

flanelles
::: PARIS :::

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

6h30-10h30

À Paris, le petit déjeuner n'est pas qu'un repas... c'est un instant volé au tumulte, une parenthèse de douceur avant le ballet de la journée.

In Paris, breakfast is more than just a meal... it's a gentle moment of calm before the day's busy rhythm begins.

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL / CONTINENTAL BREAKFAST

21,00 €

Buffet à volonté : viennoiseries fraîches, pains variés, confitures artisanales, fromages, charcuterie, yaourts, céréales, fruits de saison, jus de fruits et boissons chaudes.

All-you-can-eat buffet: fresh pastries, assorted breads, artisanal jams, cheeses, cold cuts, yogurts, cereals, seasonal fruits, fruit juices, and hot beverages.

PETIT DÉJEUNER FLÂNEUR / FLANEUR BREAKFAST

10,00€

1 viennoiserie au choix + 1 boisson chaude + 1 jus de fruits.

1 pastry of your choice, 1 hot drink, and 1 fruit juice.

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

FORMULES MIDI / LUNCH MENU

12h - 16h

MENU BISTROT / BISTROT MENU / 26,00 €

Entrée du jour + Plat du jour + un verre de vin du moment offert
Starter of the Day & Main Dish of the Day & a complimentary glass of selected wine

MENU GOURMAND / GOURMET MENU / 26,00 €

Plat du jour + Dessert du jour + un verre de vin du moment offert
Main Dish of the Day & Dessert of the Day & a complimentary glass of selected wine

MENU SIGNATURE / SIGNATURE MENU / 35,00€

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour + un verre de vin du moment offert
Starter of the Day & Main Dish of the Day & Dessert of the Day & a complimentary glass of selected wine

ENTRÉES / STARTERS

OEUF MAYONNAISE REVISITÉS / REINVENTED EGG MAYONNAISE

7,00 €

Oeuf dur, mayonnaise maison à la moutarde de Dijon, jeunes pousses
Hard-boiled egg, homemade Dijon mustard mayonnaise, baby greens

TOMATES BURRATA / TOMATO BURRATA

13,00€

Tomates cerises, burrata, pesto basilic, roquette et tomates confites
Cherry tomatoes, burrata, basil pesto, aragula, sun-dried tomatoes

ASSIETTE DE CHARCUTERIE / CHARCUTERIE BOARD

14,00€

Jambon cru, chorizo, rosette, beurre, cornichons, pain de campagne
Cured ham, chorizo, dry sausage, butter, pickles, country bread

CREVETTES PANKO / PANKO SHRIMPS

14,00€

Crevettes panées, sauce gribiche maison, citron
Breaded shrimps, homemade gribiche sauce, lemon

GASPACHO DE TOMATE / TOMATO GAZPACHO

7,00€

Purée de tomate, huile d'olive, balsamique, croûtons, basilic
Tomato purée, olive oil, balsamic vinegar, croutons, basil

MINI CÉSAR / MINI CAESAR SALAD

9,00€

Sucrine, poulet croustillant, croûtons, Grana Padano, sauce César
Romaine lettuce, crispy chicken, croutons, Grana Padano cheese, Caesar dressing

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

PLATS / MAIN COURSES

BURGER FAÇON FRIED CHICKEN / FRIED CHICKEN BURGER	22,00€
Poulet frit croustillant, cheddar, salade, oignons rouges, sauce maison. Servi avec frites. <i>Crispy fried chicken, cheddar, lettuce, red onions, house sauce. Served with fries.</i>	
BURGER FAÇON PULLED PORK / PULLED PORK BURGER	22,00€
Effiloché de porc mariné, cheddar, oignons rouges, salade, sauce BBQ. Servi avec frites. <i>Marinated pulled pork, cheddar, red onion, lettuce, BBQ sauce. Served with fries.</i>	
GRANDE SALADE CÉSAR AVOCAT / LARGE CAESAR SALAD WITH AVOCADO	22,00€
Sucrine croquante, poulet croustillant, avocat, croûtons, Grana Padano et sauce César. <i>Crunchy romaine lettuce, crispy chicken, avocado, croutons, Grana Padano, and Caesar dressing.</i>	
FISH AND CHIPS / FISH & CHIPS	21,00€
Filet de merlu pané maison, frites, sauce gribiche et quartier de citron. <i>Homemade breaded hake fillet, fries, gribiche sauce, and lemon wedge</i>	
TARTARE DE BŒUF / BEEF TARTARE	24,00€
Tartare de bœuf préparé minute, assaisonné maison. Servi avec frites et salade. <i>Freshly prepared beef tartare with house seasoning. Served with fries and salad.</i>	
BOL ESTIVAL FALAFELS / SUMMER FALAFEL BOWL	21,00€
Falafels maison, houmous, crudités, pickles, quinoa, sauce yaourt citronné. <i>Homemade falafels, hummus, fresh veggies, pickles, quinoa, lemon yogurt sauce.</i>	
TAGLIATELLES À LA CARBONARA / TAGLIATELLE CARBONARA	19,00€
Tagliatelles fraîches, crème, lardons fumés, jaune d'œuf, Grana Padano. <i>Fresh tagliatelle, cream, smoked bacon, egg yolk, Grana Padano.</i>	

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

DESSERTS / DESSERTS

CHEESECAKE / CHEESECAKE

11,00€

Cheesecake fondant, coulis de fruits rouges
Creamy cheesecake with red berry coulis

CAFÉ GOURMAND / GOURMET COFFEE

9,00€

Assortiment de mini-desserts accompagné d'un espresso.
Espresso with a selection of mini desserts.

GLACES / ICE CREAM

10,00€

Deux boules au choix : vanille, chocolat, fraise, citron.
Two scoops of your choice: vanilla, chocolate, strawberry, lemon

ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE

10,00€

Sélection de fromages affinés, pain de campagne.
Assortment of matured cheeses with rustic country bread

TIRAMISU MAISON / HOMEMADE TIRAMISU

12,00€

Tiramisu traditionnel au café et mascarpone.
Classic tiramisu with coffee and mascarpone.

SALADE DE FRUITS / FRUIT SALAD

9,00€

Fruits frais de saison, servis bien frais.
Fresh seasonal fruits, served well chilled.

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

BOISSONS

COCKTAILS

COCKTAILS CLASSIQUES *Classic Cocktails*

12€

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre
Cachaça, lime, sugar

MOJITO

Rhum, menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse
Rum, mint, lime, sugar, sparkling water

MARGARITA

Tequila, triple sec, citron vert, sel
Tequila, triple sec, lime juice, salt rim

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur café, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

NEGRONI

Gin, Campari, vermouth rouge
Gin, Campari, sweet vermouth

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau pétillante, orange
Aperol, prosecco, sparkling water, orange

WHISKEY SOUR

Bourbon, citron, sucre, blanc d'œuf (optionnel)
Bourbon, lemon, sugar, egg white (optional)

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passion, vanille, shot prosecco
Vodka, passion fruit, vanilla, prosecco shot

BLOODY MARY

Vodka, jus tomate, citron, épices
Vodka, tomato juice, lemon, spices

COCKTAILS SIGNATURE *Signature Cocktails*

14€

LE DÉPART

Gin thym, citron, tonic floral, pamplemousse
Thyme gin, lemon, floral tonic, grapefruit

TERMINUS NORD

Rhum brun, café, bitter cacao, sucre muscovado
Dark rum, coffee, cocoa bitters, muscovado

QUAI 36

Vodka, framboise, citron vert, mousse basilic
Vodka, raspberry, lime, basil foam

MOCKTAILS

9€

non-Alcoholic Cocktails

VIRGIN MOJITO

Menthe, citron vert, sucre, eau gazeuse
Mint, lime, sugar, sparkling water

SUNSET FIZZ

Orange, grenadine, tonic, citron
Orange, grenadine, tonic, lemon

CUCUMBER ZEN

Concombre, basilic, citron vert, agave, eau gazeuse
Cucumber, basil, lime, agave, sparkling water

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

CARTE DES VINS / WINE MENU

VINS BLANCS / WHITE WINES

VIIGNIER OGIER 2024

100% Viognier

Verre / By the glass	6€
Bouteille / Bottle	21€

CHABLIS SAINT MARTIN DOMAINE LAROCHE 2024

100% Chardonnay

Bouteille / Bottle	67€
--------------------	-----

CHARDONNAY SECRET DE LUNES BIO 2024

100% Chardonnay

Verre / By the glass	7€
Bouteille / Bottle	25€

ROLLE IN STONE CÔTES CATALANES BIO 2024

100% Vermentino

Bouteille / Bottle	35€
--------------------	-----

VINS ROSÉS / ROSÉ WINES

GRIS DE CAMARGUE DOMAINE PIVE ROSÉ 2024

Verre / By the glass	6€
Bouteille / Bottle	31€

CÔTES DE PROVENCE BIO CHÂTEAU GASSIER 2024

Bouteille / Bottle	42€
--------------------	-----

VINS ROUGES / RED WINES

CÔTES DU RHÔNE ARTÉSIS BIO 2024

GRENACHE, SYRAH

Verre / By the glass	7€
Bouteille / Bottle	29€

CROZES HERMITAGE L'ORIENTAL 2024

Bouteille / Bottle	56€
--------------------	-----

CHÂTEAU PATACHE D'AUX MÉDOC CRU BOURGEOIS 2017

Bouteille / Bottle	55€
--------------------	-----

PIC SAINT LOUP DOMAINE DES ROCS BIO 2023

Bouteille / Bottle	49€
--------------------	-----

PINOT NOIR LA CHEVALIÈRE IGP D'OC PINOT NOIR

Verre / By the glass	7€
Bouteille / Bottle	29€

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

CARTE DES BOISSONS / DRINK MENU

APÉRITIFS & DIGESTIFS

GIN

Baccae Gin N°1 - 4cl	9€
Gin Mare - 4cl	14€

VODKA

Fair Vodka - 4cl	10€
Grey Goose - 4cl	13€

RHUM

Havana Ron 3 Años - 4cl	8€
Zacapa Ron 23 Años - 4cl	18€
Fair Belize XO - 4cl	15€
Copalli Rhum Cacao - 4cl	14€

WHISKY

Rozelieures Origine - 4cl	9€
Toki Blended Whisky - 4cl	13€
Macallan 12 Yrs Double Cask - 4cl	17€
Hautes Glaces Rye - 4cl	20€

ARMAGNAC

Armin Bas-Armagnac 6 ans - 4cl	9€
--------------------------------	----

COGNAC

Cognac Park Carte Blanche - 4cl	12€
Cognac Park Fin Bois - 4cl	15€

BULLES / SPARKLING

CHAMPAGNE LOUIS DE SACY BRUT

Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier

Verre / By the glass	12 €
Bouteille / Bottle	76 €

CHAMPAGNE LOUIS DE SACY ROSÉ DE SAIGNÉE PINOT NOIR

Bouteille / Bottle	108 €
--------------------	-------

PROSECCO ANDREA BERRO BRUT

Verre / By the glass	7 €
Bouteille / Bottle	36 €

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

CARTE DES BOISSONS / DRINK MENU

EAUX / WATER

Plate / Still water - 75cl 6€

Gazeuse Perrier / Sparkling water - 100cl 9€

LES CLASSIQUES / CLASSICS

Coca-Cola - 33cl 6€

Coca-Cola Zero - 33cl 6€

Perrier - 33cl 6€

Orangina - 25cl 6€

Sirops Monin - 33cl 6€

Menthe · Fraise · Pêche · Orgeat · Citron · Grenadine

LES ARTISANAUX / CRAFT DRINKS

Limonade bio - 33cl 7€

Citron & agrumes Archibald

Tonic de distillerie - 20cl 7€

Sans quinine, frais et peu amer

Jus & nectars de fruits bio - 25cl 7€

Les Jus Meneau

Pomme · Ananas · Tomate · Orange Pêche

FAITS MAISON / HOMEMADE

Thé glacé / iced tea - 25cl 7€

Café glacé / Iced coffee - 20cl 8€

Jus d'orange frais / Fresh Orange Juice 8€

KOMBUCHA

8€

Kombucha Brut - Archipel 0.0°

Kombucha feuilles de figuier - Archipel 0.0°

BOISSONS CHAUDES / HOT DRINKS

Espresso 4,00 €

Americano 5.00 €

Double espresso 6,00 €

Macchiatto 4.50 €

Cappuccino 6,50 €

Flat White 7,00 €

Sélection de thés / Tea 6,50 €

Infusion 6.50 €

Chocolat chaud Valrhona 8,00 €

Valrhona hot chocolate

Supplément lait 1.00 €

BIÈRES PRESSION / DRAUGHT BEERS

Blonde 25cl - 7€

Heineken 50cl - 10€

IPA

La Parisienne 25cl - 7€

50cl - 10€

BIÈRES BOUTEILLE / BOTTLED BEERS

8€

Ambrée (Pale Ale)

La Parisienne

Blanche (White beer)

La Parisienne

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

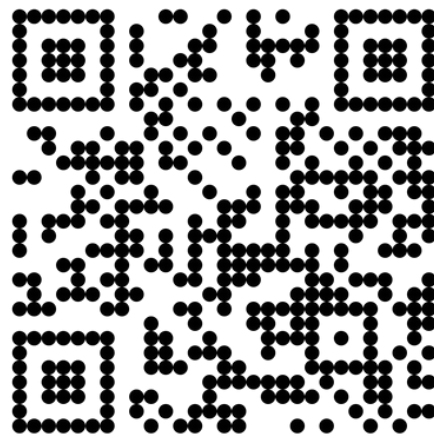
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

flanelles

PARIS

CAFÉ - RESTAURANT

PARTAGEZ VOTRE EXPERIENCE / SHARE YOUR EXPERIENCE



Vous avez apprécié votre expérience à table ?
Laissez-nous votre avis.

Did you enjoy your dining experience?
Share your thoughts with us.

Team Flanelles — Thank you!

Retrouvez-nous également sur :
You can also find us on :



VINS AU VERRE

VINS EFFERVESCENTS

Bonnigal Bodet - Crémant de Loire	5,5 €
Bonnigal Bodet - Crémant de Loire Rosé	6,0 €

VINS ROSÉS

Domaine de l'Île - Côtes de Provence	6,5 €
Bonnigal Bodet - Genesis (Loire)	4,5 €

VIN ORANGE

Flo Busch - Pierre qui Rolle (Languedoc)	7,5 €
--	-------

VINS BLANCS

Domaine des Célestes - Sirius A (Rhône)	5,0 €
Domaine des Lises - Crozes-Hermitage Blanc	10,5 €
Domaine Giroux - Mâcon-Fuissé « Vers Chânes »	7,0 €
Chantal Lescure - Côte-de-Beaune .	10,5 €
Bonnigal Bodet - Touraine Sauvignon Blanc	5,5 €
Bonnigal Bodet - Amboise Clos de Beauce	6,0 €
Cécile Bernhard - Riesling « Weingarten »	6,5 €

VINS ROUGES

Domaine Equis - Crozes-Hermitage	6,0 €
Domaine Equis - Saint-Joseph	8,5 €
Domaine Mayard - Châteauneuf-du-Pape	11,5 €
Chantal Lescure - Bourgogne « Les Taupes »	9,0 €
Chantal Lescure - Pommard « Les Vignots »	17,0 €
Bonnigal Bodet - Mont Luma	6,0 €
Domaine des Closiers - Saumur Champigny	7,0 €
Domaine de Fa - Beaujolais « En Besset »	5,5 €
Château La Tour de l'Évêque - Provence rouge	6,0 €
Flo Busch - Pointe du Jour (Languedoc)	7,5 €
Château Haut-Bergey - Pessac-Léognan	9,0 €

VINS DOUX

Cécile Bernhard - Gewurztraminer « Félicie »	6,0 €
François Chidaine - Montlouis « Les Tuffeaux »	7,5 €

Prix nets en euro, taxes et service inclus / Net prices in euro, service and VAT included

Origine des viandes bovines: France / Origin of beef: France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.