



Vendémiaire
BRASSERIE FRANÇAISE

Vendémiaire est né de l'imagination débordante d'un petit garçon qui rêvait d'ouvrir un très grand restaurant pour recevoir sa famille, ses amis et tous les promeneurs du Champ de Mars !

50 ans après, son rêve se réalise et Vendémiaire vous ouvre ses portes dans le quartier de son enfance, le Gros-Caillou. Vous découvrirez une brasserie française s'inscrivant dans la tradition d'une institution du 7^e arrondissement, autour d'un bar mythique et d'une salle lumineuse, perpétuant ainsi l'esprit d'une maison où l'on aime se retrouver et faire des rencontres.

La qualité ne doit pas être un luxe, Vendémiaire vous propose une carte de saison, de plats traditionnels français entièrement réalisés sur place. Préserver et enrichir notre exceptionnel patrimoine culinaire fondent notre enthousiasme et la joie de vous servir.

Vendémiaire, c'est aussi ...

Le mois d'octobre républicain, celui des vendanges et le premier mois du calendrier adopté en 1793.

Le surnom porté par le Général Bonaparte après avoir réprimé une insurrection royaliste le 13 vendémiaire an IV (5 octobre 1795), devant l'église Saint Roch à Paris.

*A deux pas des Invalides, entre révolution et tradition,
Vendémiaire vous donne rendez-vous ...*

Cocktails



ESPRESSO MARTINI

Vodka Nuage, liqueur de café cold brew C'est Nous, espresso Kawa, sucre

14 €



NEGRONI

Gin nuage, vermouth rouge Dolin, bitter Nusbaumer

13 €



MULE

Au choix : vodka Nuage, whisky Coperies, rhum Ezili, ou gin Nuage, ginger beer La French, jus de citron

12 €



SPRITZ

Au choix : Pampelle, liqueur de sureau, ou Lutèce, pétillant français, eau gazeuse

12 €



PALOMA

Blanche d'Armagnac Cobra Fire, citron, pamplemousse La French

12 €



GIN ET TONIC

Gin Nuage
Tonic La French

12 €

Sab's, Madlord, Mistello or Melife-
ra and Tonic La French

14 €



SOUR

Au choix: Candide, whisky Coperies, ou Blanche d'Ar-
magnac Vital, blanc d'oeuf, citron, sucre

13 €

Cocktails sans alcool



NEGRONI

JNPR, VRMH, Peppy Spice

9 €



UGO SPRITZ

Maia, eau gazeuse

9 €

Softs

EAUX

Évian 0,5 l	5 €
Évian 1 l	8 €
Orezza 0,5 l	5 €
Orezza 1 l	8 €
Châteldon 0,75 l	8 €

SODAS

Perrier 33 cl	6 €
Cola, la Limonaderie de Paris 33 cl	6 €
Cola zéro, la Limonaderie de Paris 33 cl	6 €
Orangina 25 cl	6 €
Limonade, le sauvageon 33 cl	6 €
Tonic, la French 25 cl	6 €
Ginger beer, la French 25 cl	6 €
Pamplemousse, la French 25 cl	6 €
Jus de fruits Alain Millat 33 cl	
Au choix: pomme, abricot, raisin ou tomate	6 €
Jus de fruits pressés	
Au choix: orange, pamplemousse ou citron	7 €

SIROPS

Au choix: Grenadine, Citron, Pêche, Menthe, Orgeat	4 €
--	-----

BIÈRE SANS ALCOOL

Bière sans alcool Pale Ale, La Parisienne, 33 cl	7 €
Bière sans alcool IPA, La Parisienne, 33 cl	7 €

Caféterie, thés et infusions

CAFÉS

Espresso	4 €
Espresso serré	4 €
Café allongé	4 €
Café noisette	4 €
Double espresso	5 €
Cappuccino	5 €
Café crème	5 €
Décaféiné	4 €

THÉS ET INFUSIONS PALAIS DES THÉS

(Servis en vrac)

Blue of London (Earl Grey)	5 €
Thé noir quatre fruits rouges	5 €
Big ben (English Breakfast)	5 €
Oolong 7 agrumes	5 €
Thé vert fleur de Geisha	5 €
Thé vert à la menthe	5 €
Thé vert Grand Jasmin Impérial	5 €
Jardin romantique, infusion fruité	5 €
Verveine	5 €

BOISSONS FRAÎCHES MAISONS



Thé glacé Maison	6 €
Café glacé Maison	5 €
Café frappé Maison	6 €

Vins au verre et bières pression

CHAMPAGNE

Pierre Gimonnet « Cuis 1er cru », Blanc de blanc, brut 16 €

BLANCS

Quincy « Vignes d'Antan » Jacques Rouzé, 2023 9 €

Côtes du Rhône « Petit Ours », Matthieu Barret, 2022 10 €

Montlouis « Touche Mitaine », Rocher des Violettes, 2022 12 €

Chablis vieilles vignes, domaine Servin, 2022 13 €

Sauternes, Carmes de Rieussec, 2016 (moelleux) 13 €

ROUGES

Coteaux bourguignons, le Renard, 2020 10 €

Sancerre « À Nicolas », Pascal et Nicolas Reverdy, 2022 12 €

VDP Hérault « Les Creisses », Philippe Chesnelong, 2022 12 €

Castillon côtes de Bordeaux « Le Versant », Caroline et Louis Mitjaville, 2020 13 €

ROSÉS

Beaujolais Saint-Étienne-la-Varenne « Grano arena », Jérôme Mathon, 2023 8,5 €

Côtes de Provence, Château la Mascaronne, 2023 12 €

BIÈRES PRESSION

Blonde Parisienne 25 cl 6 €

Blonde Parisienne 45 cl 9 €

IPA Mélusine 25 cl 6 €

IPA Mélusine 45 cl 9 €

Menus déjeuner

Du Lundi au Vendredi

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT

29 €

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

35 €

Poêlée de champignons, petits pois et groseilles

ou

Terrine de poulet et cochon maison, pickles de concombre

Filet de bar à la plancha, sauce Chimichurri

ou

Bavette de bœuf français, sauce au poivre noir

Accompagnements au choix :

Cassolette de poivrons multicolores,

Purée de pommes de terre,

Haricots verts

Salade de mesclun

Frites maison

Salade de fruit de saison

ou

Riz au lait, vanille bio de Madagascar, caramel à l'orange



Brasserie

Par notre Chef Santiago Guerrero et sa brigade

À PARTAGER

Jambon sec de Lacaune IGP 12 mois, maison Montalet	14 €
Terrine de poulet et cochon maison, pickles de concombre	12 €
Blinis maison, Caviar Baeri Perle Noire, crème d'Isigny	35 €
Caviar Baeri Perle Noire (boite de 50g)	110 €

ENTRÉES

Gravlax de saumon maison, crème citronnée	15 €
<i>Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €</i>	
6 huîtres fines de claire n°3, pomme verte et salicorne	17 €
Tartare de bœuf, câpres frites (<i>option plat 25 €</i>)	15 €
<i>Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €</i>	
Poêlée de champignons, petits pois et groseilles	12 €
Tomates, fraises et crumble d'olives noires	13 €
Œufs mayonnaise au persil	11 €



PLATS

Filet de truite, beurre blanc, aux œufs de truite	28 €
<i>Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €</i>	
Échine de cochon de la maison Montalet, sauce au miel et graines de moutarde	26 €
Bavette de bœuf français, sauce Chimichurri	30 €
Chou-fleur rôti, groseilles, sauce au curry et noisettes	24 €
Salade de poulet mariné, pousses d'épinards, pêches rôties et vinaigrette de noix	22 €
Burger Vendémiaire: bœuf, Comté 18 mois, pain brioché, oignons confits, mayonnaise persillé	25 €
<i>Supplément Poitrine fumé</i>	2 €

Toutes nos viandes sont d'origine française

Tous nos plats sont faits maison à partir de produits sourcés



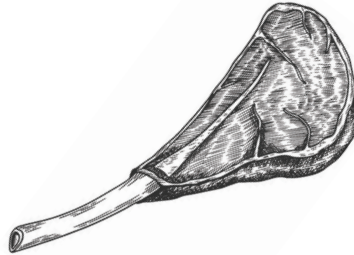
PIÈCES D'EXCEPTIONS

Côte de bœuf, Salers, origine France
(environ 1,2 kg) grillée au feu de bois
(Big Green Egg)

95 €

Carré d'agneau, origine France (environ 700 gr)
grillé au feu de bois (Big Green Egg),
croûte d'herbes et jus de viande

82 €



GARNITURES

Cassiolette de poivrons multicolores

Frites maison

Purée de pommes de terre maison

Haricots verts et amandes torréfiées

Salade de mâche

Garniture supplémentaire 6 €

*Pour les petites Marie-Louise et les mini Napo (- de 12 ans),
Poulet rôti et frites
Boule de glace maison*

Pour Finir...

FROMAGES

Assiette de Fromages de la maison Chatin (selon arrivage)	
Petite (2 variétés)	12 €
Grande (3 variétés)	14 €

DESSERTS

Tartelette au chocolat Tulakalum 75 %, praliné noisette et grué	12 €
Pavlova aux fruits rouges	11 €
Salade de fruit de saison	12 €
Crème brûlée, vanille bio de Madagascar	10 €
Glaces faites maison: Vanille bio, crème glacée chocolat, praliné, sorbet plein fruit framboise ou citron	4 €
Cantuccini et son verre de Pineau des Charentes François 1er	10 €

Par notre Cheffe pâtissière Asia Goncalves

LES SPIRITUEUX D'EXCEPTION

Cognac millésimé de la maison Lhéraud, année 1973, embouteillé en 2023, servi à la pipette	34 €
Armagnac Résistance, 100 % baccho, servi à la pipette	12 €
Vodka Guillotine caviar	22 €
Rhum Bologne XO	22 €
Candide, servi en digestif ou en cocktail, caviar de plantes aromatiques	12 €

Alcools & Spiritueux

APPÉRITIFS

Pampelle	8 €
Bitter de Chambéry	8 €
Nussbaumer	8 €
Lutèce	8 €
Pastis Parisien	8 €
Pastis Henry Bardouin	7 €

VERMOUTH

Dolin blanc	7 €
Dolin rouge	7 €
Dolin extra dry	7 €

VODKAS

Vodka Nuage	10 €
Oli'vodka	14 €
Vodka Guillotine caviar	22 €

GINs

Gin Nuage	10 €
Gin Madlord	14 €
Gin Sab's	14 €
Gin Mistello	14 €
Gin Melifera	14 €

WHISKYS

Merlet, brother blend	10 €
Ladoux single malt	12 €
P&M, single corn	13 €
Twelve	14 €
Kornog	16 €

RHUMS

Ezili rhum	10 €
Tamure spirit	14 €
Clément XO	16 €
Bologne XO	22 €

COGNACS

Merlet VS	12 €
La Guilde	15 €
Lheraud 1973	34 €
Hennessy XO	42 €

ARMAGNACS

Résistance	12 €
Charon 1997	22 €

CALVADOS

Belle Gnôle	12 €
Single Apple	16 €

DIGESTIFS

Chartreuse	10 €
Candide	12 €
Get 27	10 €

LIQUEURS ET CRÈMES

Cerise	6 €
Poire	6 €
Pêche	6 €
Cassis	6 €

Tous nos alcools et spiritueux ont été sélectionnés minutieusement et sont tous d'origine française.

La belle Équipe



Vous accueillir de la plus belle manière compte énormément pour nous. En cuisine, autour de notre chef Santiago, Carlos, Asia, Uliana, Hafida, Enzo, Moussa, Oumar, et en salle, autour de notre directrice Camille, Arthur, Gabriel, Omar, Youss, Gaël, Prune et Archibald.

Merci à toutes et à tous pour votre engagement et votre confiance.

*

Vendémiaire n'existerait pas sans eux, merci à Letizia, mes parents, mes amis de toujours de la Roche et de Janson, tous les piliers de la cave VINO Sapiens.

Nous avons eu la joie de travailler avec des artisans passionnés, Zaka et toute son équipe de Sam construction, M. et Mme Munoz, nos merveilleux Tapissiers de la rue Cler, Geneviève pour ses conseils juridiques et Etienne de py 33 pour toute notre compta, Julien et Joaquin de Blackballoon Agency ...

Fournisseurs

Notre souhait est d'inscrire notre établissement au coeur du 7^e arrondissement et de mettre en valeur les meilleurs artisans du quartier en proposant leurs produits.

Au-delà du Gros-Caillou, nous collaborons avec de nombreux artisans producteurs français que nous sommes fiers de vous faire découvrir.

Fournisseurs

MAISON MONTALET

Située à 800m d'altitude à Lacaune, la Maison Montalet, membre du Collège Culinaire de France depuis 2014, produit des charcuteries d'exception à partir de porcs régionaux label rouge.

LA POULARDE SAINT-MARTHORY

Créée en 2002 par Gérard Diestre et Jean-François Delort, cette entreprise valorise les meilleures volailles fermières françaises grâce à une sélection rigoureuse des artisans producteurs.

JEAN MARIE BOEDEC

Les Viandes du Champ de Mars : Adresse de tradition dans le 7ème arrondissement de Paris, cet artisan boucher, membre du Collège Culinaire de France, nous permet de vous proposer les pièces d'exceptions comme la côte de bœuf, ou le carré d'agneau.

J'OCÉANE

Acteur majeur de la marée à Rungis, J'Océane offre des produits de première qualité tels que la truite française et les huîtres fines de claire n°3.

PERLE NOIRE

Héritage gastronomique du Périgord Noir, le Caviar Perle Noire bénéficie des eaux riches en minéraux de la région, garantissant une qualité naturelle exceptionnelle.

PRIMEUR PASSION

Fournisseur de fruits et légumes sélectionnés chaque jour pour leur qualité, Primeurs Passion sert les restaurateurs et chefs de cuisine les plus exigeants.

BOULANGERIE BERGERON

Boulangerie phare du Gros Cailloux, qui nous régale de ses pains au levain et viennoiseries maison.

FROMAGERIE CHATIN

Au cœur du Gros Caillou, cette fromagerie offre une sélection raffinée de fromages français, soigneusement choisis par Victor, le propriétaire.

MAUVIEL

Fabricant français d'excellence depuis près de 200 ans, Mauviel crée artisanalement les meilleures batteries de cuisine.

Fournisseurs

BRAGARD

Depuis 90 ans, cette maison des Vosges fabrique les uniformes des professionnels de l'excellence, comme ceux du Guide Michelin et les Meilleurs Ouvriers de France.

BIG GREEN EGG

SOLER

Innovant depuis 2012, le Groupe SOLER transforme le bois en charbon de bois via un procédé exothermique, produisant de l'électricité verte tout en utilisant des matières premières durables.

WESH GROW

Producteur de micro-pousses et d'aromatiques situé sur les toits parisiens, Wesh Grow apporte des saveurs uniques et une présentation soignée à nos assiettes.

VINTAGE SPIRITE GARAGE

Cette entreprise passionnée sélectionne des spiritueux français d'exception, issus de maisons prestigieuses et authentiques comme Dolin et Merlet.

LA COMPAGNIE DU MIEUX BOIRE

Située rue Saint-Maure à Paris depuis 2020, cette cave propose des spiritueux français sourcés et produits par des artisans respectueux de l'environnement.

KAWA

Torréfacteur du 18ème arrondissement de Paris, Kawa offre un café d'exception, parfait pour le petit déjeuner et la fin d'un repas.

THIERRY GUÉMAS

Maître caviste et membre du Collège Culinaire de France depuis 2022, Thierry Guémas sélectionne des vins qui subliment chaque plat de notre carte.

LA PARISIENNE

Cette brasserie artisanale parisienne, indépendante et éco-responsable, utilise des ingrédients biologiques et locaux pour produire des bières de qualité.

MÉLUSINE

Brasserie vendéenne fabriquant des produits artisanaux 100% naturels, Mélusine est reconnue pour ses bières éthiques et éco-responsables, maintes fois récompensées.

54, BOULEVARD DE LA TOUR-MAUBOURG
75007 PARIS



01 47 05 89 86

BRASSERIE@VENDEMAIRE.PARIS

 BRASSERIE.VENDEMAIRE