

• LES VINS •

VINS BLANCS AOP

12cl 20cl 75cl

Bourgogne

POUILLY FUISSÉ l'Ancien Prieuré «Domaine Regnard»	-	-	69
CHABLIS Cyril Gautheron	9,9	16	49
IGP CHARDONNAY Domaine des Chartreux	7,9	13	41
MEURSAULT «Domaine de la Roche Aigue» Les Clous	-	-	79

Vallée de la Loire

POUILLY FUMÉ Domaine Maltaverne	9,9	16	49
SAUVIGNON Baron Briare	7,9	13	41
SANCERRE La Poussie «Ladoucette»	-	-	59
SANCERRE Silex Villebois	-	-	69

Bordeaux

LOUPIAC Grande Réserve	7,9	13	41
CAILLOU BLANC de CHÂTEAU TALBOT «St Julien»	-	-	85
SAUTERNES «Château Roumieu» Haut Placey	-	-	55

Vallée du Rhône & Provence

CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Fantastique Cru classé	-	-	49
CONDRIEU «Delas Frères» La Galopine	-	-	79

VINS ROUGES AOP

12cl 20cl 75cl

Vallée du Rhône

CÔTE DU RHÔNE Domaine Chartreux	6,9	12	36
CHÂTEAUNEUF DU PAPE Clos de l'Oratoire	-	-	69
CÔTE-ROTIE «Delas Frères» Seigneur de Maugiron	-	-	109
ST JOSEPH «Delas Frères» «Les Challeys»	-	-	64

Bourgogne

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Nuiton Beaunay «Le Prieuré»	9,9	16	49
CÔTE DE NUIT Marsannay Louis Jadot	-	-	59
MERCUREY Philippe Le Hardy	-	-	69
GEVREY-CHAMBERTIN Philippe Le Hardy	-	-	79
VOSNE-ROMANÉE «Domaine Chevillon Chezeaux»	-	-	89
CHAMBOLLE MUSIGNY Rémi Jeanniard	-	-	75
Vieilles Vignes			

Vallée de la Loire & Beaujolais

MORGON Château des Jacques	9,9	16	49
SANCERRE La Poussie Ladoucette	-	-	59
PINOT NOIR Villebois	7,9	13	41

Languedoc & Provence

PIC SAINT-LOUP Puech Haut	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Cru classé	-	-	49

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES ENTRÉES

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE (truffe +5€)	13
Traditional onion soup (truffle supplément +5€)	
TERRINE DE CAMPAGNE MAISON, éclats de pistaches	12
Homemade country terrine, pistachio chips	
HUITRES Fine de Claire 6/12	14/28
Oyster 6/12	
OEUF MIMOSA PANÉ, caviar de moutarde, chips de jambon	9
Panfried hard-boiled egg, mustard pearl, ham crisps	
CHOU FLEUR RÔTI, burrata, sauce Sweet & Chili, grenade	14
Roasted cauliflower, burrata cheese, Sweet and Chili sauce, pomegranate	
TEMPURA DE GAMBAS	15
Prawn tempura	
SALADE GRECQUE, fêta, olives, tomates, oignon rouge	13
Geek salad, feta, olives, tomatoes, red onions	

GRANDES SALADES ET SNACK

SALADE CAESAR, poulet croustillant	19
Caesar salad, crispy chicken	
BURRATA STRACCIATELLA, légumes du soleil grillés,	20
pesto et balsamique, parmesan et pignons de pin	
Burrata with stracciatella, grilled Mediterranean vegetables,	19
pesto and balsamic glaze, Parmesan and pine nuts	
CARPACCIO DE BOEUF D'AUBRAC, mesclun gourmand	18
Aubrac Beef carpaccio, gourmet mesclun salad	
CLUB POULET DU VRAI PARIS mayo Savora au miel, frites maison	16
Vrai Paris' Chicken club sandwich, honey Savora mayo, homemade fries	
CROQUE MONSIEUR, Mesclun	19
Croque Monsieur, Mesclun salad	
STEACK oeuf à cheval, frites maison	21
Mince meat with an egg on top, homemade fries	
FISH AND CHIP'S MAISON	
Homemade Fish and Chip's	

Supp bacon +1,5, Supp Truffe +5, Supp oeuf +1,5
Extra bacon +1,5, Extra Truffe +5, Extra egg +1,5

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES PLATS

PAILLARD DE POULET , mesclun gourmand et parmesan Chicken paillard, gourmet mesclun salad and parmesan	19
AUBERGINE RÔTIE FAÇON MILANAISE coulis de tomate au piment d'Espelette, sauce yaourt aux herbes, pousses de moutarde Milanese style roasted eggplant, tomato coulis with Espelette pepper, herbs yogurt sauce, mustard sprouts	19
BURGER DU VRAI PARIS , viande d'Aubrac, cheddar fondant Vrai Paris' Burger, Aubrac beef, melted cheddar	20
CHICKENBURGER avocat et chorizo grillé Chickenburger, avocado and grilled chorizo	21
SUPRÊME DE POULET , sauce aux morilles, purée maison Chicken supreme, morel cream sauce, homemade mashed potatoes	20
TARTARE DE BOEUF «FRANÇAIS» , frites maison French Beef tartare, homemade French fries	21
TIGRE QUI PLEURE , salsa verde, mesclun gourmand Crying tiger beef, salsa verde sauce and gourmet mesclun salad	27
FILET DE DAURADE , beurre blanc, oeuf de truite, asperge grillée Sea bream fillet, beurre blanc sauce, trout roe, grilled asparagus	26
POULPE GRILLÉ , coulis de piquillos, chorizo grillé, risotto crémeux Grilled octopus, piquillo pepper coulis, grilled chorizo, creamy risotto	27
LE FILET DE BOEUF FRANCAIS sauce au poivre, frites maison French Beef fillet, pepper sauce, homemade French fries	36
Accompagnements: frites, purée de pommes de terre, salade, légumes Sides: French fries, mashed potatoes, salad, vegetables	5

LA CÔTE DE BOEUF EN AUBRAC pour 2 pers
89
Aubrac beef ribs for two

LES PÂTES & RISOTTOS

RISOTTO DE GAMBAS crémeux aux truffes Creamy prawn risotto with truffle	26
GNOCCHIS MAISON crème de Pecorino, truffes, chips de jambon Homemade gnocchis, Pecorino cream, truffles and crispy ham	23
RIGATONI , Cacio e Pepe Rigatoni Cacio e Pepe	21

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

LES FROMAGES ET DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES Cheeses selection	13
CHEESECAKE au citron vert, mangue et fruits de la passion Lime cheesecake with mango and passion fruit	11
CRÈME BRÛLÉE vanille Vanilla crème brûlée	9
AFFOGATO DU VRAI PARIS vanille/pistache Vrai Paris Affogato vanilla or pistachio	12
TIRAMISU MAISON Homemade Tiramisu	11
BROWNIE noix de pécan, ganache vanille, caramel au beurre salé Pecan nut brownie, vanilla ganache, salted butter caramel	13
CAFÉ GOURMAND Gourmet coffee served with assorted mini desserts	13
BRIOCHE PERDUE , glace vanille, caramel au beurre salé Brioche French toast, vanilla ice cream, salted butter caramel	12
CRÊPES AU CHOIX (2 pièces) chocolat, sucre, confitures Crêpes (2 pieces) choice of sugar, chocolate, or jam	9

MENU ENFANT

Kid's special

13,5

FISH AND CHIPS ou **NUGGETS**, ou **STEACK HACHÉ**, frites maison
Fish and Chips or Nuggets or Patty steak, Homemade French fries
+
UNE BOULE DE GLACE (vanille ou chocolat)
One Ice cream scoop (vanilla or chocolate)

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

• LES SPIRITUEUX •

WHISKIES

4cl

Ballantine's finest	11
Chivas Regal 12 ans	14
Aberlour Forest 10 ans	13
Bourbon Four Roses	13
Aberlour A'Bunadh	18
Fuji Single Blended (Japanese Whisky)	18
Sir Davis	17
Glenmorangie	15
Ardbeg	14
Skrewball peanut butter	13

GIN

4cl

Beefeater Dry	11
Malfy	15
Original, Rosa, Limone, Arancia	
Monkey 47	16
Ki No Bi Tea japonese	18
Palmarae Oasis	17

ACCOMPAGNEMENT SODA 3

RHUMS

4cl

Havana Club 3 ans	13
Bumbu Original	14
Havana Club Seleccion de Maestros	18
La Hechicera	18
Bumbu XO	17
Eminente 3/7/10	13/15/18

VODKA

4cl

Wyborowa	11
Absolut Elyx	14
Belvedere	16

TEQUILA & MEZCAL

4cl

Altos Blanco	13
818 Reposado / Anejo / Reserve	16/18/20
Mezcal Del Maguey Vida	15
Volcan	13

• LES SANS ALCOOLS •

FRAIS

de 20cl à 33cl

Coca Cola, Coca Zéro, Coca Cherry	6,5	Fever Tree	6,5
Fanta orange	6,5	Ginger Beer, Ginger Ale, Tonic	
Limonade, Sprite	6,5	Evian Badoit 33cl / 75cl	5,5 / 7,5
Fuze tea	6,5	Supplément sirop	0,5

JUS DE FRUITS

25cl

FRUITS PRESSÉS (orange ou citron)	7,5	MIXTE PRESSÉ (orange et citron)	8
PUR JUS DE FRUITS	6,5		
(orange, pomme, ananas, tomate, cranberry)			

• CAFÉTÉRIA •

Expresso Massaya Bio, Déca	2,9	Café Glacé	5,8
Double Expresso, Double Déca	5,8	THÉ BIO «Label Fairtrade»	6
Café USA	3,3	Fruits rouges, Citron, Vert-menthe,	
Café crème / Chocolat	6	Earl Grey, Vert, Rooibos, Jasmin	
Café ou Chocolat Viennois	6,5	INFUSION ET THÉ BLANC	6
Lait chaud miel ou vanille	6,5	Camomille, Rose-Litchi,	
Cappuccino	7	Verveine-Menthe	
Matcha Latte	7		
Irish coffee, Grog	14	Supplément chantilly	+1
Vin Chaud	10	Supplément lait végétal	+1

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€

Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

• À PARTAGER •

CROQUETTES DE BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE , mayo d'harissa au miel	16
Camembert Croquettes with truffle, spicy and honey mayonnaise	
PLANCHE charcuterie ou fromage	22
Delicatessen board or Cheese board	
PLANCHE mixte	23
Mixte board	
CUISSES DE GRENOUILLES persillade maison	12
Frog's legs with homemade parsley butter	
FALAFELS DE POIS CHICHES ET PISTACHES , sauce raïta, pickles d'oignon	11
Cheakpea and pistachio falafels, raïta sauce, pickles onions	
FOIE GRAS MAISON , confiture d'oignons, pain de campagne	22
Homemade foie gras, chutney, country bread	
ASSIETTE DE SAUCISSON	8
Dry sausage plate	
CAMEMBERT RÔTI miel noix et truffes	16
Roasted camembert, honey, nuts and truffle	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE , beurre persillé à l'ail noir	12
Burgundy snails, parsley butter with black garlic	

APÉRITIFS

de 4cl à 14cl

Pastis, Ricard, Porto	4,9	Hennessy XO on ice	24
Campari, Cinzano	5	Campari Spritz	13
Kir au Chardonnay	6,5	Americano	10
Kir Royal Moët & Chandon	14,9	Negroni	13
Pim's cup	12		

BIÈRES PRESSION

25cl 50cl

BOUTEILLES

33cl

Lager	5	10	Noam	8,5
Kobus Blanche	6	11	Corona Cero (sans alcool)	8,5
Hubster Hopside IPA	6	11		
Marguerite Abbaye	6	11		
Marguerite Blonde	6	11		

CIDRE

Le Goëllan Brut, Rosé 33cl 7,5

• HAPPY HOURS •

16H00 - 19H00

Lager 50cl à 8€

Spritz 9€

Cocktail 9,5€, Cocktail au Champagne 12€

Mocktail 8€



@le vrai paris bistrot



@levraiparisbistrot

• LES COCKTAILS •

CAÏPIRINHA MARACUJA Cachaça Janeiro, citron vert, purée passion	14
STRAWBERRY DAIQUIRI Rhum Havana, citron vert, purée de fraise	14
PISTACHIO SOUR Strato Pistache, citron vert, sucre de canne	14
OLD FASHIONED Bourbon Four Roses, Angostura, sucre	14
THE EXPRESSO MARTINI Vodka Wyborowa, shot espresso, Khalua	14
COSMOPOLITAN Vodka Wyborowa, citron vert, sucre de canne, jus de cranberry, Cointreau	14
MEZCAL SOUR Mezcal, citron vert, sucre de canne	14
FIRED MAÏ THAÏ Rhum Bumbu, triple sec, citron vert, sucre de canne, sirop d'orgeat, jus d'ananas et piment	14
SPICY «or not» MARGARITA ON THE ROCKS Tequila Altos, jus de citron vert, sirop d'agave	16
PORN STAR ABBESSES Vodka Wyborowa, Fruit de la passion, vanille, citron vert, shot de Champagne	14
SOUR MANGO SMASH Gin Beefeater, purée de mangue, citron vert	14
BASIL MULE Gin Malfy, basilic, citron-vert, sucre de canne, Ginger beer	14

LES SPRITZ 13

L'ORIGINAL Cinzano, Prosecco, soda, orange
SAINT GERMAIN Saint Germain, Prosecco, soda
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, soda
ITALICUS SPRITZ Italicus, Prosecco, soda, orange
LILLET ROSÉ SPRITZ Lillet Rosé, Prosecco, soda

AU CHAMPAGNE 16

MIMOSA Champagne, orange fraîche
BELLINI Champagne, purée de pêche
ROSSINI Champagne, purée de fraise
FRENCH 75 Gin Malfy, citron, sucre de canne, Champagne

COCKTAILS COGNAC HENNESSY 14

HENNESSY PINEAPPLE Jus d'ananas, citron vert, Angostura, Hennessy
HENNESSY BERRY Jus de cranberry, citron vert, Hennessy mais aussi
HENNESSY MARGARITA, HENNESSY EXPRESSO MARTINI...

LES MOCKTAILS 11

ROUGE MONTMARTRE Purée de fraises, jus d'ananas, jus de cranberries, citron vert
FREE PORN STAR Purée de passion, jus de citron vert, ananas

CHOISISSEZ L'ALCOOL DE VOTRE CHOIX POUR LES COCKTAILS
(PRIX DE L'ALCOOL SEUL)

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€

Bordeaux

BORDEAUX James Deschartrons	7,9	13	41
SAINT ÉMILION GRAND CRU Château "Haut Saint Brice"	9,9	16	49
ST JULIEN Les Fiefs de Lagrange	-	-	89
PAUILLAC La Chapelle de Haut-Bages	-	-	69
PETIT CHEVAL St Émilion Grand Cru	-	-	189
TEMPO D'ANGELUS Bordeaux	-	-	65
ISSAN «Margaux»	-	-	89
LA POINTE «Pomerol»	-	-	69
ARÔMES DE PAVIE «St Émilion Grand Cru»	-	-	119
DOMPIERRE «Pauillac»	-	-	86

VINS ROSÉS AOP 12cl 20cl 75cl

Provence

CHÂTEAU MAÏME PROMISE	7,9	13	41
CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE Fantastique Cru classé	-	-	49
WHISPERING ANGEL	-	-	45

IGP Gard

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS	6,9	12	36
---	-----	----	----

CHAMPAGNES ET BULLES 12cl 20cl 75cl

MOËT & CHANDON Brut	15	24	89
MOËT & CHANDON Millésimé			119
PERRIER-JOUËT Blanc de Blanc			99
PERRIER-JOUËT Belle époque			189
BILLECART SALMON Rosé			99
BILLECART SALMON Nicolas François			189
DOM PERIGNON Millésimé			289
DOM PERIGNON «P2»			389
♥ RÉGION VAL DE LOIRE Nature Héritage Brut Rosé	12	17	59

• CONSULTEZ NOS VINS DU MOIS •

DIGESTIFS 4cl

Armagnac Armin 2 ans	11	Calvados, Cognac	13
Armagnac Armin 10 ans	13	Cognac Hennessy XO	24
Bumbu Cream	12	Cognac Martell Cohiba extra	24
Prune de Souillac,	13	Amaretto adriatico brun	13
Poire Williams	12	Irish Coffee	14
Limoncello, Get 27, Get 31	12	Baileys	12
Verveine du Velay verte ou jaune	12		

Prix nets en euros, taxes et service compris. La maison n'accepte pas les chèques. CB minimum 10€
Net prices in euros, taxes and service included. We don't accept checks. Credit cards from 10€