



PARIS BERCY
CO - F O O D I N G



POUR COMMENCER - STARTERS



SOUPE DE POISSON CROUTONS AILLÉES ET ROUILLE FISH SOUP WITH GARLIC CROUTONS AND ROUILLE SAUCE	12€
ŒUF MOLLET ÉMULSION DE CHAMPIGNONS, COMTÉ ET NOIX SOFT BOILED EGG WITH MUSHROOM EMULSION, COMTÉ CHEESE AND WALNUTS	10€
RAVIOLES DU DAUPHINÉ IGP PGI RAVIOLES DU DAUPHINÉ	11€
AVOCAT TOAST ET PICKLES DE GIROLLES AVOCADO TOAST AND GIROLLE PICKLES	10€
PANNA COTTA DE POTIRON ET PÉTONCLES AU CURRY PUMPKIN PANNA COTTA AND CURRY SCALLOPS	11€
TARTARE DE THON AU SÉSAME, GINGEMBRE ET SAUCE SOJA TUNA TARTARE WITH SESAME, GINGER AND SOY SAUCE	12€



LE CHOIX DU CHEF - THE CHEF'S SELECTION



BOWL SAUMON - SALMON BOWL Riz, aubergines grillées, courgettes grillées, concombre, tomate, avocat, fèves de soja, pamplemousse, graines de grenade, saumon - Rice, grilled eggplant, grilled courgette, cucumber, tomato, avocado, soy beans, grapefruit, pomegranate seeds, salmon	17€
BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL  Pousses d'épinards, concombre, chou rouge, céleri branche, betterave, cranberries séchées, cacahuètes grillées, champi balls - Spinach shoots, cucumber, red cabbage, celery rib, chioggia beet, dried cranberries, roasted peanuts, mushroom balls	12€
BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL  Riz, aubergines grillées, courgettes grillées, concombre, tomate, avocat, fèves de soja, pamplemousse, graines de grenade, falafels - Rice, grilled eggplant, grilled courgette, cucumber, tomato, avocado, soy beans, grapefruit, pomegranate seeds, falafel	15€
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	19€
CABILLAUD MSC AU CURRY ET LAIT DE COCO - MSC COD WITH CURRY AND COCONUT MILK Riz vénéré aux herbes aromatiques - Black rice with aromatic herbs	21€
COQUILLETES BIO AU JAMBON - ORGANIC COQUILLETES (SMALL ELBOW PASTA) AND HAM Crème truffée gratinées au parmesan - Truffle cream grilled with Parmesan	16€
SANDRE RÔTI BEURRE BERCY - ROASTED PIKE PERCH WITH BEURRE BERCY Risotto de fregola de sarda et crème d'artichaut - Fregola sarda risotto and artichoke cream	20€
LE BURGER GOURMAND A LA TRUFFE - GOURMET TRUFFLE BURGER Galette de pomme de terre, Haché limousin, confit d'oignons, tomme, carpaccio de truffe Potato galette (hash brown), Limousin hamburger, onion confit, Tomme, truffle carpaccio	22€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM - LAMB SHANK CONFIT WITH THYME Romarin et miel, écrasé de pomme de terre - Rosemary and honey, mashed potato	24€
PAD THAÏ AUX CREVETTES SAUVAGES - WILD SHRIMP PAD THAI	19€
MAGRET DE CANARD SAUCE AIGRE DOUX - MAGRET DE CANARD (BREAST OF DUCK) WITH SWEET AND SOUR SAUCE Tagliatelles forestières - Mushroom tagliatelle	21€
CLUB SANDWICH POULET - CHICKEN CLUB SANDWICH Mesclun de salade frites - Mixed salad leaves and chips	17€

Nos produits et nos viandes proviennent de producteurs Français, notre poisson est issu d'une pêche responsable et raisonnée, nos fruits et légumes de producteurs et de maraichers sélectionnés selon la saisonnalité sélectionnée avec soins par notre chef

Our produce and meat is of French origin, our fish is from responsible and reasoned fishing, our fruit and vegetables are from producers and market gardeners selected according to the season and carefully selected by our chef







ACCOMPAGNEMENTS - SIDES

FRITES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, FRITES DE PATATES DOUCES, RIZ BASMATI, HARICOTS VERTS CHIPS, MASHED POTATO, SWEET POTATO CHIPS, RICE BASMATI, GREEN BEANS	3€
---	----



FROMAGES - CHEESE

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



EXPRESS - 21€

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

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

TERMINER EN DOUCEUR - A SWEET FINISH




MOELLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE GIANDUJA NOISETTE MOLTEN CHOCOLATE CAKE, GIANDUJA AND HAZELNUT ICE CREAM	10€
RIZ AU LAIT VANILLE ET POIRES POCHÉES À L'HIBISCUS - VANILLA RICE PUDDING AND POACHED PEARS WITH HIBISCUS	9€
PARIS BREST PRALINÉ CACAHUËTE - PRALINE AND PEANUT PARIS-BREST	10€
TIRAMISU A LA CRÈME DE MARRON - TIRAMISU WITH CHESTNUT CREAM	10€
BANANE BREAD TATIN GLACE VANILLE ET CAMEL AU BEURRE SALÉ BANANA BREAD TATIN WITH SALTED BUTTER CAMEL AND VANILLA ICE CREAM	9€

CARTE DES GLACES - ICE CREAM MENU

CRÈME GLACÉE - ICE CREAMS :	4,5€
Caramel beurre salé, vanille intense de Madagascar, café pur arabica, chocolat et ses morceaux, menthe chocolat, rhum raisin, nougat - Salted butter caramel, intense Madagascar vanilla, pure arabica coffee, chocolate and its chunks, mint chocolate, rum and raisins, nougat	
SORBETS : Citron vert et ses zestes, poire, fraise intense Lime and its zest, pear, intense strawberry	
DAME BLANCHE - WHITE LADY	7€
Glace : chocolat, chocolat blanc, meringue, chantilly, sauce chocolat chaud Ice cream: chocolate, white chocolate, meringue, whipped cream, hot chocolate sauce	
L'AFFOGATO	7€
Glace : 2 boules vanille, double espresso - Ice cream: 2 scoops of vanilla, double espresso	
LA SPLIT	6,5€
Banane fruit, fraise intense, chocolat, chantilly, coulis choco Banana, intense strawberry, chocolate, whipped cream, chocolate coulis	
SUPPLÉMENT CRÈME SUCRÉE SUPPLEMENT FOR SWEET CREAM	0,5€

VINS - WINES


ROUGES - REDS

	15cl	75cl
IGP VAUCLUSE CHATEAU DE MONTMIRAIL - Label HVE - 2022	7€	25€
AOC MÉDOC CHATEAU FONTIS - 2018	12€	52€
AOP CORBIÈRES Chateau Grand Moulin - Vieilles Vignes - 2020	8€	29€
AOP MONTHÉLIE GAVIGNET - Monthélie Les Sous Roches 2022		67€
AOC ST NICOLAS DE BOURGUEIL Domaine Lorieux - 2020		33€
AOP MINERVOIS Mas Du Loup - BIO - 2022 		32€
HOMMAGE À PAUL BLANC Domaine Mas Carlot Costières de Nîmes 2022	8€	36€

BLANCS - WHITES

	15cl	75cl
AOP CÔTES DU LUBÉRON Domaine De La Cavale - 2022		43€
AOC MENETOU SALON Domaine Leclerc - 2022		35€
AOC CHABLIS Domaine Thierry Mothe - 2022	11€	48€
IGP PAYS D'OC Viognier 2023	7€	25€
HOMMAGE À PAUL BLANC Domaine Mas Carlot Costières de Nîmes 2022	8€	36€

ROSÉS - ROSES

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE Chateau Virant - Label HVE - 2023		28€
AOC CÔTES DU RHÔNE Domaine Grand Veneur - Bellissime 2023 - BIO 	8€	30€





CHAMPAGNES

	12,5cl	37,5cl	75cl
TSARINE - PREMIUM BRUT	11€	32€	53€
LAURENT PERRIER - LA CUVEE			68€

COCKTAILS AVEC ALCOOL 20cl

LILLET CRANBERRY	9€
Lillet rouge, purée de framboise, jus de cranberry, tonic, orange séchée Red Lillet, raspberry pulp, cranberry juice, tonic, dried orange	
GINGER COSMO	11€
4 cl de vodka, cointreau, jus de citron, sirop de gingembre, jus de cranberry 4 cl vodka, Cointreau, lemon juice, ginger syrup, cranberry juice	
PINK 75	11€
4cl gin, sirop grenadine, sirop canne, 1cl cointreau, 4cl prosecco 4 cl gin, grenadine syrup, cane syrup, 1 cl Cointreau, 4 cl Prosecco	
EL PRESIDENTE DIPLOMATICO	14€
Rhum Diplomatico, Curaçao orange, Vermouth Rosso, grenadine Diplomatico rum, orange Curaçao, Vermouth Rosso, pomegranate syrup	
BASILIC SMASH	12€
Gin MONKEY, sirop pamplemousse, jus de citron Gin MONKEY, grapefruit syrup, lemon juice	
MARGARITA BY COINTREAU	11€
Liqueur d'orange Cointreau, Jus de citron vert, Téquila blanco, sucre de canne - Cointreau orange liqueur, lime juice, Tequila blanco, cane sugar	

MOCKTAILS SANS ALCOOL 20cl


FRUITY	8€
Jus orange, ananas, sirop framboise, orange fruit Orange juice, pineapple, raspberry syrup, orange slices	
JOSEPHINE PASSION	8€
Purée fruit de la passion, jus de citron vert, sucre de canne, ginger beer - Passion fruit purée, lime juice, cane sugar, ginger beer	
FLEURY	8€
Sirop de rose, limonade, sirop de fleur de sureau, eau gazeuse Rose syrup, lemonade, elderberry flower syrup, sparkling water	
SWEETY	8€
20cl Cranberry, 10cl jus d'orange, sirop de fraise 20 cl Cranberry, 10 cl orange juice, strawberry syrup	
LA COLADA	8€
25cl Jus ananas, sirop de coco, jus citron, limonade, menthe fraîche 25 cl pineapple juice, coconut syrup, lemon juice, lemonade, fresh mint	

Mojito, Piña Colada, Ti Punch, Spritz,

NOUS FAISONS AUSSI DES
COCKTAILS SUR DEMANDE
WE ALSO PREPARE COCKTAILS ON DEMAND

10€



 Vegetarian dishes • Net prices in euros, taxes and service included.

The origin of our beef is displayed in this restaurant

* Sustainable fishing certification ** The weights indicated are before cooking and may vary by more or less 5%. • List of allergens available upon request.

We are committed to promoting a balanced diet and to encouraging responsible purchasing. Because every gesture counts, our restaurant acts for a positive hospitality.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS


BIÈRES PRESSION - DRAUGHT BEERS

	 25cl	 50cl
HEINEKEN	4,5€	7,5€
AFFLIGEM	5,2€	8,5€

BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

GRIMBERGEN BLONDE BIÈRE D'ABBAYE agrumes & notes d'épices	5,5€
GRIMBERGEN AMBRÉE BIÈRE D'ABBAYE ronde & sucrée	5,5€
PELFORTH BRUNE caramélisée & de caractère	5,5€
CORONA saveurs de malts, de citron	6,5€
DESPERADOS saveurs de citron, citron-vert	6,5€
LAGUNITAS IPA amère aux notes d'agrumes	6,5€
MORT SUBITE WITTE LAMBIC rafraichissante & acidulée	6€

SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE ! - THE PARTY'S WILDER WITHOUT ALCOHOL!

HEINEKEN 0.0 fruitée et désaltérante	5,5€
DESPERADOS VIRGIN 0.0 notes d'agrumes et de citron	5,5€
CIDRE BIO «SASSY» DE NORMANDIE BIO 	6,5€



EAUX MINÉRALES - SPRING WATER

	33cl	50cl	1L
VITTEL		3,5€	4,5€
SAN PELLEGRINO		3,5€	4,5€
PERRIER	4€		

SODAS

COCA COLA, COCA COLA ZÉRO, COCA CHERRY - 33CL	25cl 4,5€
OASIS TROPICAL	4,5€
FANTA ORANGE	4,5€
SPRITE	4,5€
ORANGINA	4,5€
SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUMES	4,5€
RED BULL	4,5€
FUZE TEA PÊCHE	4,5€

UN ZESTE DE FRAICHEUR - A ZEST OF FRESHNESS

SODA ARTISANAL MONA CITRON & CITRON VERT 	4,5€
MONA ARTISAN LEMON & LIME SODA 100% naturel et peu sucrée, BIO - 100% natural and low on sugar, ORGANIC	
PÉTILLANT POMME ARTISANAL MONA 	4,5€
MONA ARTISAN SPARKLING APPLE 100% naturel et français, BIO - 100% natural and French, ORGANIC	

NECTARS & JUS DE FRUIT

NECTARS & FRUIT JUICES

GRANINI

JUS : TOMATE, ORANGE, POMME	25cl 4,5€
JUICES: TOMATO, ORANGE, APPLE	
NECTARS : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT	4,5€
NECTARS: GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT	





LIQUEURS ET SPIRITUEUX - LIQUEURS AND SPIRITS

ALCOOLS ---

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS	8€
RHUM DIPLOMATICO RESERVA 12 ANS	10,2€
VODKA ABSOLUT	8€
TEQUILA OLMÉCA BIANCO	8€
GIN GIBSON	8€
GIN MONKEY 47 DRY	10€
GIN GENEROUS coriandre & combava made in France, BIO	11€

APÉRITIFS ---

RICARD - 2CL	4,9€
PASTIS - 2CL	4,9€
MARTINI DRY, BIANCO - ROSSO - 5CL	5,4€
CAMPARI DRY - 5CL	5,5€
PORTO RUBY - PORTO BLANC - 5CL	5,5€
ST RAPHAËL ROUGE - 5CL	6,5€
LILLET - 5CL	8,5€

CALVADOS ---

DROUIN	8€
--------	----

COGNAC ---

HENNESSY XO	14,5€
HENNESSY VS	10€

EAUX DE VIE ---

POIRE WILLIAMS	8€
MIRABELLE CARTRON	8€

ARMAGNAC ---

CHÂTEAU DE LAUBADE HORS D'AGE	9€
-------------------------------	----

WHISKIES ---

WHISKIES BLEND	
CHIVAS REGAL 12 ANS	9€
WHISKY J&B RARE	8€
WHISKY JAPONAIS, BLEND TOGOUCHI 40°	8€
WHISKIES CLASSIC MALT	
ABERLOUR	10€
TALISKER	8€

AMERICAN WHISKY	
BULLEIT RYE	12,5€
JACK DANIEL'S N°7	9€

IRISH WHISKEY	
JAMESON	7,5€

SCOTCH WHISKEY	
HAIG CLUB CLUBMAN	9€

LIQUEURS ---

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

KIRS ---

VIN BLANC	5,5€
Crème de cassis, mûre ou framboise Blackcurrant, blackberry or raspberry cream	
CHAMPAGNE TSARINE	9,5€
Crème de cassis, mûre ou framboise Blackcurrant, blackberry or raspberry cream	

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	

INFUSIONS KUSMI TEA BIO ---

ORGANIC KUSMI TEA INFUSIONS

AQUAROSA	
Mélange d'hibiscus, plantes et fruits aromatisé fruits rouges	
Red fruit-flavoured blend of hibiscus, plants and fruit	
BE COOL	
Mélange de verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse	
Blend containing verbena, peppermint, apple and liquorice	

THÉ KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA 4€

THÉS NOIRS BIO - ORGANIC BLACK TEAS

ENGLISH BREAKFAST	
Thé noir de Ceylan et d'Assam	
Ceylon and Assam black tea	

EARL GREY	
Thé noir aromatisé à la bergamote	
Bergamot orange flavoured black tea	

4 FRUITS ROUGES - 4 RED FRUIT	
Thé noir aux saveurs de fruits rouges	
Red fruit flavoured black tea	

PRINCE WLADIMIR	
Thé noir aromatisé agrums, vanille et épices	
Citrus fruit, vanilla and spice flavoured black tea	

THÉS VERTS BIO - ORGANIC GREEN TEAS

VERT À LA MENTHE - MINT GREEN TEA	
Thé vert enrichi de feuilles de menthe et aromatisé menthe	
Mint-flavoured green tea with added mint leaves	

VERT DE CHINE - CHINESE GREEN TEA	
Thé vert Sencha de Chine - Chinese Sencha green tea	

DETOX	
Mélange de thé vert, maté et citronnelle aromatisé citron	
Lemon-flavoured blend of green tea, maté and lemon-grass	