



Saint-Germain des Prés s'est très rapidement métamorphosé en légende:

un mythe s'est constitué en différentes strates de récits, tous fascinés par la rencontre entre la pensée et le plaisir, entre l'écriture et la nuit, entre le monde littéraire, intellectuel, journalistique, et le noctambulisme festif qui se cherche, dans l'ambiance de la libération et de l'après-guerre, un nouveau port d'attache.

La légende est née rapidement. Dès le début 1945, Saint-Germain des Prés est l'endroit à la mode, ou il faut être et être vu, de jour comme de nuit.

Durant quelques années, jusqu'en 1949, la fête nocturne se réinvente dans les cafés et les caves.

Ce qui caractérise ces nuits, est l'abolition des distinctions, qu'elles soient de générations, de catégories, de sexe, de couleurs:

tous se mêlent, célébrités et anonymes, français et étrangers, fréquentant les mêmes cafés, les mêmes caves.

La musique, le jazz, la chanson, la danse apparaissent comme les vrais ferments de la nuit germanopratine.

## SAINT-GERMAIN DES PRES

# TAPAS

Disponible de 11h00 jusqu'à 22h30  
Available from 11 a.m. to 10.30 p.m.



Planche de charcuterie et ses condiments (petite 120gr./grande 250gr.) <i>Jambon Serrano, mini-fayet catalan, chorizo de porc ibérique</i> Cold cuts selection with condiments (small 120gr./big 250gr.) Serrano ham, catalan mini-fayet, Iberian porc chorizo	11/22
Assortiment de fromages affinés (grande (4 fromages)/petite (5 fromages)) Cheese selection (small (4 cheeses)/big (5 cheeses))	✓ 14/23
Assiette de saumon fumé, crème aneth, citron/gingembre, vanille Pour 1 personne/pour 2 personnes Plate of smoked salmon, cream dill, lemon / ginger, vanilla (for 1/for 2)	✓ 14/26
Crevettes en tempura (servi par 4) / Shrimps tempura	✓ 12
Planche de mezze à partager (3 mezze au choix) Mezze plate to share (choice of 3 kind of mezze)	✓ 20
Houmous / Humus	✓ 10
Caviar d'aubergine / Eggplant caviar	✓ 10
Tzatziki / Tzatziki	✓ 10
Tarama au yuzu / Tarama with yuzu	✓ 10

## SNACKS FROIDS

Salade Caesar, *œuf de caille, filet d'anchois fumé, tomates cerises et chips de parmesan*  
Caesar Salad, quail egg, smoked anchovy fillet, cherry tomatoes and parmesan crisps

- au poulet fermier / with farm chicken
- aux gambas grillées / with grilled prawns

Club sandwich, *moutarde de Brive, œuf BIO, tomates, accompagné de salade et potatoes BIO*  
Club sandwich, Brive mustard, organic egg, tomatoes, served with green salad and potatoes

- à la dinde (avec ou sans bacon) / with turkey (bacon on demand)
- au saumon / with smoked salmon
- végétarien / vegetarian

Salade Détox, *mâche, pousses d'épinard, avocat, grenade, vinaigrette framboise et moutarde à l'ancienne*

Detox salad with lettuce, spinach, avocado, pomegranate, raspberry vinaigrette and old-fashioned mustard



Tous nos plats sont « faits maison ».  
Homemade dishes



26  
28






24  
26  
22

18








# SNACKS CHAUDS



Disponible de 11h00 jusqu'à 22h30  
Available from 11 a.m. to 10.30 p.m.

Soupe à l'oignon doux des Cévennes, <i>croutons de pain, emmental gratiné</i> Cevennes sweet onion soup, bread crumbs, grated emmental cheese	 19
Soupe de légumes <i>du moment, toast de pain</i> Seasonal vegetable soup, bread toast	  16
Croque-monsieur, <i>béchamel, comté, jambon, accompagné de salade et potatoes BIO</i> Croque-monsieur with bechamel sauce, comté cheese, ham, served with green salad and organic potatoes	24
Croque-madame, <i>béchamel, comté, jambon, œuf BIO, accompagné de salade et potatoes BIO</i> Croque-madame with bechamel sauce, comté cheese, ham, organic egg, served with green salad and organic potatoes	24
Penne avec sauce au choix / <i>Penne pasta with sauce on your choice:</i> - aux courgettes, <i>crème de mascarpone, tomates confites, parmesan</i> with zucchini, mascarpone, tomatoes confit, parmesan cheese - sauce Bolognaise / <i>Bolognese sauce</i>	 24 24
Cheeseburger BIO <i>avec ou sans bacon, mayonnaise à la moutarde de Brive, bœuf BIO, abondance, salade, tomates, accompagné de salade et potatoes BIO</i> Organic Cheeseburger (bacon on demand), mayonnaise with Brive mustard, organic beef, abundance cheese, salad, tomatoes, served with green salad and organic potatoes	 30

# SNACKS SUCRES

Salade de fruits de saison <i>Fresh seasonal fruits salad</i>	  14
Tartelette aux agrumes <i>Citrus tart</i>	 14
Fondant au chocolat, cœur coulant caramel <i>Chocolate fondant with caramel</i>	 14
Fondant au chocolat noir sans gluten <i>Gluten-free dark chocolate fondant</i>	  14
Compote d'ananas et citron vert, mousse coco, crumble au thé matcha <i>Pineapple and lime compote, coconut mousse, crumble with matcha tea</i>	 14



Plats BIO/Organic dishes



Plats végétariens/Vegetarian dishes



Plats sans gluten/Gluten free dishes

# A LA CARTE

Disponible de 12h00 jusqu'à 14h30  
de 19h00 jusqu'à 22h00

Available from 12 p.m. to 2.30 p.m.  
from 7 p.m. to 10 p.m.



## ENTREES

Saumon confit, myrte citronnée, crémeux citron bergamote, daïkon Confit salmon, lemon myrtle, creamy lemon bergamot, daikon	16
Foie gras de canard snacké, poivre de cassis, betteraves acidulées, pomme verte Snacked duck foie gras, blackcurrant pepper, sour beetroots, green apple	22
Œuf BIO croustillant, mousseline de petit pois, radis, caviar avruga Crispy organic egg, pea muslin, radish, avruga caviar	13

## PLATS

Pièce du boucher, poireaux brulés et carottes rôties, écume de foin Butcher's piece, burned leeks and roasted carrots, hay foam	42
Suprême de poulet fermier rôti à la baie des moines, pommes grenailles sautées, échalote confite, asperges, jus à la feuille de cannellier Farm chicken breast roasted with Monk's pepper, fried new potatoes, shallot confit, asparagus, cinnamon leaf juice	28
Pêche du jour, chou kalé et avocat sautés, écume de thé vert, tuile de sarrasin Fish of the day, roasted kale cabbage and avocado, green tea foam, buckwheat tile	32
Risotto crémeux aux morilles, tétragone et citron confit, copeaux de parmesan Creamy risotto with morels, candied spinach and lemon, parmesan cheese shavings	28
Plat du jour Dish of the day	25

## DESSERTS

Compote d'ananas et citron vert, mousse coco, crumble au thé matcha Pineapple and lime compote, coconut mousse, crumble with matcha tea	14
Tartelette aux agrumes déstructurée (citron/orange sanguine/orange), fleur d'oranger Unstructured citrus tart (lemon/blood orange/orange), orange blossom	14
Le chocolat en crémeux, praliné noix de pécan, biscuit moelleux au cacao et tuile craquante Creamy chocolate, pecan praline, cocoa soft biscuit and crispy tile	14

# Vins, bières, Champagnes !



14 CL 75 CL



## VINS BLANCS

alsace 42  
Riesling Dopff & Irion

côtes de gascogne 11 55  
Barton et Guestier Sauvignon

pays d'oc 11 55  
Barton et Guestier Chardonnay

val de loire 62  
Menetou Salon « les Bornés » 2015  
65  
Pouilly fumé « vieilles vignes » 2016  
14 70  
Sancerre La Perrier

bourgogne 59  
Mâcon Village domaine des Verchères  
14 70  
Chablis J.M Brocard  
79  
Givry 1<sup>er</sup> cru Domaine des Vignes

vallée du rhône 85  
Crozes Hermitage les Meysonniers

## VINS ROSÉS

11 55  
Commanderie de Peyrassol  
65  
Minuty « Prestige »

## VINS ROUGES

pays d'oc 11 55  
Barton et Guestier Merlot

île de beauté 11 55  
Barton et Guestier Pinot noir

val de loire 42  
Chinon  
72  
Château de Sancerre

bourgogne 14 70  
Hautes côtes de nuits Bouchard  
115  
Mercurey « Château de Chamirey »  
129  
Pommard Bouchard

bordeaux 14 70  
Château de la Cour Saint Emilion  
85  
Héritage Chasse Spleen Haut Médoc  
90  
Château du Couvent Pomerol  
125  
Esprit Chevalier Pessac Léognan

vallée du rhône 78  
Saint Joseph Deschamts  
125  
Châteauneuf du Pape Chapoutier

BIÈRES BOUTEILLE (33 CL) 9  
1664  
HEINEKEN  
ASAHI  
CORONA 12



14 CL 75 CL

## CHAMPAGNES

CHARLES HEIDSIECK 18 95  
CHARLES HEIDSIECK ROSE 26 165  
CHARLES HEIDSIECK Blanc de Blanc 185

TAITTINGER 115  
TAITTINGER ROSE 185

BARONS DE ROTHSCHILD 155  
Extra brut

LANSON NOBLE CUVÉE 349  
Blanc de blancs 2000

DOM PERIGNON 2006 449

# SOFTS & BOISSONS CHAUDES



## SOFTS

JUS DE FRUITS FRAIS 25 cl 8  
Orange, Pamplemousse, Citron

JUS DE FRUITS Caraïbos 25 cl 7  
Tomate, fraise, ananas, cranberry,  
mangue, pomme, goyave, banane, fruit  
de la passion, pêche

COCA COLA 33 cl 7  
COCA LIGHT 33 cl  
COCA ZERO 33 cl  
GINGER BEER Fever Tree 25 cl  
GINGER ALE Fever Tree 25 cl  
TONIC Fever Tree 25 cl  
SCHWEPPES TONIC 33 cl  
SEVEN UP 33 cl

BEL AMI HOMEMADE ICED TEA 12

EAUX 1/2 6

VITTEL  
SAN PELLEGRINO  
PERRIER FINES BULLES

EAUX 1 L 8

VITTEL  
PERRIER FINES BULLES

## CAFÉS

EXPRESSO 6  
CAFE AMERICAIN 6  
DOUBLE EXPRESSO 8  
CAFE CREME 7  
CAPPUCCINO 7  
CHOCOLAT CHAUD « VALRHONA » 7

THÉS JING 7

THÉ VERTS & BLANCS  
THE VERT/BLANC/JASMIN

THÉS NOIRS  
DARJEELING, ASSAM BREAKFAST,  
EARL GREY, BEL AMI BLEND

INFUSIONS 7  
CAMOMILLE  
CITRONNELLE&GINGEMBRE  
PEPPERMINT