



64, rue du Montparnasse
75014 Paris

01 53 71 95 20

www.madame-pampa.fr

@madamepampa_montparnasse

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



ENTRÉES - STARTERS



ŒUFS MAYONNAISE

Eggs with mayonnaise

9€



SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Gratinated onion soup

14€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ, cream cheese à la ciboulette, toasts

Smoked salmon platter, chive cream cheese, toasts

19€

ESCARGOTS, par 6

Snails, by 6

15€

TATAKI DE THON, mariné aux épices mexicaines, sauce tahini

Tuna tataki, marinated with Mexican spices, tahini sauce

15€

SALADES - SALADS

PAMPA LOVER

Salade, tomates cerises, légumes grillés, tomates confites, jambon de pays, burrata, parmesan

Salad, cherry tomatoes, grilled vegetables, tomato confit, country ham, burrata, parmesan cheese

22€

CROUTILLANTS DE CHÈVRE, CONFITURE DE FIGUE ET MIEL

Salade, carottes râpées, poitrine grillée

Goat's cheese crisp, figue jam, honey, salad, grated carrots, grilled brisket

21€



BOWL VEGAN

Salade, tomates cerises, avocat, pomelo, quinoa, ananas rôti, betterave

Salad, cherry tomatoes, avocado, grapefruit, quinoa, roasted pineapple, beetroot

19€

CAESAR

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

Romaine salad, breaded chicken, parmesan shavings, organic hard-boiled egg, cherry tomatoes, croutons, homemade Caesar sauce

21€

BOWL ARGENTIN

Salade, tomates cerises, avocat, pomelo, quinoa, ananas rôti, crevettes, saumon fumé, œuf poché

Argentin bowl, salad, cherry tomatoes, avocado, grapefruit, quinoa, roasted pineapple, shrimp, smoked salmon, poached egg

23€

N'hésitez pas à demander notre BRUNCH, servi tous les jours !

11h30 - 16h30



Végétarien - Vegetarian



Vegan

PLATS - DISHES

ONGLET DE BŒUF 20€
Sauce au poivre, frites
Beef cutlet, pepper sauce, French fries

PICAÑA DE BŒUF 22€
Pommes sarladaises
Beef picanha, sarladaise potatoes

POULET RÔTI, JUS CORSÉ, frites 20€
Roasted chicken and its full-bodied juice, French fries

CEVICHE DE THON 23€
Aux agrumes, taboulé de quinoa, avocat
Tuna ceviche, citrus marinade, quinoa tabbouleh, avocado

ASADO (BARBECUE ARGENTIN), BŒUF, RIBS ET SAUCISSES 23€
Chimichurri rouge, riz argentin
Beef, ribs and sausages, red chimichurri, Argentinian rice

FISH & CHIPS 19€
Sauce tartare maison, frites
Fish & Chips, homemade tartar sauce, French fries

RISOTTO DE COQUILLETES 21€
Crème tartufata, jambon blanc truffé, copeaux de parmesan
Shell pasta with truffle cream, truffled white ham, parmesan shavings

FILET DE DAURADE À LA PLANCHA 22€
Sauce vierge, wok de légumes
Grilled sea bream fillet, vierge sauce, vegetable wok

BAR À TARTARES

TARTARE DE BOEUF 180 G, frites 22€
Traditional beef tartare 180 g, French fries

TARTARE DE BOEUF ITALIEN 180 G 22€
Tomates confites, parmesan, basilic, frites
Beef tartare, sun-dried tomatoes, parmesan, basil, French fries

TARTARE DE BOEUF THAÏ 180 G 22€
Coriandre, oignons rouges, sauce Nioc'mam, gingembre, cébettes, huile de sesame, frites
Beef tartar, coriander, red onions, Nuoc-mâm sauce, ginger, spring onions, sesame oil, French fries

BAR À BURGERS

BURGER MADAME PAMPA 22€/29€
Bun, steak haché de bœuf, cheddar fondu, oignons frits, mayonnaise à la tartufata, salade romaine, frites
Bun, ground beef patty, melted cheddar, fried onions, truffle mayo, romaine lettuce, French fries

BURGER TEXAN 23€/30€
Bun, steak haché de bœuf, poitrine fumée grillée, cheddar fondu, oignons frits, sauce barbecue, moutarde américaine, salade romaine, frites
Bun, ground beef patty, grilled smoked bacon, melted cheddar, fried onions, barbecue sauce, American mustard, romaine lettuce, French fries



VEGGIE BURGER 21€/28€
Bun, galette de pommes de terre, guacamole, oignons frits, salade, frites
Bun, potato patty, guacamole, fried onions, salad, French fries

LES GARNITURES DU PAMPA SIDE DISHES

5€

FRITES, SALADE, SALADE DE QUINOA, COQUILLETES, POMMES SARLADAISES, WOK DE LÉGUMES, RIZ ARGENTIN

Fries, green salad, quinoa salad, coquillettes, sarladaise potatoes, vegetable wok, Argentine rice

Sauces :

tartare, hollandaise, béarnaise, poivre, mayonnaise tartufata, chimichurri



Végétarien - Vegetarian

PLANCHES & TAPAS - BOARDS

-  **STICKS DE MOZZARELLA** 10€
Mozzarella sticks
- TEMPURA CREVETTES** 10€
Shrimp tempura
-  **NACHOS GUACAMOLE ET CHEDDAR FONDU** 15€
Nachos guacamole and melted cheddar
- PAMPA PLANCHA** 25€
Nachos, sticks de mozzarella, cheddar jalapenos peppers, tempura de crevettes
Pampa board with nachos, mozzarella sticks, cheddar jalapenos peppers, shrimp tempura
- PLANCHE SALMON LOVERS** 28€
Sushis au saumon & sauce soja, burrata crémeuse, avocado toast, tartine de thon mariné & edamame, mini-brochettes tomate/mozzarella/jambon de truite
Salmon sushi & soy sauce, creamy burrata, avocado toast, marinated tuna tartine & edamame, mini skewers with tomato, mozzarella, and cured pork ham.
-  **PLANCHE FROMAGÈRE** 23€
Sainte-Maure de Touraine, Tomme du Berry à la truffe, Roquefort, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire
Sainte-Maure de Touraine, truffled Berry tomme cheese, Roquefort, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire
- PLANCHE PAYSANNE DE LA "MAISON SEGUIN"** 22€
Jambon de truite Matanza affiné 30 mois, jambon blanc aux truffes, rillettes d'oie « Les Gorronnaises », saucisson de canard du Béarn, chorizo Bellota
30 months Matanza sow ham, white ham with truffles, «Les Gorronnaises» goose rillettes, duck sausage from Béarn, Bellota chorizo
- PLANCHE MIXTE**, fromage et charcuterie 23€
Mixed board, cheese and cold cuts

SNACKS

- AVOCADO TOAST** 20€
Avocat, saumon fumé, roquette, tomates cerises, œuf poché
Avocado, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes, poached egg
- EGG BENEDICT** 19€
Œuf poché sur un muffin, avocat, bacon, roquette, sauce hollandaise
Poached egg on a muffin, avocado, bacon, arugula and hollandaise sauce
- NORWEGIAN BENEDICT** 19€
Œuf poché sur un muffin, avocat, saumon fumé, roquette, sauce hollandaise
Poached egg on a muffin, avocado, smoked salmon, arugula and hollandaise sauce
- BAGEL ITALIEN** 20€
Burrata crémeuse, jambon de pays, tomates confites, roquette, frites
Italian bagel, creamy burrata, cured ham, confit tomatoes, arugula, fries
- CROQUE-MONSIEUR** 15€
Supplément œuf + 1€
Supplément truffe + 3€
*Croque-Monsieur toasted sandwich - Extra egg + 1 €
Truffle supplement + 3 €*
- OMELETTE MIXTE** 16€
Jambon blanc, emmental râpé, salade verte
Mixed omelette, white ham, grated Emmental cheese, green salad
-  **OMELETTE NATURE** 13€
Salade verte
Plain omelette, green salad



MENU ENFANT - CHILDREN'S MENU

13€

STEAK HACHÉ DE BŒUF, FRITES OU COQUILLETES AU JAMBON BLANC

Minced beef steak with French fries or shell pasta with 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

Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux,
Sainte-Maure de Touraine

*Saint-Nectaire, Cantal Entre-Deux, Sainte-Maure
de Touraine*

11€

MI-CUIT AU CHOCOLAT

Glace vanille

Chocolate mi-cuit with vanilla ice cream

11€

LA PART DE FROMAGE AU CHOIX

Choice of cheese slices

8€

FROMAGE BLANC

Miel ou coulis de fruits rouges

Fromage blanc, honey or red berry coulis

9€

TARTE DU MOMENT

Demandez l'inspiration du chef

Chef's tart of the day

10€

SALADE DE FRUITS

Fruit salad

9€

TIRAMISU FRAMBOISE

Raspberry tiramisu

11€

CRÊPE AU CHOIX

Nutella, sucre, confiture

Choice of crepe: Nutella, sugar, jam

6,5€

BRIOCHE PERDUE

Nutella ou confiture de lait, glace vanille

Nutella or milk jam, vanilla ice cream

11€

CRÊPE SUZETTE

Suzette-style crêpe

8,5€

PAVLOVA MANGUE PASSION

Mango and passion Pavlova

11€

CAFÉ GOURMAND

Gourmet coffee

9,5€

GLACES & SORBETS - ICE CREAMS & SORBETS

De la Maison Pedone, Maître glacier depuis 1959

Suppl. glace +2€ / Suppl. crème fouettée +1€ - Extra ice cream +2€ / extra whipped cream +1€

1 BOULE - 2 BOULES - 3 BOULES

Glace ou Sorbet : vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, citron, fraise

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

4€/8€/11€

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS

Glace café ou chocolat, coulis de chocolat, crème fouettée

Liégeois coffee or chocolate, coffee or chocolate ice cream, chocolate coulis, whipped cream

12€

COLONEL

Sorbet citron, vodka

Lemon sorbet, vodka

12€

DAME BLANCHE

3 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée, amandes effilées

Three scoops of vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream, and sliced almonds

11€

LE BAR DU PAMPA

Nos Créations

TATA SUZANNE 16 cl 16€
Gin Bulldog infusé à la framboise, liqueur de camomille, poivre moulu, sirop de sucre maison, jus de citron, blanc d'œuf

LE GRAND BOULEVARD 16 cl 16€
Bourbon Woodford Reserve, liqueur de cranberry Chambord, jus de citron, sucre de canne, Carpano Rosso, blanc d'œuf

MADAME PAMPA - Cocktail Signature 20 cl 16€
Gin Normindia, sirop de piment, liqueur de grenade, citron vert, jus d'orange

PALOMA 24 cl 16€
Tequila Espolon Silver, sirop de sucre, pamplemousse rose, citron pressé, limonade

SANTIAGO JUNGLE 25 cl 16€
Rhum Santiago, jus d'ananas, jus de mangue, sirop de banane, citron vert

LADIES ONLY 28 cl 16€
Gin Mare infusé à la framboise, Cointreau, jus de citron, cranberry, passion, sucre de canne

HENDRICK'S BERRY 24 cl 16€
Gin Hendrick's, sirop de vanille, jus de Cranberry, Schweppes Tonic

CANADIAN JERRY'S 24 cl 16€
Rhum Sailor Jerry, sirop d'érable, jus d'orange, jus d'ananas, cannelle

JACKBERRY 28 cl 16€
Jack Daniel's Blackberry, jus de citron, sucre de canne, crème de mûre, feuilles de menthe, Perrier

DARK RIVER 22 cl 16€
Rhum brun Trois Rivières, liqueur Chambord, sucre de canne, champagne

MEXICAN MARTINI 25 cl 16€
Patrón Silver Café, sirop de vanille, double espresso

CUBA LIBRE 30 cl 15€
Rhum Havana 3 ans, Coca Cola, citron

Nos Margaritas 22 cl 16€

THE GRAND MARGARITA RED
Tequila Espolon, Grand Marnier, jus de citron, sucre de canne, coulis de fruits rouges

MARGA'CUJA
Tequila Volcan, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre, jus de passion

THE CLASSIC
Tequila El Jimador, Cointreau, jus de citron, sirop de sucre

MILAGRO BANANA
Tequila Milagro, Cointreau, jus de citron, sirop de banane

Nos Mules 16€

BELVEDERE MULE
Vodka Belvedere, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

HENNESSY MULE
Cognac Hennessy VS, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MANTUANO MULE
Rhum Diplomatico Mantuano, citron vert, sirop de sucre, jus de passion, ginger beer

MONKEY MULE
Whisky Monkey shoulder, citron vert, sirop de sucre, ginger beer

MEXICAN MULE
Tequila Patrón Silver, citron vert, sucre de canne, ginger beer

LE BAR À CLASSIQUES REVISITÉS 24 cl

PAMPA ON THE BEACH 16€
Vodka Grey Goose, suprême de cassis, jus d'ananas, jus de cranberry, crème de pêche

PLANAS DAIQUIRI 16€
Diplomático Planas, sirop de fleur de sureau, jus de citron, sucre de canne, jus de passion, paillettes dorées

PORNSTAR MARTINI 16€
Vodka Zoladkova infusée à la vanille, liqueur de passion, sirop de vanille, jus de passion, shot de champagne

N'hésitez pas à demander nos cocktails classiques ! 15€ - 15 cl à 40 cl

Skyy Moscow Mule, Diplomatico Mantuano Mule, 3 Rivières Mule, Espresso Martini, Mojito, Margarita El Jimador, Apple Jack Daniel's Granny Sour, Piña Colada

LE BAR À SPRITZ

26 cl

APEROL SPRITZ 14€
Aperol, prosecco, Perrier

SARTI SPRITZ 16€
Liqueur Sarti, arômes orange, mangue, fruit de la passion, prosecco, Perrier

ST-GERMAIN SPRITZ 16€
Liqueur Mondoro, citron vert, prosecco, Perrier

LIMONCELLO SPRITZ 16€
Limonce aperitivo, prosecco, Perrier

ITALICUS SPRITZ 16€
Liqueur de bergamote, citron vert, prosecco, Perrier

CHAMBORD SPRITZ 16€
Liqueur de framboise Chambord, purée de framboises, prosecco, lime, Perrier

LILLET SPRITZ ROSÉ 16€
Lillet rosé, Schweppes Tonic

CAMPARI SPRITZ 16€
Campari, prosecco, Perrier

LE BAR À GIN'TO

24 cl

Accompagnement au choix : Schweppes 20 cl Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo

GIN MARE 16€
Macération individuelle dans un alcool de grain de quatre aromates : thym, basilic, romarin et arbequina

BOMBAY SAPPHIRE 16€
Gin fin et élégant, plus léger que beaucoup d'autres

MONKEY 47 16€
Gin venu tout droit d'Allemagne. Notes de pomelo, verveine, hibiscus et fleur de Sureau

HENDRICK'S GIN OU ANOTHER HENDRICK'S 16€
Infusé aux essences de rose et de concombre

LE GIN PAR CHRISTIAN DROUIN 16€
MADE IN FRANCE
Aromatisé à l'eau de vie de cidre. Moelleux

RÉTHA OCEANIC GIN 16€
MADE IN FRANCE
Gin maritime dont la recette inclut des algues récoltées sur le littoral de l'île de Ré

BULLDOG 16€
London Dry Gin, notes de feuilles de lotus, pépins de coquelicot et notes de lavande

BIÈRES & CIDRE

Bouteilles

LA PARISIENNE BLONDE, IPA  33 cl 6,5€
DESPERADOS 33 cl 6,5€
CORONA EXTRA 35,5 cl 6,5€
1664 0% 33 cl 6,5€
CIDRE SASSY "L'inimitable" 33 cl 6,5€

Pression

1664 5,5€ 10€
1664 BLANCHE 6€ 11€
PICON BIÈRE 6€ 11€
GRIMBERGEN, DUCASSE 6€ 11€
BROOKLYN DEFENDER IPA 6€ 11€
DUCASSE 6€ 11€

APÉRITIFS

RICARD, PASTIS 51 2 cl 5€
KIR AU VIN BLANC 12 cl / 28 cl 6/11€
KIR ROYAL 12 cl 11€
SUZE, SALERS 5 cl 5€
SALERS 5 cl 6€
SUZE TONIC ZÉRO 25 cl 6€
Tonic à la Suze sans alcool amer, doux et fruité à l'orange et à la gentiane

VERMOUTH CARPANO 5 cl 7€
Blanco ou Classico
AMERICANO 8 cl 9€
CAMPARI 5 cl 7€
CAMPARI-SODA 15 cl 9€
PROSECCO 12 cl/20 cl/75 cl 8€/15€/45€
PORTO 5 cl 6€

COCKTAILS SANS RISQUE

15 cl à 40 cl

VIRGIN SPRITZ

Apéritif italien sans alcool Crodino, spiritueux sans alcool SPRZ N°1, Perrier

10€

COCO PAMPA

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

10€

VIR-GIN'TO

Spiritueux sans alcool JNPR N°1, sirop de fleur de sureau, Schweppes Touch of Lime

10€

SÉLECTION NOCTURNE

25 cl à 35 cl

RED BULL 25 cl	6€
RED BULL SUGAR FREE 25 cl	6€
RED BULL PASTÈQUE 25 cl	6€
RED BULL ABRICOT-FRAISE 25 cl	6€
VODKA RED BULL 29 cl	12€

BOISSONS RAFRAÎCHISSANTES

FRUITS PRESSÉS (DOUBLE) 30cl Orange, pamplemousse, citron, pomme	7,5€
CITRONNADE MAISON 33cl Citron pressé, limonade, menthe fraîche	9€
THÉ GLACÉ MAISON 33cl Made in Pampa	9€
THÉ GLACÉ MANGUE/PASSION 33cl Purée de passion, sirop de mangue	10€
THE KING MIX 33cl Citronnade et thé glacé	9€
SMOOTHIE MANGUE/COCO 33cl Glace mangue, sirop de coco, crème fouettée	11€
EVER GREEN 30cl Concombre, pomme, citron	10€
PARIS S'ÉVEILLE 30cl Orange, carotte, citron	10€

EAUX

20 cl à 33 cl

VITTEL 25 cl	5,8€
PERRIER 33 cl	5,8€
SAN PELLEGRINO ou VITTEL 1 litre - Uniquement restauration	8€

BOISSONS FRAÎCHES

COCA-COLA, ZERO, CHERRY 33 cl	6€	MINUTE MAID 25 cl	6€
SPRITE, FANTA, OASIS TROPICAL 25 cl	6€	Orange, abricot, ananas, tomates	
FUZE TEA, ORANGINA, TROPICO 25 cl	6€	LAIT FROID 25 cl	6€
SCHWEPES 25 cl Tonic, Agrumes	6€	CAFÉ FRAPPÉ 25 cl	7,5€
SCHWEPES 20 cl	6€	CAFÉ FRAPPÉ VIENNOIS 33 cl	7,5€
Ginger Beer Chili, Ginger Ale, Touch of Lime, Hibiscus, White Peach, Pomelo		MILK-SHAKE 33 cl	8,5€
LIMONADE ARTISANALE 33 cl	6€	JUS DE FRUITS ET NECTARS MAISON BISSARDON 25 cl	6,5€
'La Mortuacienne'		Orange, abricot, pomme, poire, pêche, tomate	

CÔTÉ CAVE

Champagnes	12 cl	28 cl	75 cl
ABELÉ 1757 Brut	12€	22€	80€
ABELÉ Blanc de blancs			110€
ABELÉ 1757 Sourire de Reims 2013			160€
MOËT & CHANDON Brut			100€
LALLIER R021 Brut			80€
RUINART Brut			120€
RUINART Blanc de blancs			160€

Rouges	12 cl	20 cl	50 cl	75 cl
PINOT NOIR IGP Les Turritelles	7€	12,5€	23€	33€
CÔTES-DE-BOURG AOC Hipster de Barbe	6,5€	11€	21€	28€
IGP PAYS DES BOUCHES DU RHÔNE Merlot	6,5€	12€	21€	28€
CÔTES DU RHÔNE AOP Pure Garrigue	7€	12€	22€	31€
PIC-SAINT-LOUP AOP Altitude	7€	12,5€	23€	33€
SAINT-JOSEPH AOP Les Fagottes	8,5€	15€	28€	42€
BODEGA PIEDRA NEGRA Malbec	7€	12€	22€	31€

Blancs

CHARDONNAY IGP Pays d'Oc Ecoterra	6,5€	12€	21€	28€
PETIT CHABLIS AOP La Revire	8,5€	15€	28€	36€
VIOGNIER IGP PAYS D'OC Domaine les Salices	6,5€	12€	21€	30€
CHILI, EL GRANO Unstarred Chardonnay	6,5€	12€	21€	30€
MONBAZILLAC AOC Château Beautrand	8€	14€	27€	37€
POUILLY-FUMÉ AOC Domaine de Riaux	9€	16€	29€	40€
MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€
MÂCON-VILLAGES AOP Collovray et Terrier-Orchys	8€	14€	26€	38€

Rosés

IGP VAR Saint-Barthélémy	7€	13,5€	25€	33€	Magnum
MINUTY PRESTIGE AOC CÔTES-DE-PROVENCE	9€	16€	32€	48€	70€

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

Whiskies

WILLIAM LAWSON'S FINEST, CLAN CAMPBELL, JAMESON Whiskies écossais, whisky irlandais.	12€	BUNNAHABHAIN 12 ANS Whisky tourbé de l'île d'Islay	18€
WOODFORD RESERVE Bourbon de très grande qualité provenant du Kentucky	14€	BALLENTINE'S De doux arômes de miel relevés par de légères notes épicées	12€
BUSHMILLS Whisky irlandais Blend & Single Malt	14€	SIR DAVIS La complexité du seigle s'accorde à l'élégance de l'orge maltée. Un élevage en fûts de Sherry	18€
CHIVAS 12 ANS Un écossais doux et généreux mélangé avec des notes délicates de miel, vanille et pomme mûre	13€	JACK DANIEL'S Bourbon à la recette inchangée depuis 150 ans	12€
THE GLEN GRANT - SINGLE MALT Single Malt écossais. Notes de pomme verte, de poire et de vanille avec une petite touche de miel	13€	JACK DANIEL'S BOUNDED Produit lors d'une seule saison de distillation, vieilli au moins quatre ans puis embouteillé	14€
NIKKA FROM THE BARRELL Le joyau de la fameuse distillerie nipponne. Blend puissant et rond. Un classique	16€	BALVENIE DOUBLEWOOD 12 ANS Le bois du sherry développe la profondeur et la rondeur des saveurs	18€
COPPER DOG Assemblage de malts provenant de huit distilleries du Speyside,	13€	GLENFIDDICH TRIPLE OAK 12 ANS L'assemblage de ces trois fûts en fait un whisky complexe et fruité, avec de belles notes épicées.	16€
WILD TURKEY PROOF 81 Notes de vanille, poire et épices douces	14€	MONKEY SHOULDER Arômes de miel, de cannelle et de vanille.	14€

Rhums

TROIS RIVIÈRES Rhum agricole de Martinique avec ses notes de mangue, fruits exotiques et fleurs blanches	15€	EMINENTE 7 ANS	15€
TROIS RIVIÈRES AMBRÉ Rhum ambré agricole de Martinique. Notes subtiles de miel, caramel et pain grillé	13€	HAVANA CLUB 3 ANS	12€
DIPLOMATICO RESERVA D'une grande richesse, doux, révélant des notes de cannelle et de cacao	14€	DON PAPA Vieilli dans des fûts de Bourbon. Gourmand. Incontournable	14€
DIPLOMATICO PLANAS Élaboré à partir de canne à sucre en provenance de huit pays des Antilles	17€	DON PAPA MASSKARA Des notes de vanille douce et le sucre roux évolue sur les zestes de citron vert	15€
SAILOR JERRY Notes de vanille et d'épices	13€	SANTIAGO DE CUBA CARTA BLANCA	12€
		SANTIAGO DE CUBA 8 AÑOS	14€
		ZACAPA Arômes de miel, caramel et chêne épicé	16€

Téquilas

ESPOLON SILVER Créée dans les hauts plateaux de Jalisco. Fabriquée à la main avec 100 % d'agave Weber bleue.	14€	Vodkas	
TEQUILA EL JIMADOR Surprend les palais les plus exigeants en raison de sa production de 100% d'agave bleu	16€	WIBOROWA, ZOLADKOWA	12€
ALTOS Élaborée à 100 % à partir d'agave bleu cultivé dans la région montagneuse de Jalisco, au Mexique	16€	ERISTOFF	12€
PATRON SILVER Fabriquée à 100 % avec les meilleurs agaves bleus Weber. Arômes de fruits et agrumes	16€	SKYY VODKA haut de gamme, ayant un goût délicat et pleinement rafraîchissant.	15€
MILAGRO Notes d'agave vives et fraîches.	16€	GREY GOOSE  <small>MADE IN FRANCE</small>	17€
		BELVEDERE Vodka extraordinaire au goût et au caractère distincts.	17€

BOISSONS CHAUDES

7 cl à 30 cl

Boissons caféinées préparées avec le café Perle Noire 100% Arabica de la Maison Richard

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

NOS BOISSONS SIGNATURES

30 cl

À savourer selon vos envies : chaud ou glacé

PINK LATTE Betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	10€
DIRTY PINK LATTE Shot d'espresso, betterave, lait vapeur rosé, crème fouettée	11€
CHAI LATTE Épices Chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	10€
DIRTY CHAI LATTE	11€
Shot d'espresso, épices Chai, cannelle, cardamome, gingembre, lait vapeur, crème fouettée	

THÉS

Maison Richard 6,5€
Ceylan, Jardin de Darjeeling, Fruits rouges, Earl Grey, Vanille-Caramel, Vert Sancha, Vert menthe fraîche, Rooibos aux épices

INFUSIONS

Maison Richard  6,5€
Verveine, Verveine-Menthe, Menthe Poivrée, Camomille, Tilleul, Tilleul-Menthe

DIGESTIFS

4 cl

CALVADOS Coquerel 4 ans finition bourbon	11€	GRAND MARNIER	10€
BAS-ARMAGNAC	11€	GRAND MARNIER CUVÉE DU CENTENAIRE	17€
BAS-ARMAGNAC 25 ANS	14€	VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	11€
COGNAC H BY HINE	11€	ALCOOLS BLANCS G. MICLO Poire, mirabelle, framboise	10€
COGNAC MARTELL VSOP	14€	CHARTREUSE VERTE	10€
COGNAC DELAMAIN XO	17€	AMARETTO DISARONNO	10€
GET 27, GET 31	10€	COURVOISIER VSOP	14€
BAILEY'S, COINTREAU	10€		

MADAME PAMPA

Montparnasse



Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs
pour leur engagement à nous livrer des produits de qualité :

1CHR
ADHER
ADP
BACARDI
BELLORR PARIS
BERMUDES
BOUCHERIE MARGUERITE
BROWN-FORMAN
CAMPARI
DIPSA
DUGAS
FRESCA
KALYPSO
LA BIF
LA GRANDE CRÈMERIE
LA MAISON DU WHISKY
MAISON PEDONE
MAISON THEVENIN
MAISON VALENTIN
MARINA SEAFOOD
MOËT HENNESSY
PERNOD RICARD
RACHEL'S KAES
RICHARD
SEGUIN
TAFANEL
TRANSGOURMET
WILLIAM GRANT

Eau potable mise à disposition gratuitement
Drinking water made available free of charge

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.