais néanmoins
complexe. Ne manquera pas de séduire
les amateurs de rhum.

COPALLI



Bio et éthique, distillé durablement
au cœur de la forêt tropicale du Belize.

ZACAPA 23 ANS

Arômes de miel, caramel et chêne épicé.

FAIR XO BELIZE

MADE IN FRANCE



Issu du commerce équitable, puissant et délicat.

BUMBU

Élaboré à partir de canne à sucre en pro-
venance de 8 pays des Antilles. Riche et
complexe.

Vodkas

MADE IN FRANCE

FAIR QUINOA



Élaborée à partir de quinoa bolivien,
bio, issu du commerce équitable.

GUILLOTINE

Vodka champenoise, claire, légère et onctueuse.

GUILLOTINE HÉRITAGE

Vieillie en fûts de chêne, boisée et épicée.

Boissons Chaudes

7 cl à 25 cl

LIFE IS
TOO
SHORT
TO
DRINK
CHEAP
COFFEE

GINGER LEMON Citron chaud, miel et gingembre	8,5	LAIT DE SOJA	5,5
EXPRESSO Florio 100% Arabica	2,8	LAIT CHAUD	4,9
CAFÉ ALLONGÉ	3	LAIT VANILLE	5,1
DOUBLE EXPRESSO Florio 100% Arabica	5,7	POT DE LAIT	0,5
NOISETTE	3	GROG AU RHUM / COGNAC	8
CAFÉ CRÈME	5,6	VIN CHAUD	6
CAPPUCCINO	6	IRISH COFFEE	10
CAFÉ VIENNOIS	6	FRENCH ou ITALIAN COFFEE	10
CHOCOLAT VIENNOIS	6	PAIN AU CHOCOLAT	2,5
CHOCOLAT À L'ANCIENNE 40% Cacao	5,7	CROISSANT	2
		TARTINE	1,7
		CONFITURE	0,5

Thés

6,3€

Maison Richard

Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges,
Earl Grey, Vanille-Caramel, Au Temps des Tsarines,
Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

Infusions



6,3€

Maison Richard

Verveine, Verveine-Menthe,
Menthe Poivrée, Camomille,
Tilleul, Tilleul-Menthe

Digestifs

4 cl

CALVADOS CHRISTIAN DROUIN	10,5	BAILEY'S, COINTREAU	10,5
BAS ARMAGNAC	10,5	GRAND MARNIER	10,5
BAS ARMAGNAC 25 ANS	11,2	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11,5
COGNAC VS ÉLÉGANCE	10,5	ALCOOLS BLANCS G. MICLO	10,5
COGNAC DELAMAIN XO	12,2	poire, mirabelle, framboise	
GET 27, GET 31	10,5	CHARTREUSE VERTE	10,5

Prix nets en € service compris, chèques non acceptés, CB min 10 €.

Certains plats peuvent contenir des allergènes, un tableau est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération.

Net prices in euros, service included, checks not accepted, min. CC € 10.

Some dishes might contain allergens, a list is at your disposal. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.