

Huîtres 14.-

Värsked austrid 3tk
& mignonette



Champagne
Eric Tillet Egali'T
Brut 14.-

ŒUFS ET PAIN

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

Croque Monsieur 10.-

Veisesink, Comté juust, Dijon
sinep & röstitud Pain de Campagne

PETITES BOUCHÉES

Escargots de Bourgogne 13.-

Viinamäeteod, sinihallitusjuust &
peterselli-küüslaugu või

Pommes Frites 7.-

Friikartulid trühvli aioliga

Pommes Frites à la Truffe Noire 12.-

Friikartulid värskel musta trühvliga

SALADES ET SOUPES

Salade Fraîche 7.-

Värskel roheline salat, tomati confit,
marineeritud kurk & sidrunikaste

Salade Niçoise 19.-

Roheline salat, tuunikalafilee, vutimuna,
kartul, tomati confit & oliivi tapenade

Soupe à l'Oignon 16.-

Prantsuse sibulasupp tumeda õllega,
Comté juust & baguette krutoonid

Bisque de Homard 17.-

Prantsuse kreemine kala &
koorikloomade supp

COCKTAILS POUR LE BRUNCH

PÄRIS Spritz 10.-

Lillet Blanc, Sloe Gin,
Prosecco, mullivesi

Mimosa 8.-

Champagne, värskelt
pressitud apelsinimahl

Bellini 8.-

Cremant, virsikumahl

Minty Passion 8.-

(alkoholivaba)
Kirevili, münt, mullivesi

KUUMAD JOOGID

Espresso 3.-

Doppio 3.50.-

Americano 3.80.-

Cappucino 4.-

Caffè Latte 4.20.-

Jäähõlv 4.50.-

Taimne piim 0.70.-

Kakao 6.-

Tee kannuga 6.-

POISSONS ET FRUITS DE MER

Croquettes aux Fruits de Mer 13.-

Krõbedad croquette'id kaheksajala- ja
krevetitaidisega, brunoise porgandid &
tilli-aioli

Crevettes 19.-

Küüslaugu & võiga röstitud tiigerkrevetid

Moules Marinières 18.-

Sinimerekarbid, porru-siidri kaste,
peterselliõli & grillitud baguette

LA VIANDE

Saucisse d'Agneau Merguez 13.-

"Lammas ja roos x PÄRIS"
käsitöö lambavorst paprikaga Merguezi
moodi, tzatziki & tomatikaste

Pâté en Croûte 20.-

Taignas küpsetatud sealihaga, hanemaks,
õuna-konjakitarretis, marineeritud
juurseller & Eesti sinepi aioli

DESSERTS

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

Crème Glacée 3.-

Jäätis või sorbett (küsi valikut teenindajalt)



Piilu ka meie värsket
küpssetiste
valikut pagariletis!

Toidu kõrvale pakume esimese portsu saia maja
poolt. Iga järgnev ports on tasuta eest (2 eur).

Allergeenide kohta küsi lisainfot teenindajalt.

Huîtres 14.-

Fresh oysters 3pcs &
mignonette



***Champagne
Eric Taillet Egalit'Brut 14.-***

ŒUFS ET PAIN

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

Croque Monsieur 10.-

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

PETITES BOUCHÉES

Escargots de Bourgogne 13.-

Escargots, blue cheese &
parsley-garlic butter

Pommes Frites 7.-

French fries with truffle aioli

Pommes Frites à la Truffe Noire 12.-

French fries with fresh black truffle

SALADES ET SOUPES

Salade Fraîche 7.-

Fresh green salad, tomato & lemon
dressing

Salade Niçoise 19.-

French onion soup with dark beer,
Comté cheese & baguette croutons

Soupe à l'Oignon 16.-

Prantsuse sibulasupp tumeda õllega,
Comté juust & baguette krutoonid

Bisque de Homard 17.-

Creamy French seafood & fish soup

COCKTAILS POUR LE BRUNCH

PÄRIS Spritz 10.-

Lillet Blanc, Sloe Gin,
Prosecco, sparkling water

Mimosa 8.-

Champagne, freshly
squeezed orange juice

Bellini 8.-

Cremant, peach juice

Minty Passion 8.-

(non-alcoholic)
Passionfruit, mint, sparkling
water

HOT DRINKS

Espresso 3.-

Doppio 3.50.-

Americano 3.80.-

Cappucino 4.-

Caffè Latte 4.20.-

Iced Coffee 4.50.-

Plant-based milk 0.70.-

Cocoa 6.-

Pot of Tea 6.-

POISSONS ET FRUITS DE MER

Croquettes aux Fruits de Mer 13.-

Crispy croquettes with octopus &
shrimp filling, brunoise carrots
& dill aioli

Crevettes 19.-

Tiger prawns roasted with garlic & butter

Moules Marinières 18.-

Mussels, leek and cider sauce,
parsley oil & grilled baguette

LA VIANDE

Saucisse d'Agneau Merguez 13.-

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

Pâté en Croûte 20.-

Pork cooked in pastry, goose liver, apple &
cognac jelly, marinated celeriac &
Estonian mustard aioli

DESSERTS

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

Crème Glacée 3.-

Ice cream or sorbet
(please ask the selection from your waiter)



***Have a look at our
bakery for fresh pastry!***

We serve the first basket of baguette on the house.
Each following one is for extra cost (2 eur).

Please ask Your waiter about any food allergies.