



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 ...*

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 €



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 €
<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 Grand Brulot, espresso
Kawa, sucre

14 €



NEGRONI AUVERGNAT

Gin nuage, vermouth rouge Dolin, Gentiane La Fourche
du Diable

13 €



GROS CAILLOUX

Cognac, liqueur de pêche, verjus, jus de pomme

12 €



SPRITZ CHÉRI

Gentiane, liqueur de cerise, jus de citron, crémant
d'Alsace, eau pétillante

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 €



DARK AND STORMY

Rhum, jus de citron, ginger beer La French
13 €



MAGIC CITY

Liqueur Lutèce, liqueur de poire, jus de pamplemousse
thym citron
12 €

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

Domaine Moutard « Grande Cuvée Blanc de Noirs » 17 €

CRÉMANT

Crémant d'Alsace, brut, domaine Wassler, 2020 12 €

BLANCS

Arbois Savagnin « Auréoline », domaine Dugois, 2022 9 €

Sancerre « Les Anges Lots », domaine Pascal et Nicolas Reverdy, 2022 12 €

Bouzeron (Bourgogne Aligoté), domaine de Villaine, 2022 13 €

Mâcon-Village « Au Poirier Chanin », Pierre Boisson, 2021 16 €

Vendémiaire, Château Bouscasse, 2019 (moelleux) 13 €

ROUGES

Brouilly « Granit rose », Jérôme Mathon, 2023 10 €

Crozes-Hermitage, domaine Combier, 2022 13 €

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

Fixin « VV », domaine Dominique Laurent, 2021 16 €

ROSÉS

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

Côtes de provence, Château la Mascaronne, 2023 12 €

BIERES PRESSION

Blonde Parisienne 25 cl 6 €

Blonde Parisienne 45 cl 9 €

IPA Mélusine 25 cl 6 €

IPA Mélusine 45 cl 9 €

BIERES 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 €
<i>Verre de vin du moment, sélectionné par notre sommelier</i>	8 €

Œufs bio, mayonnaise au persil

ou

Terrine de cochon et poulet, pickles de choufleur

Onglet de bœuf, jus de viande, échalote confite

ou

Filet de bar à la plancha, pesto aux amandes, chips d'algue Nori

Accompagnements au choix :

Mousseline de pommes de terre maison

Frites maison

Chou romanesco rôti

Mijoté d'haricots tarbais

Salade verte

Crème dessert au chocolat

ou

Tarte Bourdaloue



Brasserie

Par notre Chef Santiago Guerrero et sa brigade

À PARTAGER

Churros de pomme de terre, mayonnaise pimentée	11 €
Jambon sec de Lacaune IGP 24 mois, maison Montalet	18 €
Terrine de cochon et poulet maison, pickles de chou-fleur violet	12 €
Caviar Baeri Perle Noire, blinis maison, crème d'Isigny	35 €

ENTRÉES

Crudo de Saint-Jacques, marinade leche de tigre, crème de potimarron	17 €
« Moules-frites » déstructuré : moules marinières, espuma de pommes de terre, persil	14 €
Vitello et maquereau, suprêmes d'orange brulés et câpres frites	18 €
Saucisse rôtie, maison Montalet, écrasé de pommes de terre, sauce Chimichurri	15 €
6 huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron, vierge de pomme verte et salicorne	17 €
Œufs bio, mayonnaise au persil	11 €

PIÈCES D'EXCEPTIONS



Côte de bœuf, Blonde d'Aquitaine, origine France (environ 1,2 kg) grillée au feu de bois (Big Green Egg)	98 €
Carré d'agneau du Quercy (environ 700 g), croûte d'herbes, 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 entier en trois façons, champignons portobello,
gastrique à la pomme 42 €

PLATS

Filet de bar, origine France, grillé à la plancha et pesto
aux amandes 28 €

Seiche rôtie, crème de chorizo doux (Pays Basque Français),
pickles de salicorne 33 €

Bœuf bourguignon maison, poitrine de porc fumé et
champignons de Paris 29 €

Quasi de veau, croûte d'herbes, jus de viande, et
échalotes confites 32 €

Le champignon dans tous ses états: Ravioles demi-lune,
crème de champignon, chips de portobello, pickles de shimeji... 27 €

GARNITURES

Mousseline de pommes de terre maison

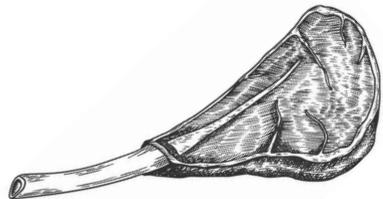
Frites maison

Chou romanesco rôti

Mijoté d'haricots tarbais

Salade verte

Garniture supplémentaire 6 €



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

Boule de glace Martine Lambert (vanille ou framboise)

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

Dôme pomme sarrasin	13 €
Chou chocolat noisette	13 €
Paris-Menton: biscuit, crémeux et gel citron, meringue française...	12 €
Salade de fruits de saison	12 €
Crème brûlée, vanille bio de Madagascar	10 €
Glaces faites maison: Vanille bio, crème glacée chocolat, praliné, sorbet plein fruit mandarine ou citron (la boule)	4 €
Cantuccini et son verre de Pineau des Charentes François 1er	10 €

LES SPIRITUEUX D'EXCEPTIONS

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

APÉRITIFS

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

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