



Au Père
Tranquille
16, Rue Pierre-le-Cardinal - Paris 1er
01.45.08.00.34

14,5€ la formule brunch

- boisson chaude
(supplément matcha +1.5€)
- jus d'orange pressé
ou citronnade maison
- ou thé glacé maison
- Toast d'avocat
écrasé d'avocat, oignon rouge,
pain bio aux céréales, mesclun
- Yaourt granola
granola maison, kiwi,
banane, miel

Le brunch

- Omelette nature ou oeufs au plat bio - 10€
Œufs brouillés bio, avocat et pain toasté - 12€
Œufs bénédicte au bacon - 16€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
Œufs bénédicte au saumon - 17€
english muffin, sauce hollandaise, ciboulette
Croissant ou pain au chocolat - 2,8€
Tartines au beurre et confiture - 4€
Croissant au jambon et emmental - 10€
Croissant à la pâte à tartiner bio & banane 9€
Pancakes sirop d'érable - 12€
supplément oeuf au plat, bacon +3€ ou banane +1.5€
Toast d'avocat - 13€
écrasé d'avocat, oignon rouge, pain bio, mesclun
Yahourt granola - 10€
granola maison, kiwi, banane, miel

Les suppléments

- Oeuf au plat bio +3€
Jambon +2€
Champignons +2€
Bacon +3€
Fines herbes +1.5€
Comté +2€,
Saumon fumé +4€
Avocat +3€
Banane +1.5€

À partager

- Les 4 Nems croustillants au poulet - 9€
Guacamole maison, tortilla chips - 14€
Os à moelle bien croustillant - 15€
Camembert rôti miel et thym, pain grillé - 13€
Bouchées de croque-monsieur beurré à la crème de truffe d'été - 15€
Sardines d'espagne, pain grillé - 14,5€
La Planche mixte, fromage & charcuterie - 24€
La Planche de charcuterie - 20€
La Planche de fromage - 23€

Les entrées

- Les bons « œufs mayo » bio, ciboulette - 7€
6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail - 12€
Belle salade frisée aux lardons, oeuf poché bio - 14€
Soupe à l'oignon gratinée - 12€

Les classiques

- Omelette aux fines herbes et comté - 16€
Club sandwich au poulet - 18€
bacon, oignon, tomate, frites
Coquillettes jambon, emmental - 17€
à la crème de truffe d'été

Les salades

- Salade César au poulet crispy - 19€
sauce signature, parmesan, oignon frit
supplément bacon ou avocat +3€
Salade de croustillants de chèvre - 18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
Salade de lentilles - 16€
lardons, carottes, oignon rouge, œuf poché bio

Au Père Tranquille

Les poissons

Fish & chips, sauce tartare - 18€

Tataki de thon en croûte de sésame, riz thaï - 22€

Filet de daurade grillé - 20€
haricots verts sautés à l'ail et pommes grenailles

Tartare de saumon, riz thaï - 17€
avocat, échalotes, cerfeuil, coriandre

Les viandes

La pièce du boucher - 20€
bavette, échalotes confites et persil, pommes grenailles

Tartare de boeuf au couteau sauce au cognac, frites - 19€

Paillard de poulet, mesclun - 18€
mariné à la moutarde à l'ancienne

Cheeseburger, frites - 19,5€
*smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge
romaine, oignon confit, sauce secrète*

Les desserts

Fondant au chocolat & crème fouettée - 10€

Cheesecake au fruit de la passion - 11€

Gâteau à la pomme caramélisé, glace vanille - 11€

Crème brûlée à la vanille - 8€

Cake aux myrtilles - 9€

Flan maison à la vanille - 10€

Brioche perdue au caramel beurre salé, glace vanille - 10€

Café/thé gourmand et un peu croquant - 11€

Les accompagnements

Frites, riz thaï, pommes grenaille 5€

haricots verts sautés à l'ail 6€, mesclun,
coquillettes 4€





14,5€ brunch menu

- hot drink
(*matcha extra +1.5€*)
- Fresh orange juice
- or homemade lemonade
- or homemade iced tea
- smashed avocado
red onion, organic multigrain bread, mixed greens
- Yogurt & granola
homemade granola, kiwi, banana, honey

Brunch

- Plain omelet or organic fried eggs - 10€
 Organic scrambled eggs, avocado & toasted bread - 12€
 Eggs Benedict with bacon - 16€
english muffin, hollandaise sauce, chives
 Eggs Benedict with salmon - 17€
english muffin, hollandaise sauce, chives
 Croissant or pain au chocolat - 2,8€
 Toast with butter & jam - 4€
 Ham & emmental croissant - 10€
 Organic chocolate-spread & banana croissant 9€
 Maple-syrup pancakes - 12€
extra organic fried egg, bacon +3€ or banana +1.5€
 Avocado toast - 13€
smashed avocado, red onion, organic bread, mixed greens
 Yogurt & granola - 10€
homemade granola, kiwi, banana, honey

- Extras**
- Organic fried egg +€3
 Ham +€2
 Mushrooms +€2
 Bacon +€3
 Fresh herbs +€1.5
 Comté cheese +€2
 Smoked salmon +€4
 Avocado +€3

To share

- Mozzarella sticks - 15€
nature & espelette pepper, cognac cocktail sauce
 4 crispy chicken spring rolls - 9€
 Homemade guacamole, tortilla chips - 14€
 Crispy marrow bones - 15€
 Grilled camembert with honey and thyme, toasted bread - 13€
 Buttered mini croque-monsieur bites *with summer truffle cream* - 15€
 Spanish sardines, toasted bread - 14,5€
 Mixed board, cheese & charcuterie - 24€
 Charcuterie board - 20€
 Cheese board - 23€

Starters

- Organic "mayo eggs", chives - 7€
 6 Burgundy snails *with garlic butter* - 12€
 Frisée salad with pork lardons, organic poached egg - 14€
 French onion soup with melted cheese - 12€

Classics

- Herbs and Comté omelette - 16€

- Chicken club sandwich - 18€
bacon, tomato, lettuce, french fries
 Coquillettes with ham & cheese - 17€
with summer truffle cream

Salads

- Crispy chicken Caesar salad - 19€
signature sauce, parmesan, fried onions
extra bacon or avocado +3€
 Crispy goat cheese salad - 18€
honey, walnuts, roasted pears and baby spinach
 Lentil salad - 16€
carrots, red onion, bacon, organic poached egg

Au Père Tranquille

Fish

Fish & chips, *tartar sauce* - 18€

Sesame-crusted tuna tataki, thaï rice - 22€

Grilled sea bream fillet - 20€
garlic green beans and baby potatoes

Salmon tartare, thaï rice - 17€
avocado, shallots, chervil, cilantro

Meat

Butcher's cut - 20€
flank steak, caramelized shallots and parsley, baby potatoes

Hand-cut beef tartare with cognac sauce, french fries - 19€

Chicken paillard, mesclun salad - 18€
marinated with wholegrain mustard

Cheeseburger, french fries - 19,5€
*smashed beef, cheddar, pickled red cabbage,
romaine, candied onions, secret sauce*

Desserts

Chocolate fondant & whipped cream - 10€

Passion fruit cheesecake - 11€

Caramelized apple cake, vanilla ice cream - 11€

Crème brûlée - 8€

Blueberry cake - 9€

Homemade vanilla flan - 10€

French toast with salted caramel, vanilla ice cream - 10€

Gourmet coffee/tea - 11€

Sides

Fench fries, thaï rice, baby potatoes 5€

garlic sauteed green beans €6,
mesclun salad, coquillettes €4

