

Menu du Petit-Déjeuner

Hommikusööki serveerime
E-R kell 8:00-11:30



PÄRIS Spritz 10.-

Lillet Blanc, Sloe Gin,
Prosecco, mullivesi

MENÜÜ

Bouillie Sucrée	7.-
Magus riisipuder kookospiima & marjadega	
Bouillie Salé	7.-
Soolane speltapuder päikesekuivatatud tomatite & parmesaniga	
Omelet aux œufs de Ferme	9.-
Klassikaline Prantsuse 3-muna omlett &roheline salat	
Œufs à la Royale	12.-
2 pošeeritud muna, lõhe, avokaado, Rooma salat, hollandi kaste & brioche	
Œufs à la Florentine	13.-
2 pošeeritud muna, San Daniele sink, spinat, Comté juust, hollandi kaste & brioche	
Gaufre de Pommes de Terre	14.-
Kartulivahvel, määrarõika crème fraîche, munapuder & forellimari	
Saucisse d'Agneau Merguez	13.-
"Lammas ja roos x PÄRIS" käsitöö lambavorst paprikaga Merguezi moodi, tzatziki & tomatikaste	
Croque Monsieur	10.-
Beef ham, Comté cheese, Dijon mustard & roasted pain de campagne	
Salade Fraîche	7.-
Värske roheline salat, tomati confit, marineeritud kurk & sidrunikaste	
Yaourt aux graines de Chia	7.-
Jogurtikauss, marjad, chia & krõbe granola	
Crème Brûlée	9.-
Prantsuse klassikaline Crème Brûlée	
Crêpes Suzette	8.-
Kaks õhukest prantsusepärast pannkooki, karamelli-apelsinikaste, Grand Marnier & vanillijäätis	

LISANDID

Kanamuna 2.-
(praetud / keedetud / pošeeritud / munapuder)
Guacamole 4.-
Õrnsoolalõhe 4.-
San Daniele sink 5.-
Forellimari 3og 14.-
Karulaugupesto 4.-
Kodujuust 2.-
Värske must trühvel 4.-
Kartulivahvel 5.-
Trühveliaïoli 3.-
Tilliaïoli 3.-
Röstitud brioche 3.-
Röstitud Pain de Campagne 3.-
Crêpe 3.-



Piilu ka meie värsket
küpssetiste
valikut pagariletis!

MULL / KOKTEIL / MOKTEIL

Champagne	14.-
Eric Tillet Egali'T Brut	
Crémant	7.50.-
Cremant d'Alsace Blanc de Blancs Brut, Henri Kieffer Fils, Alsace, Prantsusmaa	
Mimosa	8.-
Champagne, värskelt pressitud apelsinimahl	
Bellini	8.-
Cremant, virsikumahl	
Minty Passion	8.-
Kirevili, münt, mullivesi	
VESI & KARASTUSJOOGID	
Kannuvesi	2.-
Stellar mullita / mulliga 33 cl	3.50
Stellar mullita / mulliga 75 cl	5.50.-
Värskelt pressitud mahl 30cl	6.50.-
apelsin, greip, apelsini-greibi	
Törst limonaad 33cl	6.50.-
küsi maitseid	
Fentimans Curiosity Cola 27,5 cl	5.50.-
Big Tom Spiced tomatimahl 25 cl	5.50.-
Patrick Font mahl 30cl	6.50.-
küsi maitseid	

KUUMAD JOOGID

Espresso	3.-
Doppio	3.50.-
Americano	3.80.-
Cappucino	4.-
Caffè Latte	4.20.-
Jäähõõ	4.50.-
Taimne piim	0.70.-
Kakao	6.-
Tee kannuga	6.-

Menu du Petit-Déjeuner

Breakfast is served from
Mon-Fri 8:00-11:30



PÄRIS Spritz 10.-

Lillet Blanc, Sloe Gin,
Prosecco, sparkling water

MENU

Bouillie Sucrée

7.-

Sweet rice porridge, coconut milk & berries

Bouillie Salé

7.-

Salty spelt porridge with sun-dried tomatoes & parmesan

Omelet aux œufs de Ferme

9.-

Classical french three egg omelet & fresh salad

Œufs à la Royale

12.-

2 poached eggs, salmon, avocado, Romaine lettuce, hollandaise sauce & brioche

Œufs à la Florentine

13.-

2 poached eggs, San Daniele ham, spinach, Comté cheese, hollandaise sauce & brioche

Gaufre de Pommes de Terre

14.-

Potato waffle, horseradish crème fraîche, scrambled eggs & trout roe

Saucisse d'Agneau Merguez

13.-

"Lammas ja roos x PÄRIS" handmade lamb sausage with bell-pepper à la Merguez, tzatziki & tomato sauce

Croque Monsieur

10.-

Beef ham, Comté cheese, Dijon mustard & roasted pain de campagne

Salade Fraîche

7.-

Fresh green salad, tomato confit, marinated cucumber & lemon dressing

Yaourt aux graines de Chia

7.-

Yoghurt bowl, fresh berries, chia & granola

Crème Brûlée

9.-

Classical French Crème Brûlée

Crêpes Suzette

8.-

Two thin pancakes, caramel and orange sauce, Grand Marnier & vanilla ice-cream

SMALL BITES & EXTRAS

Egg as per request 2.-

(fried / boiled /
poached / scrambled)

Guacamole 4.-

Lightly salted salmon 4.-

San Daniele ham 5.-

Trout roe 30g 14.-

Wild garlic pesto 4.-

Cottage cheese 2.-

Fresh black truffle 4.-

Potato waffle 5.-

Truffle aioli 3.-

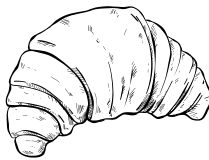
Dill aioli 3.-

Roasted brioche 3.-

Roasted Pain de

Campagne 3.-

Crêpe 3.-



Have a look at our
bakery
for fresh pastry!

BUBBLES / COCKTAIL / MOCKTAIL

Champagne

14.-

Eric Tillet Egali'T Brut

Crémant

7.50.-

Cremant d'Alsace Blanc de Blancs Brut,
Henri Kieffer Fils, Alsace, France

Mimosa

8.-

Champagne, freshly squeezed
orange juice

Bellini

8.-

Cremant, peach juice

Minty Passion

8.-

Passionfruit, mint, sparkling water

WATER & SOFT DRINKS

Tap water

2.-

Stellar still / sparkling 33 cl

3.50

Stellar still / sparkling 75 cl

5.50.-

Freshly squeezed juice 30cl

6.50.-

orange / grapefruit / orange-grapefruit

Törst lemonade 33cl

6.50.-

ask for flavours

Fentimans Curiosity Cola 27,5 cl

5.50.-

Big Tom Spiced tomato juice 25 cl

5.50.-

Patrick Font juice 30cl

6.50.-

ask for flavours

HOT DRINKS

Espresso

3.-

Doppio

3.50.-

Americano

3.80.-

Cappucino

4.-

Caffè Latte

4.20.-

Iced Coffee

4.50.-

Vegetarian milk

0.70.-

Cocoa

6.-

Pot of Tea

6.-