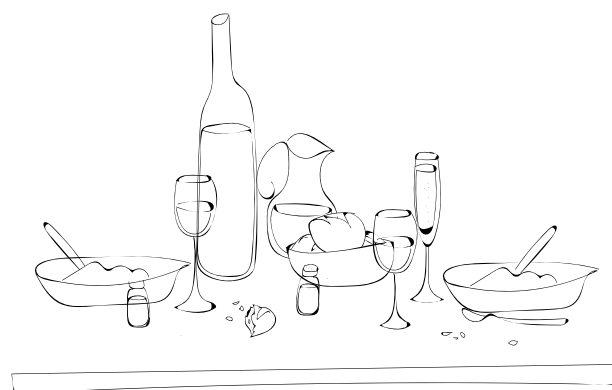




Du Lundi au Samedi
De 10h30 à 18h00

LA GRANDE
EPICERIE **PARIS**

1er étage
38 RUE DE SÈVRES - 75007
PARIS
01-44-39-75-53

Prix en TTC service compris

LA TABLE

NOS RAFRAÎCHISSEMENTS *Our Cold Drinks*

NOS EAUX *Our Water*

Pétillantes *Sparkling Water*

Perrier, France (33cl) 5,50€	
San Pellegrino, Italie (50cl)	6,50€
Badoit, France (75cl)	6,50€
Chateldon, France (75cl)	6,50€

Plates *Still Water*

Saint Georges, (50cl)	6,50€
Evian, France (75cl)	6,50€

NOS SODAS *Our Sodas* (33cl)

Coca Cola,	Coca Cola Zéro,	Sprite
------------	-----------------	--------

NOS JUS

NECTARS EN BOUTEILLE (25cl)

La Grande Épicerie
de Paris
*Our bottles of Juice
and nectars*
5,60€

Abricot <i>Apricot</i>
Framboise <i>Raspberry</i>
Pomme <i>Apple</i>
Pêche de vigne <i>Peach vine</i>
Raisin <i>Grape</i>
Tomate et Piment d'Espelette <i>Tomato</i>

JUS PRESSÉS *Our Fresh Juices* 5,60€

Citron (12cl) <i>Lemon</i>
Orange (33cl)
Pamplemousse (33cl) <i>Grapefruit</i>

LA TABLE

NOS VINS PETILLANTS *Our Sparkling Wines*



Champagne

Champagne Moët Et Chandon Brut	14,00€	65,00€
Champagne Moët Et Chandon Ice Brut	16,00€	65,00€
Champagne Moët Et Chandon Ice Brut	16,00€	65,00€

NOS COCKTAILS *Our Cocktails*

It's «My» Tai Rhum plantaion, Cointreau ,sirop d'orgeat, citron vert, orange	13,00€
The «New York to Paris» Cosmo Gin Garden, Cointreau, sirop de violette, citron vert, cranberry, tonic Archibald	13,00€
«Wake me Up» Vodka Beluga, liqueur de café Frangelico, sirop de noisette, sucre, café	14,00€

NOS SPIRITUEUX *Our Spirits* 5,50€



Cognac Tesseron XO Selection	12,00€
Gin Garden Gin exclusif pour la Grande Epicerie à base de plantes distillées du jardin d'acclimatation	10,00€
Eau de Vie Blanche Eau de Vie de Poire William Maison Brana	10,00€
Calvados V.S.O.P Maison Christian Drouin Cuvée Cœur de Lion	10,00€
Whisky Dalmore 15 ans	12,00€
Whisky Hibiki Japanese Harmony	10,00€

LA TABLE

14cl



75cl



NOS VINS ROSES

Our Rosé Wines

Provence

Domaine Figuière	4,00€	18,00€
Le Saint André 2017		
IGP Méditerranée		

NOS VINS BLANCS

Our White Wines

Bordeaux

Château de Fieuzal		45,00€
Les Abeilles de Fieuzal		
AOC Pessac- Léognan 2014		

Rhône

Domaine de Grangeneuve	6,00€	24,00€
Les Dames Blanches Du Sud		
AOC Grignan-les-Adhémar		

Loire

Domaine de Ladoucette	10,00€	48,00€
AOC Pouilly-Fumé 2017		

Bourgogne/ Beaujolais

Domaine Felot Emmanuel	6,00€	24,00€
Chardonnay 2017		
AOC Beaujolais		

NOS VINS ROUGES

Our Red Wines

Bordeaux

Chateau Robin de Moines		32,00€
AOC Saint-Emilion 2014		

Bordeaux

Chateau Robin de Moines		32,00€
AOC Saint-Emilion 2014		

Loire

Domaine Charles Joguet	7,00€	29,00€
Silènes 2016 AOC Chinon		

Argentine

Amalaya Malbec	6,00€	24,00€
2017		



NOS BIERES

Our Beers
6,50€

Blanche	Blonde	Brune
Casque d'Or	Oeil de Biche	
France (33cl)	France (33cl)	France (33cl)

LA TABLE

LE PETIT DEJEUNER

BREAKFAST

10:30 - 11:30



NOS CAFES ET CHOCOLATS

Our Coffees and Hot Chocolate

Expresso, Décaféiné Expresso, décaf 3,50€	Cappuccino 6,10€ 	Chocolat Chaud 7,00€ Hot Chocolate
Double , Crème Double expresso Coffee Cream 6,10€ 	Café glacé Iced coffee 6,10€ 	Latte macchiato 6,10€

NOS THES

Our Teas

6,70€

Darjeeling Himalaya	Japon Sencha	Menthe Mint
Ceylan Saint James	Fruits Rouges Red Fruits	Jasmin Jasmine
Earl Grey		

NOS DOUCEURS

Our Sweet Treats

Croissant 2,00€ 	Brioche façon pain perdu avec marmelade d'orange et vanille de Madagascar French toast with marmelade and vanilla 6,00€
------------------------	---

Baguette, confitures, beurre Baguette, jam, butter 5,00€

Salade de Fruits Seasonal fruit salad 8,00€



NOS OEUFS BIO x3

Our Organic Eggs x3

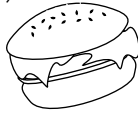
9,00€

Brouillés Scrambled Eggs	En Omelette Omelette	Au plat Fried Eggs
Supplément Extras 1,00€	Bacon Bacon	Fromage Cheese
	Champignons Mushrooms	Fines Herbes Fresh Herbs

LA TABLE

15:00 - 18:30
(15:30 - 18:30 uniquement le samedi)

L'ÉCAILLER



NOTRE PLATEAU PLAISIR pour 2
Our Sharing Platter for 2
49,00€

6 Huîtres Pinces De Tourteau 12 Bulots
8 Crevettes Calibre 40/60 200g de Crevettes Grises
6 oysters, crab claws, 12 whelk, 8 shrimps 40/60,
200g of grey shrimps

Tarama (100g) de la Maison Pétrossian

Pétrossian's Naturel taramasalata (100g) served with rye biscuits
12,00€



Bacon Cheesburger

Bun brioché, steak haché pur boeuf, bacon,
cheddar, chutney d'oignons, sauce cocktail,
*Brioche bun, minced beef, bacon, cheddar cheese, onion chutney,
cocktail sauce*

22,00€



Caesar

Caesar Salad

Blanc de poulet, oeuf poché, bacon, croûtons
copeaux de parmesan, sauce caesar, salade romaine
*Chicken breast, poached egg, bacon, crouton, shaving of parmesan,
Caesar sauce, romaine lettuce*

17,00€



Tomates colorées,
burratina, origan frais, huile d'olive
*Colored tomatoes, burratina, fresh oregano,
olive oil*

16,00€



Pâté de campagne, cornichons, tranche de Grand Pain

Country pâté, gherkin, Grand pain slice

11,00€



Assiette de saumon fumé,
blinis, citron, crème Aigrette
Smoked salmon, blinis, lemon, sour cream

15,00€



Croque Monsieur à la truffe

De la Grande Epicerie de Paris

Truffle croque monsieur

15,00€



LA TABLE



NOS FROMAGES DE SAISON

Our seasonal cheese

6,00€



Saint-Marcellin, tranche de Grand Pain

Cow's milk Saint-Marcellin, Grand Pain bread slice



NOS DOUCEURS

Our Sweet Treats

Salade de Fruits du Moment

Seasonal fruit salad

8,00€

Assortiment de quatre macarons

Selection of macaroons

9,00€



Notre sélection de Pâtisseries

Our pastries

9,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

Café Gourmand

Coffee served with small pastries

14,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

Thé Gourmand

Tea served with small pastries

14,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

Infusion Gourmande

Infusion

Served with small pastries

14,00€

Allergènes sur demande

Allergens on demand

