

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.

ENTRÉES / STARTERS

VELOUTÉ DE POTIRON / PUMPKIN VELOUTÉ

7,00€

Velouté de potiron, crème fraîche et éclats de noisettes

Pumpkin velouté, fresh cream and hazelnut pieces

TARTARE DE SAUMON / SALMON TARTARE

16.00€

Tartare de saumon frais, assaisonné à l'huile d'olive et au pesto

Fresh salmon tartare, seasoned with olive oil and basil pesto

TERRINE DE CAMPAGNE / COUNTRY-STYLE TERRINE

6.00€

Terrine de campagne servie avec des cornichons et des tomates cerises

Traditional country-style terrine served with pickles and cherry tomatoes

QUICHE LORRAINE / LORRAINE QUICHE

8,00€

Quiche lorraine servie avec une salade verte et sa vinaigrette

Lorraine quiche served with green salad and vinaigrette

SALADE CHÈVRE & MIEL / GOAT CHEESE & HONEY SALAD

9,00€

Salade verte accompagnée de chèvre chaud, miel et noix

Green salad with warm goat cheese, honey and walnuts

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

20.00€

Poulet frit croustillant, cheddar, salade, oignons rouges, sauce maison. Servi avec frites.

Crispy fried chicken, cheddar, lettuce, red onions, house sauce. Served with fries.

GRANDE SALADE CÉSAR AVOCAT / LARGE CAESAR SALAD WITH AVOCADO

19,00€

Sucrine croquante, poulet croustillant, avocat, croûtons, Grana Padano et sauce César.

Crunchy romaine lettuce, crispy chicken, avocado, croutons, Grana Padano, and Caesar dressing.

FISH AND CHIPS / FISH & CHIPS

18,00€

Filet de merlu pané maison, frites, sauce gribiche et quartier de citron.

Homemade breaded hake fillet, fries, gribiche sauce, and lemon wedge

EMINCE DE PORC A L'ASIATIQUE / PORK IN ASIAN STYLE

18,00€

Emincé de porc dans une sauce caramélisé, poivrons et riz parfumé

Sliced pork in caramel sauce, peppers and fragrant rice

AGNOLOTTI AUX CÈPES / PORCINI MUSHROOM AGNOLOTTI

19,00€

Pâtes farcies aux cèpes, nappées de crème, parmesan et noix

Agnolotti stuffed with porcini mushrooms, served with cream, parmesan and walnuts

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

9,00€

Cheesecake fondant, coulis de fruits rouges

Creamy cheesecake with red berry coulis

FONDANT AU CHOCOLAT / CHOCOLATE FONDANT

9,00€

Fondant au chocolat moelleux accompagné de crème anglaise

Soft chocolate fondant served with vanilla custard

ASSIETTE DE FROMAGE / CHEESE PLATE

9,00€

Sélection de fromages affinés, pain de campagne.

Assortment of matured cheeses with rustic country bread

TIRAMISU MAISON / HOMEMADE TIRAMISU

9,00€

Tiramisu traditionnel au café et mascarpone.

Classic tiramisu with coffee and mascarpone.

CRUMBLE AUX POMMES / APPLE CRUMBLE

9,00€

Crumble aux pommes servi avec crème épaisse et zestes de citron vert

Apple crumble served with thick cream and lime zest

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.

CARTE DES 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€

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

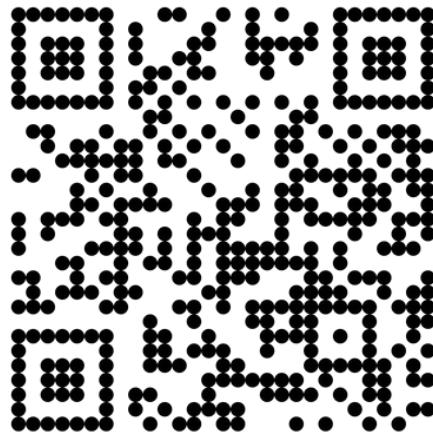
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. La vente d'alcool est interdite aux mineurs. / Alcohol abuse is dangerous for your health. Consume in moderation. The sale of alcohol to minors is prohibited.

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 :

