

LE PIGALLE

9, rue Frochot, 75009 PARIS
+ 33 (0)1 48 78 37 14
www.lepigalle.paris

le soir tard et très tard

Tous nos ingrédients sont soigneusement choisis auprès de commerçants du quartier ou de fournisseurs qui partagent notre amour du produit.

Merci Camille !

Ensemble, nous voyageons, nous dénichons et nous rassemblons des produits simples et authentiques, cultivés, préparés ou conçus avec passion.

En cuisine, le gros du travail se fait en amont, d'une saison à l'autre pour les confitures, les pickles, les salaisons et les conserves.

Du matin pour le soir pour le "servi-minute".



LE SOIR, TARD ET TRÈS TARD...

Servi en salle ou en chambre, de 23 h à 2 h du matin, puis en salle toute la nuit

Radis – beurre	5€
Saucisson de bœuf de Galice	8€ / 12€
Soupe de légumes, crème crue & croutons	6€
Œuf en gelée, jambon, petit pois & estragon	7€
Burrata, citron confit & thym citron	18€
Crème chocolat à la fève tonka, sablé diamant	5€

Prix net service compris

LE PIGALLE

9, rue Frochot, 75009 PARIS
+ 33 (0)1 48 78 37 14
www.lepigalle.paris

le soir tard et très tard

All of our ingredients are carefully selected with the help of local stores and suppliers who share our passion for quality produce.

Thank you, Camille!

Together, we put a lot of effort into sourcing simple, authentic products that are grown, prepared and crafted from the heart. In the kitchen, much of the work is done ahead of time, in tune with the seasons, to make jams, pickles, salted foods and preserves. We even start preparing dishes at the break of day to serve fresh that evening.



EVENING, LATE AND VERY LATE...

Served in the dining room or in guests' rooms from 11pm to 2am, then in the dining room all night

Radishes with butter	€5
Galician beef sausage	€8 / €12
Vegetable soup with crème crue & croutons	€6
Egg in aspic with ham, garden peas & tarragon	€7
Burrata with candied lemon & citrus thyme	€18
Tonka-bean chocolate cream with diamond butter cookies	€5

Net prices - service included