



**PARIS BERCY**

**C O - F O O D I N G**

## POUR COMMENCER - STARTERS

GRAVLAX DE SAUMON, CRÈME DE BETTERAVE, AVOCAT, PICKLES DE RADIS JAPONAIS  
SALMON GRAVLAX, BEETROOT CREAM, AVOCADO, JAPANESE RADISH PICKLES 13€

BURRATA CRÉMEUSE, TARTARE DE LÉGUMES MÉDITERRANÉENS, PESTO, OLIVES KALAMATA, COURGETTES GRILLÉES, SABLÉ AU PESTO VERT  
CREAMY BURRATA, MEDITERRANEAN VEGETABLE TARTARE, PESTO, KALAMATA OLIVES, GRILLED ZUCCHINI, PESTO SHORTBREAD 12€

CARPACCIO DE BŒUF LIMOUSIN, SAUCE CIPRIANI, SALADE DE JEUNES POUSSÉS DE ROQUETTE  
LIMOUSIN BEEF CARPACCIO, CIPRIANI SAUCE, BABY ARUGULA SALAD 13€

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT DE CRABE, AVOCAT, PIGNONS DE PIN, BASILIC  
CRISPY CRAB MILLEFEUILLE, AVOCADO, PINE NUTS, BASIL 12€

GASPACHO DE CONCOMBRE, YAOURT GREC AUX FINES HERBES, SORBET BASILIC  
CUCUMBER GAZPACHO, GREEK YOGURT WITH FRESH HERBS, BASIL SORBET 11€

TARTARE DE BAR AUX FRUITS EXOTIQUES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES, SALADE D'ALGUES WAKAMÉ  
SEA BASS TARTARE WITH EXOTIC FRUITS, CITRUS DRESSING, WAKAME SEAWEED SALAD 13€

## LES CHOIX DU CHEF - THE CHEF'S SUGGESTIONS

LE BURGER PARIS BERCY - PARIS BERCY BURGER  
Pain brioché, mozzarella, bœuf haché, coppa, œuf au plat  
Brioche bun, mozzarella, ground beef, coppa, fried egg 22€

BOWL SAUMON - SALMON BOWL  
Quinoa, avocat, endives, brocolis, betterave, carotte, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards, saumon  
Quinoa, avocado, endive, broccoli, beetroot, carrot, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, salmon 19€

BOWL VÉGÉTAL - VEGETARIAN BOWL  
Pousses d'épinard, tofu, edamame, concombre, chou rouge, betterave, pousses de soja, champi balls, oignons frits  
Baby spinach, tofu, edamame, cucumber, red cabbage, beets, bean sprouts, mushroom balls, crispy fried onions 16€

BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL  
Quinoa, avocat, endives, brocolis, betterave, carotte, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards, falafels  
Quinoa, avocado, endive, broccoli, beetroot, carrot, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, falafel 17€

POULPE GRILLÉ CHIMICHURRI  
GRILLED OCTOPUS WITH CHIMICHURRI  
Polenta crémeuse au parmesan et chorizo  
Creamy parmesan and chorizo polenta 25€

OMELETTE À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
SUMMER TRUFFLE OMELETTE  
Frites et mesclun de salade  
Fries and mixed salad leaves 17€

PAD THAÏ AU POULET  
Chicken Pad Thai 19€

PAPPARDELLES AU GORGONZOLA  
PAPPARDELLE WITH GORGONZOLA  
Asperges vertes, pousses d'épinards, tomates cerises, basilic, pignons de pin  
Green asparagus, baby spinach, cherry tomatoes, basil, pine nuts 17€

ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR SAUCE TARTARE  
300G BEEF RIBEYE STEAK, TARTARE SAUCE  
Purée de pommes de terre aux herbes, asperges vertes  
Tartare sauce, herb mashed potatoes, green asparagus 29€

DOS DE CABILLAUD MSC  
MSC COD LOIN  
Crème de poivrons piquillos, purée de petits pois, carotte fane  
Piquillo pepper cream, pea purée, baby carrot 21€

CLUB SANDWICH POULET  
CHICKEN CLUB SANDWICH  
Frites et mesclun de salade  
Fries and mixed salad leaves 18€

CRÉMEUX DE LENTILLES CORAIL AU CURRY VERT  
RED LENTIL GREEN CURRY CREAM  
Boulettes de patate douce et lentilles, tofu, brocolis, riz de palmier  
Sweet potato and lentil balls, tofu, broccoli, palm rice 16€

PAVÉ CŒUR DE RUMSTECK 180GR  
180G RUMP STEAK HEART CUT  
Sauce béarnaise, pommes de terre grenailles à l'ail et romarin, mesclun de salade  
Bearnaise sauce, roasted baby potatoes with garlic and rosemary, mixed salad leaves 22€



EXPRESS - 21€

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

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



## FROMAGES - CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  
SELECTIONS OF MATURED CHEESES  
Saint Marcellin, Camembert de Normandie, Brie de Meaux

## DESSERTS

FRUITS ROUGES  
RED BERRIES  
Purée de framboise et ses brisures, meringue, sorbet fraise basilic  
Raspberry purée and crumble, meringue, strawberry basil sorbet 12€

CHIA PUDDING AUX FRUITS FRAIS, GRANOLA  
CHIA PUDDING WITH FRESH FRUITS AND GRANOLA 11€

CHOUX CRAQUELIN  
CRAQUELIN CHOUX  
Crème pistache, lanières de guimauve, mousse praliné noisette  
Pistachio cream, marshmallow strips, hazelnut praline mousse 12€

TIRAMISU BALLS  
TIRAMISU BALLS  
Amaretto & café  
Amaretto & coffee 11€

BISCUIT DACQUOISE  
DACQUOISE BISCUIT  
Blanc-manger coco-mangue, purée de fruits de la passion  
Coconut mango blancmange, passion fruit purée 12€

## GLACES - ICE CREAMS

ARTISAN GLACIER SAVOIR-FAIRE 100% FRANÇAIS

CRÈMES GLACÉES  
Vanille de Madagascar, Chocolat, Caramel beurre salé  
Madagascar vanilla, Chocolate, Salted butter caramel  
Vanilla, Chocolate, Salted butter caramel  
Madagascar vanilla, chocolate, salted butter caramel 120ml 6,5€

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

## 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 16€

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 17€

PIZZA MARGARITA  
BASE DE TOMATES, MOZZARELLA, FROMAGE GRATINÉ  
Tomato base, mozzarella, toasted cheese 15€

## VINS - WINES

### ROUGES - REDS

#### LES ENFANTS TERRIBLES

Domaine Mas Carlot - Costières de Nîmes

#### AOP CÔTES DU RHÔNE

Coteaux des travers BIO - 2023

#### AOP BOURGUEIL

Domaine Y. Amirault BIO - 2024

#### AOP CROZES-HERMITAGE

Domaine Mucyn «Les entrecoeurs» BIO

#### AOP MORGON

Gilles Gelin BIO - 2024

#### AOP SAINT-EMILION GRAND CRU

CHÂTEAU LESCURE BIO

#### AOP SAINT ESTÈPHE

CHÂTEAU DE CÔME BIO

### BLANCS - WHITES

#### IGP ATLANTIQUE

Vignerons de tutiac «Onde Bleue» BIO - 2025

#### AOP MUSCADET CÔTES DE GRANDLIEU SUR LIE 8€

Vignoble Malidain Bio - 2025

#### AOP CROZES-HERMITAGE

Domaine Mucyn «Les charmeuses» BIO

#### AOP PETIT CHABLIS

Domaine Pommier BIO

#### GENERATIONS

Domaine Mas Carlot- Costières de Nîmes - 2024

### ROSÉS - ROSES

#### AOP SABLE DE CAMARGUE

Clos des Baronnets «Gris de gris» BIO - 2025

#### AOP CÔTES DE PROVENCE

Château d'Astros «Belle vie» BIO - 2025

## CHAMPAGNES

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

## BIÈRES PRESSION - DRAUGHT BEERS

	25cl	50cl
HEINEKEN	5€	8€
GALLIA WESTERN IPA	6,5€	12€
BIERES DU MOMENT	6€	10€

## BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS

GRIMBERGEN BLONDE	33cl	5,5€
agrumes & notes d'épices		
GRIMBERGEN AMBRÉE	5,5€	
ronde & sucrée		
PELFORTH BRUNE	5,5€	
caramélisée & de caractère		
CORONA	6,5€	
saveurs de malts, de citron		
DESPERADOS	6,5€	
saveurs de citron, citron-vert		
LAGUNITAS IPA	6,5€	
amère aux notes d'agrumes		
MORT SUBITE WITTE LAMBIC	6€	
rafraichissante & acidulée		
CIDRE APPIE BRUT	6,5€	
SANS ALCOOL LA FÊTE EST PLUS FOLLE !		
THE PARTY'S WILDER WITHOUT ALCOHOL!		
HEINEKEN 0.0	5,5€	
fruitée et désaltérante		
DESPERADOS VIRGIN 0.0	6,5€	
notes d'agrumes et de citron		



15cl

7€



75cl

33€

30€

35€

11€

52€

8€

38€

58€

14€

65€

7€

30€

8€

33€

45€

12€

55€

6,5€

28€

28€

8€

35€

## COCKTAILS & MOCKTAILS

### COCKTAILS

#### MOJITO

Rhum blanc, menthe, citron vert, limonade

#### ST-GERMAIN SPRITZ

Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante

#### BLUE HAWAII

Rhums, citron vert, jus d'ananas, curaçao bleu, crème de coco

#### ORANGE FIDJI

Cointreau, jus de carotte, citron

#### JAUNE MADERE

Vodka, jus de pêche, citron, sirop de vanille

20cl

9€

12€

9,50€

10€

10€



### MOCKTAILS SANS ALCOOL

#### VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade

#### BALI

Thé glacé maison, jus de pêche

#### MALDIVES

Jus d'ananas, crème de coco, jus d'orange

#### ZANZIBAR

Jus de cranberry, jus de pêche, sirop fruit de la passion

20cl

8€

8€

8€

8€

## BOISSONS FRAÎCHES - COLD DRINKS

### EAUX MINÉRALES - SPRING WATER

	50cl	1L
VITTEL	4€	5€
SAN PELLEGRINO	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€
SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES 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  4,8€

MONA ARTISAN LEMON & LIME SODA  
100% naturel et peu sucrée, BIO - 100% natural and low on sugar, ORGANIC

PÉTILLANT POMME ARTISANAL MONA  4,8€

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

JUICES: TOMATO, ORANGE, APPLE

NECTARS : PAMPLEMOUSSE, ANANAS, FRAISE, ABRICOT 4,8€

NECTARS: GRAPEFRUIT, PINEAPPLE, STRAWBERRY, APRICOT




## 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€

### LATTE

CHOCOLAT BIO   
Fair trade Monbana

### THÉ KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA

#### THÉS NOIRS BIO - ORGANIC BLACK TEAS

##### ENGLISH BREAKFAST

Ceylan et d'Assam  
Ceylon and Assam

##### EARL GREY

Aromatisé à la bergamote  
Bergamot orange flavoured

##### 4 FRUITS ROUGES - 4 RED FRUITS

##### PRINCE WLADIMIR

Aromatisé vanille  
Vanilla and spice flavoured

#### THÉS VERTS BIO - ORGANIC GREEN TEAS

##### VERT À LA MENTHE - MINT GREEN TEA

##### VERT DE CHINE - CHINESE GREEN TEA

##### DETOX

Mélange de thé vert  
Lemon-flavoured, maté and lemon

### INFUSIONS KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA INFUSIONS 4€

##### AQUAROSA

Mélange hibiscus, fruits rouges  
Red fruit flavoured of hibiscus

##### BE COOL

Mélange verveine, menthe poivrée, pomme et réglisse  
Blend apple, peppermint



## SPIRITUEUX - SPIRITS

### ALCOOLS

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

### APERITIFS

RICARD / PASTIS 51 2cl	4,9€
MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY 5cl	5,5€
CAMPARI DRY 5cl	5,5€
PORTO GRAHAM'S FINE TAWNY ROUGE 5cl	5,5€
ST RAPHAEL ROUGE 5cl	6,5€
LILLET ROUGE / BLANC / ROSE 5cl	8,5€

### WHISKIES

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

### CALVADOS

DROUIN	4cl	8€
--------	-----	----

### COGNAC

HENNESSY XO	4cl	18€
HENNESSY VS		10€

### EAUX DE VIE

POIRE WILLIAMS	4cl	8€
MIRABELLE CARTRON		8€

### LIQUEURS

MALIBU	4cl	7€
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 Blackcurrant, blackberry or raspberry cream	12cl	5,5€
ROYAL Crème de cassis, mûre ou framboise Blackcurrant, blackberry or raspberry cream		11€

## ENCAS À TOUTES HEURES - SNACKS AT ALL HOURS

BOWL SAUMON - SALMON BOWL    	19€	CLUB SANDWICH POULET   	17€
Quinoa, avocat, endives, brocolis, betterave, carotte, pois chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards, saumon		Chicken club sandwich	
Quinoa, avocado, endive, broccoli, beetroot, carrot, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, salmon		Mesclun de salade - Mixed salad leaves	
BOWL VÉGÉTAL - VEGETARIAN BOW    	16€	LA CAMPAGNARDE - COUNTRY STYLE   	16€
Pousses d'épinard, tofu, edamame, concombre, chou rouge, betterave, pousses de soja, champi balls, oignons frits - Baby spinach, tofu, edamame, cucumber, red cabbage, beets, bean sprouts, mushroom balls, crispy fried onions		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 chiches, champignons de Paris, pousses d'épinards, falafels		Tome de montagne, 1/2 camembert, rosette, jambon blanc, beurre 1/2 sel, condiments, fruits secs, pain grillé	
Quinoa, avocado, endive, broccoli, beetroot, carrot, chickpeas, button mushrooms, baby spinach, falafel		PIZZA RÉGINA  	17€
		Base de tomates et mozzarella, champignons, oignons, jambon - Tomato and mozzarella base, mushroom, onion, ham	
		PIZZA MARGARITA  	15€
		Base de tomates, mozzarella	
		Tomato base, mozzarella	

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.