



PARIS BERCY

C O - F O O D I N G

POUR COMMENCER - STARTERS

BURRATA GASPACHO DE TOMATE ET MIREPOIX DE LÉGUMES D'ÉTÉ BURRATA, TOMATO GAZPACHO AND SUMMER VEGETABLE MIREPOIX	11€
SALADE AU SAUMON AVOCAT ET QUINOA SALMON, AVOCADO AND QUINOA SALAD	11€
CEVICHE DE BAR AU LÈCHE DE TIGRE SEA BASS CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE	11€
AVOCAT TOAST ASPERGES VERTES ET ŒUF POCHÉ SAUCE MOUSSELINE AVOCADO, TOAST, GREEN ASPARAGUS AND POACHED EGG WITH MOUSSELINE SAUCE	11€
TAGLIATELLES DE CRUDITÉS CONFIT D'OIGNONS CHÈVRE FRAIS ET PIGNONS DE PIN RAW VEGETABLE TAGLIATELLE, ONION CONFIT, FRESH GOAT'S CHEESE AND PINE NUTS	11€
TATAKI DE THON AU SÉSAME SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS & PICKLES D'OIGNON ROUGE TUNA TATAKI WITH SESAME, CRUNCHY VEGETABLE SALAD & RED ONION PICKLES	12€

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	20€
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	16€
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	19€
BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL  Pousses d'épinards, concombre, choux 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€
TARTARE DE BŒUF CHAROLAIS AU COUTEAU, CHAROLAIS BEEF TARTARE, Tuile au parmesan, frites et mesclun de salade Parmesan crisp, potato chips and salad mesclun	21€
FILET DE DORADE ROYALE, GILT-HEAD BREAM FILLET Caviar d'aubergines, tagliatelles de courgettes et crème d'oursin Aubergine caviar, courgette tagliatelle and urchin cream	19€
ENTRECÔTE DE BŒUF 300GR SAUCE CHIMICHURRI, BEEF RIB STEAK 300GRS WITH CHIMICHURRI SAUCE Frites de patate douce et mesclun de salade Sweet potato chips and salad mesclun	30€
CALAMARS PERSILLÉS, SQUIDS WITH PARSLEY, Fregola, pointes d'asperges et fenouil Fregula, asparagus tips and fennel	19€
GAMBAS RÔTIES AU PESTO, ROASTED GAMBAS WITH PESTO, Riz façon paella Paella-style rice	18€
PAD THAÏ AU POULET Chicken Pad Thai	19€
PAVÉ CŒUR DE RUMSTECK 180GR SAUCE BÉARNAISE, RUMP STEAK 180 G WITH BÉARNAISE SAUCE, Pomme de terre sautées à l'ail et romarin Sautéed potatoes with garlic and rosemary	20€
CLUB SANDWICH POULET, CHICKEN CLUB SANDWICH, Mesclun de salade et frites Salad mesclun and potato chips	17€



FROMAGES - CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS  SELECTIONS OF MATURED CHEESES	14€
Saint Marcellin  , 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

DESSERTS

SABLÉ BRETON CRÈME À LA PISTACHE FRAMBOISE ET GLACE VANILLE BRETON SABLÉ SHORTBREAD, PISTACHIO CREAM, RASPBERRY AND VANILLA ICE CREAM	11€
PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES, SORBET FRAMBOISE RED FRUIT PAVLOVA, RASPBERRY SORBET	11€
TIRAMISU AU CITRON LEMON TIRAMISU	10€
MI-CUIT CŒUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ, CRÈME GLACÉE STRACCIATELLA MOLTEN SALTED BUTTER CARAMEL CAKE, STRACCIATELLA ICE CREAM	10€

GLACES - ICE CREAMS
COMPOSEZ VOTRE COUPE

LA BOULE Vanille de madagascar, chocolat avec morceaux, menthe chocolat, nougat Madagascar vanilla, chocolate and its chunks, mint chocolate, nougat	1,9€
SORBETS : Citron, fraise intense, passion, cassis, pomme Lime, intense strawberry, passion fruit, blackcurrant, green apple	
SUPPLÉMENT 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	16€
LA MIXTE - MIXED Tome de montagne, 1/2 camembert, rosette, jambon blanc, beurre 1/2 sel, condiments, fruits secs, pain grillé	18€

PIZZAS

PIZZA RÉGINA BASE DE TOMATES ET MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, OIGNONS, JAMBON Tomato and mozzarella base, mushroom, onion, ham	15€
PIZZA MARGARITA  BASE DE TOMATES, MOZZARELLA, FROMAGE GRATINÉ Tomato base, mozzarella, toasted cheese	13€



VINS - WINES

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

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

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

CHAMPAGNES

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

BIÈRES PRESSION - DRAUGHT BEERS		
	25cl	50cl
HEINEKEN	4,5€	7,5€
GALLIA WESTERNE IPA	6,5€	11 €
BIÈRES DU MOMENT	6€	10€
BIÈRES BOUTEILLES - BOTTLED BEERS		
		33cl
GRIMBERGEN BLONDE BIÈRE D'ABBAYE		5,5€
agrumes & notes d'épices		
GRIMBERGEN AMBRÉE BIÈRE D'ABBAYE		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		
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		
CIDRE BIO «SASSY» DE NORMANDIE BIO		6,5€

COCKTAILS & MOCKTAILS

COCKTAILS		20cl
MOJITO		9€
Rhum blanc, menthe, citron vert, limonade		
ST-GERMAIN SPRITZ		12€
Liqueur St-Germain, prosecco, eau pétillante		
PINA COLADA		12€
Rhum blanc, jus d'ananas, crème de coco		
GIN TONIC BASILIC		10€
Gin gibson, schweppes tonic, basilic		
MOSCOW MULE		11€
Vodka, jus de citron, ginger beer, sucre de canne		

MOCKTAILS SANS ALCOOL		20cl
VIRGIN MOJITO		8€
Menthe, citron vert, sucre de canne, limonade		
VIRGIN COLADA		8€
Jus d'ananas, crème de coco		
VIRGIN PASSION		8€
Jus d'orange, sirop de passion, limonade		

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€
FANTA ORANGE	4,8€
SPRITE	4,8€
ORANGINA	4,8€
SCHWEPES INDIAN TONIC, SCHWEPES AGRUMES	4,8€
RED BULL	4,8€
FUZE TEA PÊCHE	4,8€
PERRIER	4€
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	25cl
JUS : TOMATE, ORANGE, POMME	4,8€
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€
COLD BREW VANILLE GLACÉ	5,2€

LATTE

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

THÉ KUSMI TEA BIO - ORGANIC KUSMI TEA

4€

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

WHISKIES

4cl

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€

CALVADOS

4cl

DROUIN	8€
--------	----

COGNAC

4cl

HENNESSY XO	14,5€
HENNESSY VS	10€

EAUX DE VIE

4cl

POIRE WILLIAMS	8€
MIRABELLE CARTRON	8€

LIQUEURS

4cl

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

ARMAGNAC

4cl

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

KIRS

12cl

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	



ENCAS À TOUTES HEURES - SNACKS AT ALL HOURS

BOWL SAUMON - SALMON BOWL	19€	CLUB SANDWICH POULET - CHICKEN CLUB SANDWICH	16€
Riz, aubergines grillées, courgettes grillées, concombre, tomate, avocat, fèves de soja, pamplemousse, graines de grenade, saumon		Mesclun de salade - Mixed salad	
Rice, grilled eggplant, grilled courgette, cucumber, tomato, avocado, soy beans, grapefruit, pomegranate seeds, salmon		LA CAMPAGNARDE - COUNTRY STYLE	15€
BOWL VÉGÉTAL - VEGGIE BOWL 	12€	Rillettes, saucisse sèche, rosette, jambon blanc, saucisson à l'ail, condiments, pain grillé, beurre 1/2 sel - Rillettes, dry sausage, rosette, white ham, garlic sausage, condiments, toast, butter 1/2 salt	
Pousses d'épinards, concombre, choux 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		LA MIXTE - MIXED	17€
BOWL FALAFELS - FALAFEL BOWL 	16€	Tome de montagne, 1/2 camembert, rosette, jambon blanc, beurre 1/2 sel, condiments, fruits secs, pain grillé - Mountain cheese, 1/2 camembert, rosette, white ham, butter 1/2 salt, condiments, dried fruit, toast.	
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			



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.