



*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<sup>e</sup> 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 ...*

# Formules petit-déjeuner



Espresso

*et*

Viennoiserie ou tartine beurrée

5 €

..

---



Viennoiserie ou tartine beurrée

*et*

Boisson chaude au choix

*et*

Jus pressé

Orange, pamplemousse ou citron

12 €

---



Viennoiserie ou tartine beurrée

*et*

2 Œufs bio au choix:

Omelette, sur le plat, brouillés, ou cocotte

*et*

Boisson chaude au choix

*et*

Jus pressé

Orange, pamplemousse ou citron

17 €



# Cafétérie, 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 €
<i>Supplément lait végétal 1 €</i>	
Chocolat chaud maison	6 €

## 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 €

# 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 €



## MOSCOW MULE

Vodka Nuage, ginger beer La French, jus de citron

12 €



## SPRITZ

Au choix : Pampelle, ou Ugo (fleur de sureau)

Crémant de Loire, eau gazeuse

12 €



## MARGUERITE

Blanche d'Armagnac Cobra Fire, triple sec, citron, sel

14 €



## OLD FASHION

Whisky Coperies, bitter Saint James, sucre

14 €



## GIN ET TONIC

Gin Nuage  
Tonic La French  
12 €

Sab's, Madlord, Mistello or Melife-  
ra and Tonic La French  
14 €



## SOUR

Candide, blanc d'oeuf, jus de citron, sucre  
13 €



## LUTÈCE

Liqueur Lutèce (tilleul, genciane, laurier...), tonic La  
French  
10 €

## *Cocktails sans alcool*



## NEGRONI

JNPR, VRMH, Peppy Spice  
10 €



## UGO SPRITZ

Maia, eau gazeuse  
9 €



## GIN ET TONIC

JNPR, tonic La French  
10 €

# *Vins au verre et bières pression*

## **CHAMPAGNE**

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

## **CRÉMANT**

Crémant d'Alsace, brut, domaine Wassler, 2020 11 €

## **BLANCS**

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

Muscadet Sèvre et Maine tiré sur lie « Le Verger », domaine  
Luneau-Papin, 2022 10 €

Languedoc « Manon », Clos Marie, 2023 11 €

Vire-clessé « Cuvée Émilien Gillet », domaine Thevenet, 2021 13 €

Vendémiaire, Château Bouscasse, 2019 (moelleux) 13 €

## **ROUGES**

Coteaux bourguignons, le Renard, 2020 10 €

Côtes du Rhône « petit ours », Matthieu Barret, 2022 11 €

Alsace Pinot Noir, Coteaux du Wüstberg, 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 €

## **BIÈRES BOUTEILLES**

Blanche « L'Aube », Deck & Donohue, 33 cl 8 €

Ambrée « Dubbel », La Brasserie Fondamentale, 33 cl 7,5 €

# Menus déjeuner

Du Lundi au Samedi

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT

29 €

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

35 €

Œufs bio, mayonnaise au persil

*ou*

Terrine de cochon et poulet, pickles de concombre

---

Suprême de poulet fermier, sauce aux champignons

*ou*

Filet de daurade à la plancha, crème d'épinard

## *Accompagnements au choix :*

Mousseline de pomme de terre maison

Frites maison

Lentilles verte du Puy

Fondue de poireaux

Salade verte

---

Tarte fine aux pommes

*ou*

Riz au lait, 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 €
Blinis maison, Caviar Baeri Perle Noire, crème d'Isigny	35 €
Caviar Baeri Perle Noire (boite de 50g)	110 €

## ENTRÉES

Tartare de daurade, mayonnaise aux crustacés, pickles d'oignons	15 €
<i>Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €</i>	
6 huîtres fines de claire n°3, pomme verte et salicorne	17 €
Foie gras maison mi-cuit au Cognac, tuile de cacao, compoté de coing	19 €
Tataki de bœuf mariné au vin rouge, purée de potimarron, sauce chimichurri	16 €
<i>Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €</i>	
Carottes rôties au miel et au thym, crème d'Isigny	13 €
Os à moelle gouttière, sauce chimichurri	9 €
Poireaux grillés, noisettes et orange brulée	12 €
Œufs bio, mayonnaise au persil	11 €

## PIÈCES D'EXCEPTIONS

Côte de bœuf, Salers, origine France (environ 1,2 kg) grillée au feu de bois (Big Green Egg)	95 €
Côte de cochon, maison Montalet (environ 1 kg) grillée au feu de bois (Big Green Egg)	78 €



*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits sourcés*

*Toutes nos viandes sont d'origine française*

## SUGGESTION DU CHEF

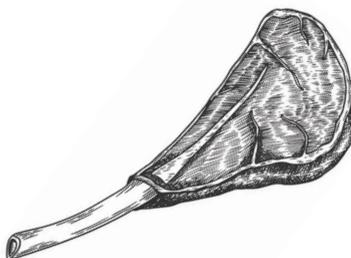
Pigeon en deux façons, champignons portobello,  
gastrique à la pomme 42 €

## PLATS

Filet de daurade à la plancha, crème d'épinard 27 €  
*Supplément Caviar Baeri Perle Noire 14 €*  
Saint-jacques à la plancha, crumble de chorizo, fenouil confit,  
bisque 33 €  
Foie de veau rôti, sauce au cidre, amandes torréfiées 30 €  
Entrecôte de bœuf, origine France, sauce aux deux poivres  
(environ 250 g) 36 €  
Potimarron rôti, blé crémeux aux herbes 26 €  
Salade de poulet mariné, quinoa, pousses d'épinards,  
figes rôties et vinaigrette de noix 22 €

## GARNITURES

Mousseline de pomme de terre maison  
Frites maison  
Lentilles verte du Puy  
Fondue de poireaux  
Salade verte  
*Garniture supplémentaire 6 €*



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

16 €

# Pour Finir...

## FROMAGES

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

## DESSERTS

*Par notre Cheffe pâtissière Asia Goncalves*

Pavlova à la poire, poivre de Sichuan, crémeux ricotta	11 €
Tartelette au chocolat Tulakalum 75 %, praliné noisette et grué	13 €
Salade de fruit de saison	12 €
Crème brûlée, vanille bio de Madagascar	10 €
Cantuccini et son verre de Pineau des Charentes François 1er	10 €
Glaces faites maison: Vanille bio, crème glacée chocolat, praliné, sorbet plein fruit framboise ou citron (la boule)	4 €

## LES SPIRITUEUX D'EXCEPTIONS

Cognac millésimé de la maison Lhéraud, année 1973, embouteillé en 2023, servi à la pipette	34 €
Armagnac Résistance, 100 % bacco, 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

## APÉRITIFS

Pastis Parisien	8 €
Pastis Henry Bardouin	7 €
Kir vin blanc (cerise, cassis, pêche ou poire)	10 €
Kir royal	16 €
Lurèce	9 €
Vermouth Dolin blanc	8 €
Vermouth Dolin rouge	8 €
Vermouth Dolin extra dry	8 €

## VODKAS

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

## GINs

Nuage	10 €
Madlord (poivré)	14 €
Sab's (alambic Bourguignon)	14 €
Mistello (lavande)	14 €
Melifera (fleur d'immortelle)	14 €

## WHISKYS

Cooperies, single malt	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 €
Henessy XO	42 €
Belle de Brillet, liqueur de poire au Cognac	10 €
Grand Brûlot, Cognac VSOP et liqueur de café	13 €

## ARMAGNACS

Résistance	12 €
Laubade, 25 ans	14 €
Charon 1997	22 €

## CALVADOS

Belle Gnôle	12 €
Single Apple	16 €
Roger Groult, 8 ans	13 €
Roger Groult, Vénérable	18 €

## DIGESTIFS

Chartreuse verte	10 €
Chartreuse verte, liqueur d'Élixir 1605	17 €
Chartreuse jaune, Cuvée des meilleurs ouvriers de France	19 €
Candide	12 €
Green, Louis Roque	12 €
La Mentheuse	10 €
La Pulpeuse	10 €

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

# 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 €

# *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, Gaël, Mariia, Ambre et Stephen.*

*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*

## **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.

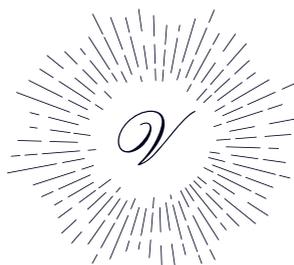
## **LA PARISIENNE**

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