LE CHAUD
10H - 15H

CAFÉS

CAFÉ FILTRE	2.5
ESPRESSO / ALLONGÉ	2.5
NOISETTE	3
DOUBLE ESPRESSO	4
AMERICANO	4.5
CAPPUCCINO	4.5

TWIST +0.5
LAIT D'AVOINE

BOISSONS CHAUDES

MATCHA LATTE	6
CHAI LATTE	6
CHOCOLAT CHAUD	5.5
LAIT (CHAUD OU FROID)	3
THÉS EARL GREY, ROOIBOS CITRUS, VERT SENCHA OU VERT JASMIN	5
INFUSIONS VERVEINE OU TILLEUL MENTHE POIVRÉE	4
GROG	9

LE PAVILLON DES CANAUX

@lepavillondescanaux
pavillondescanaux.com
39 Quai de la Loire, 75019 Paris

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE AU COMPTOIR. PRIX NETS EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS. RÈGLEMENTS PAR CARTE ET EN ESPÈCES ACCEPTÉS.

VINS

BLANCS

	14CL	75CL
CHARDONNAY	6	28
SAUVIGNON	7	29
PÉPIN BLANC NAT		34
BOURGOGNE ALIGOTÉ		36

ROUGES

CÔTE DU RHÔNE	6	29
PINOT NOIR	7	30
PÉPIN ROUGE NAT		35
PIC SAINT LOUP		37

ROSÉS

ROSÉ IGP MÉDITERRANÉE	6	29
PÉPIN ROSÉ NAT		35
CÔTE DE PROVENCE SAINTE MARGUERITE		37

ORANGES

RARE ORANGE	7.5	33
PÉPIN ORANGE NAT		38

BULLES

PÉTILLANTS

	14CL	75CL
PROSECCO	7	34
PÉPIN PET NAT		40

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE DEHU	14	80

BOISSONS FRAÎCHES

JUS & SODAS

JUS DE FRUITS - 25CL ORANGE, POMME, FRAISE, TOMATE, ANANAS OU ABRICOT	5
COCA-COLA - 33CL	5
COCA-COLA ZÉRO - 33CL	5
ORANGINA - 25CL	5
PERRIER - 33CL	5
GINGER BEER - 25CL	5
KOMBUCHA BRUT BIO - 33CL	6.5
KOMBUCHA FRAMBOISIER BIO - 33CL	6.5
LIMONADE - 25CL	5
RED BULL - 25CL	6

FAIT MAISON

CITRONNADE - 25CL	4.5
BISSAP - 25CL	4.5
JUS DE GINGEMBRE - 25CL	4.5
THÉ GLACÉ - 25CL	6

SERVIES JUSQU'À 15H

ORANGE OU CITRON PRESSÉ	5
CAFÉ FRAPPÉ	5.5
LATTE FRAPPÉ	6.5

EAUX

EVIAN - 33CL / 1L	4 / 7
BADOIT - 1L	8

SUPPLÉMENT SIROP +0.5

PAVILLON BRUNCH

SAMEDI ET DIMANCHE
12H - 16H

LE PAVILLON DES CANAUX
MENU BRUNCH

BRUNCH

12H - 16H

FORMULE 30€

AU CHOIX :

01

UNE VIENNOISERIE

CROISSANT

OU

PAIN AU CHOCOLAT



02

UN PLAT

CROQUE DU PAVILLON
Pain de mie, jambon blanc, comté affiné, noix, sauce miel-moutarde, accompagné de mesclun

OU

BUN EGGS BENEDICT
Bun brioché toasté, œuf poché, poitrine fumée, sauce hollandaise, ciboulette, accompagné de pommes de terre grenailles

OU

HOUMOUS DE PETITS POIS
Houmous de petits pois à la menthe, œuf frit, courgettes grillées, feta, tomates, concombres marinés, pistaches et focaccia grillée



+5€
VERRE DE VIN **OU**
COUPE DE PROSECCO

03

UN DESSERT

PANCAKES MAISON
Crème à la vanille, fruits de saison et sirop d'érable

OU

FROMAGE BLANC
Granola maison au miel et aux fruits de saison



04

UNE BOISSON FRAÎCHE



INFUSION BISSAP

OU

JUS DE GINGEMBRE

OU

THÉ GLACÉ

05

UNE BOISSON CHAUDE



CAFÉ FILTRE

OU

THÉ BIO
Earl Grey ou thé vert

BAR

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	10
HUGO SPRITZ	12
CAMPARI SPRITZ	12
LILLET SPRITZ BLANC OU ROSÉ	10
GIN TONIC	10
CUBA LIBRE RHUM AMBRÉ, CITRON, COCA-COLA	10
MOJITO RHUM, CITRON VERT, MENTHE, PERRIER	11
MOSCOW / LONDON MULE VODKA OU GIN, CITRON, GINGER BEER	11
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, CITRON	12
NEGRONI GIN, CAMPARI, VERMOUTH ROUGE	13
CAÏPIRINHA CACHAÇA, CITRON VERT, SUCRE	11
BASIL SMASH GIN, BASILIC FRAIS, CITRON, SUCRE	12
ESPRESSO MARTINI VODKA, KAHLÚA, ESPRESSO	13
PORNSTAR MARTINI VODKA, PASSION, VANILLE, CITRON VERT, SHOT DE PROSECCO	13
AMARETTO SOUR AMARETTO, CITRON, BLANC D'ŒUF	11
WHISKY SOUR BOURBON, CITRON, BLANC D'ŒUF	12
OLD FASHIONED BOURBON, ANGOSTURA, SUCRE	12

MOCKTAILS

RED BLOOM BISSAP, CITRON, ORGEAT, GINGER BEER	9
ORANGE OU FLEUR DE SUREAU SPRITZ FREE	9

BIÈRES & CIDRES

PRESSION	25CL	50CL
BLONDE DU PAV - 4.5°	4.5	7
BELLEROSE BLONDE	5	8.5
BLANCHE NINKASI	5	8.5
IPA BREWDOG	5	8.5

BOUTEILLES	33CL
CORONA - 4.2°	7
PERONI 0.0 - SANS ALCOOL	6.5
CIDRE APPIE - 4.2°	7

APÉRITIFS

KIR - 13CL PÊCHE, FRAMBOISE, MÛRE OU CASSIS	6
RICARD - 2CL	4
MARTINI / PORTO / LILLET - 5CL	6
AMERICANO - 5CL	8