

LA PAMPA DANS PARIS

**Pour vos demandes de privatisation ou d'événements privés ou professionnels :
Rendez-vous sur notre site internet, rubrique "Événementiel"**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'est pas responsable des objets volés.

SERVI TOUS LES JOURS, 11h30 - 16h30

LE BRUNCH DU PAMPA

28€

* BOISSON CHAUDE

Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Thé, Infusion, Chocolat Chaud
Cappuccino ou Café Viennois ou Chocolat Viennois en supplément +2,5€
*Hot drink: Expresso, Allongé, Double Expresso, Café Crème, Tea, Infusion, Hot Chocolate
Cappuccino ou Viennese Coffe or Viennese Chocolate in addition + 2,5€*

* JUS PRESSÉ MAISON

Orange ou Orange-carotte
Homemade squeezed juice, orange or orange-carrot

* VIENNOISERIE

Croissant ou Pain au chocolat
Croissant or Chocolate bread

* TARTINE

Beurre, confiture, Nutella
Toast with butter, jam, Nutella

* FROMAGE BLANC ET GRANOLA CROUSTILLANT BIO

Organic cottage cheese and crunchy granola



* MINI SALADE DE FRUITS FRAIS

Mini fresh fruit salad

* ŒUFS BROUILLÉS BIO

Bacon ou Saumon fumé

Organic scrambled eggs bacon or smoked salmon



LES BOISSONS DU BRUNCH

de 7 d à 50 d

Lait de Soja	5,5€
Café frappé 25cl	6,5€
Café frappé Viennois 33cl	7,5€
Thés & Infusions  "Maison Richard"	6,5€

Boissons Chaudes Détox

Ginger lemon - Citron chaud, miel et gingembre	9€
Grog au rhum	8€

Boissons Froides Détox

Fruits pressés - Orange, pamplemousse, citron, pomme	7,5€
Citronnade maison - Citron pressé, limonade, menthe fraîche	9€
Thé glacé maison - Made in Pampa	9€

Jus Détox

Le Détox 30cl - Concombre, pomme, citron - Détox	10€
Paris s'éveille 30cl - Orange, carotte, citron - Énergisant	10€





Le Bar du Brunch

Coupe de Champagne 12cl - Abelé 1757	12€
Coupe de Champagne 12cl - Ruinart	16€
St-Germain Spritz	15€
Liqueur de sureau Fiorente, prosecco, Perrier	
Mimosa Royal	15€
Champagne Abelé, jus d'orange pressé	
The Green Lady	16€
Gin Mare infusé à la framboise, Grand Marnier Cuvée du Centenaire, jus d'aloë vera, jus de citron, paillettes vertes	
Porn Star Martini	16€
Vodka Grey Goose infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La maison n'est pas responsable des objets volés.

LE BRUNCH À LA CARTE

Salé

- EGG BENEDICT** 19€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise
Poached organic egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and hollandaise sauce
- EGG CHEESY MUFFIN** 18€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, bacon, roquette, cheddar fondu
Poached organic egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and melted cheddar
- AVOCADO TOAST** 20€
Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché bio 
Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, organic poached egg
- NORWEGIAN BENEDICT** 19€
Œuf poché bio  sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette et sauce hollandaise
Poached organic egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula and hollandaise sauce
- NORWEGIAN PANCAKES** 19€
Saumon fumé, concombre, cream cheese
Smoked salmon, cucumber, cream cheese
- SAVORY PANCAKES** 18€
Bacon grillé, œuf au plat, sirop d'érable
Grilled bacon, fried egg, maple syrup

Sucré

- MI-CUIT AU CHOCOLAT** 11€
Glace vanille
Chocolate mi-cuit, vanilla ice cream
- BRIOCHE PERDUE** 11€
Nutella ou confiture de lait, glace vanille
Nutella or milk jam, vanilla ice cream
- BANANA PANCAKES** 11€
Sirop d'érable
Maple syrup