



PARIS BERCY
CO - FOODING

POUR COMMENCER - STARTERS

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIÈRES EN PERSILLADE, ŒUF CROUSTI SAUTÉED WILD MUSHROOMS, PARSLEY AND GARLIC, CRISPY EGG	11€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET MASCARPONE BUTTERNUT VELOUTÉ, CRUSHED CHESTNUTS AND MASCARPONE	10€

CROMESQUIS D'EFFILOCHÉ DE CANARD, PURÉE DE PATATE DOUCE ET JUS DE VOLAILLE DUCK CONFIT CROMESQUIS, SWEET POTATO PURÉE, CHICKEN JUS	12€
--	-----

TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES AUX ALGUES ET POUSSES DE ROQUETTE SCALLOP TARTARE, SEAWEED AND BABY ROCKET	13€
---	-----

ŒUF BENEDICTE, CRAPIOT ET ÉPINARDS SAUCE HOLLANDAISE EGGS BENEDICT, POTATO PANCAKE WITH SPINACH AND HOLLANDAISE SAUCE	10€
--	-----

CŒUR DE SAUMON FUMÉ, CRUMBLE DE NOISETTES, AVOCAT ET CRÈME DE RAIFORT CENTER-CUT SMOKED SALMON, HAZELNUT CRUMBLE, AVOCADO AND HORSERADISH CREAM	13€
--	-----

LES CHOIX DU CHEF - THE CHEF'S SUGGESTIONS

LE BURGER PARIS BERCY - THE PARIS BERCY BURGER Pain brioché, mozzarella, bœuf haché, coppa, œuf au plat Brioche bun, mozzarella, ground beef, coppa, fried egg	21€
--	-----

BOWL SAUMON - SALMON BOWL Quinoa, avocat, endives, brocolis, betteraves, carottes, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards et saumon Quinoa, avocado, endives, broccoli, beets, carrots, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, salmon	19€
---	-----

BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL Pousses d'épinards, concombres, choux rouge, céleri branche, betteraves, cranberries séchées, cacahuètes grillées, champi balls Baby spinach, cucumber, red cabbage, celery rib, beet, cranberries, roasted peanuts, mushroom balls	13€
--	-----

BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL Quinoa, avocat, endives, brocolis, betteraves, carottes, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards et falafels Quinoa, avocado, endives, broccolis, beets, carrots, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, falafel	17€
--	-----

BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE, CLASSIC VEAL BLANQUETTE Riz basmati Basmati rice	21€
--	-----

NOIX DE SAINT-JACQUES, SCALLOPS Crème de safran et risotto crémeux au parmesan With saffron cream and creamy Parmesan risotto	25€
--	-----

PAD THÁI AU POULET Chicken Pad Thai	19€
--	-----

SOURIS D'AGNEAU AU THYM, ROMARIN ET MIEL, LAMB SHANK WITH THYME, ROSEMARY AND HONEY Purée de pomme de terre Mashed potatoes	25€
--	-----

FILET DE BAR RÔTI JUS D'OSEILLE, ROASTED SEA BASS FILLET WITH SORREL JUS, Épinards et fenouil rôti a l'orange Spinach and roasted fennel with orange	20€
---	-----

GRATIN DE GNOCCHIS GNOCCHI GRATIN Au jambon de parme AOP et bleu d'auvergne With parma ham and blue cheese	16€
---	-----

FAUX FILET BEURRE MAITRE D'HÔTEL, SIRLOIN STEAK WITH PARSLEY BUTTER Frites de patate douce et mesclun de salade Sweet potato fries and mixed salad	22€
---	-----

CLUB SANDWICH POULET, CHICKEN CLUB SANDWICH, Mesclun de salade et frites With mesclun salad and fries	17€
--	-----



FROMAGES - CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS SELECTIONS OF MATURED CHEESES Saint Marcelin , camembert de Normandie , Brie de Meaux	14€
--	-----



EXPRESS - 21€

DÉJEUNER - DU LUNDI AU VENDREDI
LUNCH - FROM MONDAY TO FRIDAY

PLAT DU MOMENT - THE DAY'S SPECIAL
CAFÉ GOURMET - GOURMET COFFEE

DESSERTS

CRÈME BRULÉE AUX MARRONS CHESTNUT CRÈME BRÛLÉE	10€
---	-----

TARTE TATIN, GLACE VANILLE ET CARAMEL AU BEURRE SALÉ TARTE TATIN WITH VANILLA ICE CREAM AND SALTED BUTTER CARAMEL	11€
---	-----

CHEESE CAKE ANANAS RÔTI ET SPÉCULOOS ROASTED PINEAPPLE AND SPECULOOS CHEESECAKE	11€
--	-----

TIRAMISU PISTACHE PISTACHIO TIRAMISU	10€
---	-----

GLACES - ICE CREAMS

ARTISAN GLACIER SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS

CRÈMES GLACÉES Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé Vanilla, Chocolat, Salted butter caramel	120ml 6,5€
--	---------------

SORBETS Fraises Senga, Mangue des Indes Strawberry, Mango	6,5€
---	------

SUPLÉMENT CHANTILLY	1,3€
---------------------	------

MERINGUE ENTIÈRE	1,8€
------------------	------

PLANCHES À PARTAGER - BOARDS TO SHARE

LA CAMPAGNARDE - COUNTRY STYLE Rillettes, saucisse sèche, rosette, jambon blanc, saucisson à l'ail, condiments, pain grillé, beurre 1/2 sel	15€
---	-----

LA MIXTE - MIXED Tome de montagne, 1/2 camembert, rosette, jambon blanc, beurre 1/2 sel, condiments, fruits secs, pain grillé	17€
---	-----

PIZZAS

PIZZA RÉGINA BASE DE TOMATES ET MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OIGNONS, JAMBON Tomato and mozzarella base, mushroom, onion, ham	16€
--	-----

PIZZA MARGARITA BASE DE TOMATES, MOZZARELLA, FROMAGE GRATINÉ Tomato base, mozzarella, toasted cheese	14€
--	-----



VINS - WINES

ROUGES - REDS	15cl	75cl
AOP DUCHÉ D'UZÈS Domaine les Lys « La Petite» - 2022	7€	30€
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Lorieux - 2019	7€	34€
AOP CÔTES DU RHONES Alain Jaume «Grand Veneur»		35€
AOP BEAUJOLAIS LANCIÉ Domaine des Nugues		40€
AOP BORDEAUX Château de Reignac - 2020	11€	53€
AOP MERCUREY PREMIER CRU Domaine Juillot «Clos Tonerre» - 2022-2023		73€
LES ENFANTS TERRIBLES Domaine Mas Carlot - Costières de Nîmes - 2022	7€	33€

BLANCS - WHITES		
IGP PAYS D'OC Viognier «Infini» - 2024	7€	30€
AOP ENTRE-DEUX-MERS Château de La Freynelle - 2024		33€
AOP SAINT-VERAN Domaine Thibert - Miranda - 2023-2024		45€
AOC CHABLIS Domaine du Colombier - 2023	11€	55€
GENERATIONS Domaine Mas Carlot- Costières de Nîmes - 2024	6,5€	28€

ROSÉS - ROSES		
AOP CÔTES DE PROVENCE Domaine Saint-Victorin - 2024		35€
AOP SABLE DE CAMARGUE Domaine de Figueirasse - 2024	6€	28€

CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE - PREMIUM BRUT	11€	32€	55€
LAURENT PERRIER - LA CUVÉE			68€

COCKTAILS & MOCKTAILS

COCKTAILS

	20cl
MOJITO Rhum blanc, menthe, citron vert, limonade	9€
ST-GERMAIN SPRITZ Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante	12€
LE CANCÚN Téquila, grenadine, jus de citron vert, angostura	9€
BLUE LAGOON Vodka, curaçao bleu, jus de citron, limonade	9€
FLAMINGO Rhum blanc, jus d'ananas, cointreau, grenadine, jus de citron vert	10€



MOCKTAILS SANS ALCOOL

	20cl
VIRGIN MOJITO Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade	8€
BORA BORA Jus d'ananas, jus multifruits, grenadine, jus de citron jaune	8€
HOT CARIBBEAN Nectar de banane, chocolat chaud, sirop de vanille, chantilly	8€

BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

Eaux minérales - Spring water

	50cl	1L
VITTEL	3,5€	4,5€
SAN PELLEGRINO	3,5€	4,5€

SODAS

	33cl
COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, COCA CHERRY	4,8€
OASIS TROPICAL	4,8€
FUZE TEA PÊCHE	4,8€
FANTA ORANGE	4,8€
ORANGINA	4,8€
SCHWEPPEs INDIAN TONIC, SCHWEPPEs AGRUMES	4,8€
RED BULL	4,8€
SPRITE	4,8€
PERRIER	4€

UN ZESTE DE FRAICHEUR - A ZEST OF FRESHNESS SODA ARTISANAL MONA CITRON & CITRON VERT MONA ARTISAN LEMON & LIME SODA 100% naturel et peu sucrée, BIO - 100% natural and low on sugar, ORGANIC	4,8€
PÉTILLANT POMME ARTISANAL MONA MONA ARTISAN SPARKLING APPLE 100% naturel et français, BIO - 100% natural and French, ORGANIC	4,8€

NECTARS & JUS DE FRUIT - NECTARS & FRUIT JUICES

	25cl
GRANINI JUS : TOMATE, ORANGE, POMME JUICES: TOMATO, ORANGE, APPLE	4,8€
NECTARS : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT NECTARS: GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT	4,8€



BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

CAFÉ NESPRESSO - NESPRESSO COFFEE

ESPRESSO	2,7€
DOUBLE ESPRESSO	3,5€
CAPPUCCINO	5,2€
LATTE MACCHIATO	5,2€
CAFÉ TIRAMISU	5,2€
COLD BREW VANILLE GLACÉ	5,2€

LATTE

MATCHA	3,5€
CHOCOLAT BIO 	3,5€
Fair trade Monbana	

THÉ KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA

THÉS NOIRS BIO - ORGANIC BLACK TEAS

ENGLISH BREAKFAST	4€
Ceylan et d'Assam	
Ceylon and Assam	
EARL GREY	4€
Aromatisé à la bergamote	
Bergamot orange flavoured	
4 FRUITS ROUGES - 4 RED FRUITS	4€
PRINCE WLADIMIR	
Aromatisé vanille	
Vanilla and spice flavoured	

THÉS VERTS BIO - ORGANIC GREEN TEAS

VERT À LA MENTHE - MINT GREEN TEA	4€
VERT DE CHINE - CHINESE GREEN TEA	
DETOX	
Mélange de thé vert	4€
Lemon-flavoured, maté and lemon	

INFUSIONS KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA INFUSIONS 4€

AQUAROSA	4€
Mélange hibiscus, fruits rouges	
Red fruit flavoured of hibiscus	4€
BE COOL	
Mélange verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	4€
Blend apple, peppermint	



SPIRITUEUX - SPIRITS

ALCOOLS

RHUM HAVANA CLUB 3ANS	4cl
RHUM DIPLOMATICO 12 ANS	8€
VODKA ABSOLUT	10,2€
TEQUILA OLMECA BIANCO	8€
GIN GIBSON	8€
GIN MONKEY 47 DRY	12€
GIN GENEROUS	11€

APERITIFS

RICARD / PASTIS 2cl	4,9€
MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY 5cl	5,5€
CAMPARI DRY 5cl	5,5€
PORTO RUBY / PORTO BLANC 5cl	5,5€
ST RAPHAEL ROUGE 5cl	6,5€
LILLET ROUGE / BLANC / ROSE 5cl	8,5€

WHISKIES

CHIVAS REGAL 12 ANS	4cl
WHISKY J&B RARE	9€
WHISKY JAPONAIS, BLEND TOGOUCHI 40°	8€
ABERLOUR	8€
TALISKER	10€
BULLEIT RYE	8€
JACK DANIEL'S N°7	12,5€
JAMESON	9€
HAIG CLUB CLUBMAN	7,5€
	9€

CALVADOS

DROUIN	4cl
	8€

COGNAC

HENNESSY XO	4cl
HENNESSY VS	18€
	10€

EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS	4cl
MIRABELLE CARTRON	8€
	8€

LIQUEURS

MALIBU	4cl
BAILEY'S	7€
COINTREAU	7€
GET 27	7€
GET 31	7€

ARMAGNAC

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	4cl
	9€

KIRS

ALLIGOTE Crème de cassis, mûre ou framboise	12cl
Blackcurrant, blackberry or raspberry cream	5,5€
ROYAL Crème de cassis, mûre ou framboise	11€
Blackcurrant, blackberry or raspberry cream	

ENCAS À TOUTES HEURES - SNACKS AT ALL HOURS

BOWL SAUMON - SALMON BOWL	19€	CLUB SANDWICH POULET - CHICKEN CLUB SANDWICH	16€
Quinoa, avocat, endives, brocolis, betteraves, carottes, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards et saumon		Mesclun de salade - With mesclun salad and fries	
BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL 	13€	LA CAMPAGNARDE - COUNTRY STYLE	15€
Pousses d'épinards, concombre, choux rouge, céleri branche, betterave, cranberries séchées, cacahuètes grillées, champi balls - Baby spinach, cucumber, red cabbage, celery rib, beet, cranberries, roasted peanuts, mushroom balls		Rillettes, saucisse sèche, rosette, jambon blanc, saucisson à l'ail, condiments, pain grillé, beurre 1/2 sel	
BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL 	17€	LA MIXTE - MIXED	17€
Quinoa, avocat, endives, brocolis, betterave, carotte, pois chiche, champignons de Paris, pousses d'épinards et falafels		Tome de montagne, 1/2 camembert, rosette, jambon blanc, beurre 1/2 sel, condiments, fruits secs, pain grillé	
Quinoa, avocado, endives, brocolis, beets, carrots, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, falafel		PIZZA RÉGINA	16€
		Base de tomates et mozzarella, champignons, oignons, jambon - Tomato and mozzarella base, mushroom, onion, ham	
		PIZZA MARGARITA 	14€
		Base de tomates, mozzarella, fromage gratiné	
		Tomato base, mozzarella, toasted cheese	

Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. AOC - Appellation d'Origine Contrôlée / AOP - Appellation d'Origine Protégée / IGP - Indication Géographique Protégée. Certains produits de nos recettes sont décongelés afin de garantir leur disponibilité 24h/24. Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année. BIO : Produits issus de l'agriculture biologique. Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant. Les plats « Faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. L'origine de nos viandes bovines est affichée au sein de ce restaurant. Les poids indiqués sont avant cuisson et peuvent varier de plus ou moins 10 %. Prix nets en euros - Tous nos prix sont en euros TTC service compris.