



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 100 % Français



ESPRESSO MARTINI

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

14 €



BLOODY MARY

Vodka nuage, jus de tomate Alain Millat, jus de citron

13 €



MIMOSA

Jus d'orange pressé, Champagne

14 €



BELLINI

Crème de pêche, purée de pêche, Champagne

14 €

Boissons

BOISSONS FRAÎCHES MAISONS

Jus pressés <i>(orange, pamplemousse, citron)</i>	7 €
Thé glacé Maison	6 €
Café glacé Maison	5 €
Café frappé Maison	6 €

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 Breackfast)	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 €

Vins au verre et bières pression

CHAMPAGNE

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

CRÉMANT

Montlouis-sur-Loire « Pétillant originel », Rocher des violettes, 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 €

Sauternes, carmes de rieuxsec, 2016 (moelleux) 13 €

ROUGES

Coteaux bourguignons, le Renard, 2020 10 €

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

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

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 €



Déjeuner du Dimanche

Par notre Chef Santiago Guerrero et sa brigade

GRAND BUFFET DES TERROIRS FRANÇAIS (à discrétion)

55 €

Café expresso, cappuccino, thé de la maison Palais des Thés
(lait d'amande sur demande)

Jus d'orange de Pamplemousses pressés

CÔTÉ TERRE

Jambon sec, affinage 12 mois, maison Montalet (Tarn)

Jambon blanc de la charcuterie Mayté, Pays Basque

Terrine de cochon et volaille faite maison,
pickles de concombres

Plateau de fromages de la maison Chatin, Paris VII

Oeufs bios, mayonnaise persil maison

CÔTÉ MER



Huîtres fines de claire n°3, sauce chimichouri

Gravlax de truite (origine France) maison, crème fraîche



PLATS

Poisson du jour

Viande du jour

Notre fameux poulet fermier rôti (origine France)

GARNITURES

Mousseline de pomme de terre maison

Légumes de saison rôtis



BUFFET SUCRÉ

Cakes et tartes maison

Verrines de fromages frais au miel et Granola maison

Salade de fruits de saison

Yaourts Ferme des Peupliers

Pain au levain de la Maison Bergeron (Paris VII)

Pour les petites Marie-Louise

et les mini Napo (- de 12 ans), 20 €

Alcools & Spiritueux

APÉRITIFS

Pastis Parisien	8 €
Pastis Henry Bardouin	7 €
Kir vin blanc (cerise, cassis, pêche ou poire)	10 €
Kir royal	16 €
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	10 €
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.

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