



*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 ...*

# Cocktails



## FLOWERDROP

Vodka Nuage, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, sirop de sucre

14 €



## NEGRONI AUVERGNAT

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

13 €



## CAFÉ MUSETTE

L'Irish coffee à la parisienne  
Whisky végétal Musette, café allongé kawa, crème fouettée

14 €



## PAMPELLE SPRITZ

Liqueur Pampelle (liqueur de pamplemousse et cédrat Corse), crémant d'Alsace, eau pétillante

12 €



## PALOMA

Blanche d'Armagnac Cobra Fire, citron, pamplemousse  
Tonic LaFrench

14 €



## DARK AND STORMY

Rhum, jus de citron, ginger beer La French

13 €

# La cave à Gins



À déguster avec ou sans tonic La French (+5 €)

**GIN NUAGE** Baies de genièvre, citron et une touche de coriandre 9 €

**SAB'S GIN** Un gin complexe aux 15 plantes aromatiques, avec des eaux-de-vie de Chardonnay et de Pinot Noir 10 €

**SAB'S GIN DE BÂTARD** Base de Gin Sab's, élevé 9 mois en fût de Bâtard-Montrachet, pour un goût unique et raffiné 14 €

**SAB'S PINOT GIN** Base de Sab's gin, infusé de marcs de raisin Pinot Noir de Bourgogne, offrant des arômes subtils de raisin frais 11 €

**GIN MISTELLO** Spiritueux provençal où la lavande domine, avec un subtil mélange de plantes aromatiques (sauge, verveine, thym, ...) 10 €

**GIN MÉLIFERA** Un gin aux 18 botaniques, où la myrthe et la fleur d'immortelle séchée apportent des arômes typiquement corses 13 €

**JNPR** Sans alcool ni sucre ajouté, ce gin offre les saveurs authentiques de baies de genièvre et d'épices 8 €

## Cocktails sans alcool



**NEGRONI**  
JNPR, VRMH, Peppy Spice  
11 €



**UGO SPRITZ**  
Maia, eau gazeuse  
11 €

# Softs

## EAUX

Évian 0,5 l	6 €
Évian 1 l	9 €
Orezza 0,5 l	6 €
Orezza 1 l	9 €
Châteldon 0,75 l	9 €

## SODAS

Perrier 33 cl	6 €
Kambucha Archipel, cassis ou figue	8 €
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 €

# Cafétérie, thés et infusions

## CAFÉS

Espresso	4 €
Espresso serré	4 €
Café allongé	4 €
Café noisette	4 €
Double espresso	7 €
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)	6 €
Thé noir quatre fruits rouges	6 €
Big ben (English Breakfast)	6 €
Oolong 7 agrumes	6 €
Thé vert fleur de Geisha	6 €
Thé vert à la menthe	6 €
Thé vert Grand Jasmin Impérial	6 €
Jardin romantique, infusion fruité	6 €
Verveine	6 €

## BOISSONS FRAÎCHES MAISONS



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

# *Vins au verre et bières pression*

## **CHAMPAGNE**

Domaine Bruno Paillard, Première Cuvée, extra brut	17 €
Domaine Bruno Paillard, Première Cuvée, Rosé	19 €

## **CRÉMANT**

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

## **BLANCS**

Ardèche « Quinquin », Matthieu Barret, 2022	10 €
Quincy « Vignes d'antan », domaine Rouzé, 2023	11 €
Montlouis « Grand Clos », Rocher des Violettes, 2021	13 €
Bourgogne, domaine Dominique Lafon, 2022	15 €
Vendémiaire, Château Bouscasse, 2019 (moelleux)	13 €

## **ROUGES**

Côtes du Rhône « Petit ours », Matthieu Barret, 2022	11 €
Figari « Joséphine », domaine Peretti, 2023	12 €
Haut Médoc, Château Senejac, 2020	13 €
Mercurey, Château de Chamirey, 2022	14 €

## **ROSÉS**

Beaujolais Saint-Étienne-la-Varenne « Grano arena », Jérôme Mathon, 2024	8,5 €
Côtes de provence, Château la Mascaronne, 2024	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

Par notre Chef Santiago Guerrero et sa brigade

ENTRÉE • PLAT OU PLAT • DESSERT	31 €
ENTRÉE • PLAT • DESSERT	35 €
Verre de vin du moment, sélectionné par notre sommelier	8 €

Tomates anciennes, vinaigrette au citron, fraises fraîches  
*ou*  
Asperges vertes, mayonnaise ail des ours, framboises fraîches

---

Échine de cochon, sauce Chimichurri  
*ou*  
Filet de bar à la plancha, sauce sauce au curcuma  
*ou*  
Onglet de veau, jus de viande (+4 €)

## Accompagnements au choix :

Mousseline de pommes de terre maison  
Frites maison  
Haricots verts sautés et amandes torréfiées  
Salade verte

---

Crème brûlée  
*ou*  
Brownie au chocolat, crème vanille et fruits rouges  
*ou*  
Ossau Iraty (+2 €)



# Brasserie

Par notre Chef Santiago Guerrero et sa brigade

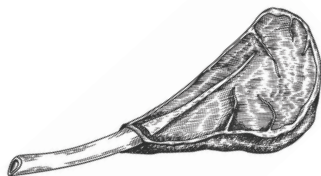
## À PARTAGER

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 concombre	12 €
Blinis maison, crème d'Isigny, œufs de truite	15 €



## ENTRÉES

Asperges vertes rôties, mayonnaise ail des ours, framboises	16 €
Fleur de courgette farcie au maquereau, crème de courgette	18 €
Tartare de veau au couteau, mayonnaise au piment d'espelette	19 €
Tomates anciennes, crumble d'olive noire, fraises fraîches	14 €
6 huîtres fines de claire n°3 Marennes Oléron, vierge de pomme verte et salicorne	19 €
Œufs bio, mayonnaise ail des ours	12 €



## 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)	85 €

*Tous nos plats sont faits maison à partir de produits sourcés  
Toutes nos viandes sont d'origine française*



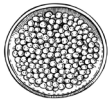


## SUGGESTION DU CHEF

Ris de veau, jus de viande truffé, asperges blanches 56 €

## PLATS

Gambas à la plancha, sauce Chimichurri, sucrose brûlée 32 €  
 Filet de canette cuit basse température et sauce à l'orange 33 €  
 Cavatelli faits maison, duo de petit pois frais, ail des ours 28 €  
 Bavette de bœuf grillée au charbon de bois, jus de viande 32 €  
 Pavé de lieu jaune, sauce Choron et salicorne 31 €



### *Caviar Français Baeri Perle Noire*

Blinis maison, crème d'Isigny et Caviar (env. 15g) 36 €

Caviar Baeri Perle Noire (boite de 50 g) 89 €

\* Sublimez vos plats avec un supplément Caviar (env. 10 g) 15 €

## GARNITURES

Mousseline de pommes de terre maison  
 Frites maison  
 Haricots verts sautés et amandes torréfiées  
 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*

Baba citron et verveine	13 €
<i>Servis avec un verre de limoncello français 7 €</i>	
Charlotte fraise et rhubarbe	13 €
Finger au chocolat et à l'orange	12 €
Salade de fruits rouges	12 €
<i>Servis avec un verre de ratafia de Bourgogne maison Sab's 6 €</i>	
Crème brûlée, vanille bio de Madagascar	11 €
Glaces faites maison: Vanille bio, crème glacée chocolat, sorbet plein fruit fraise ou citron, yaourt (la boule)	5 €

## DIGEO GOURMANDS

Cantuccini et son verre de Pineau des Charentes François 1er	12 €
Colonel: boule de glace citron maison arrosée de Vodka Nuage	13 €
Café Musette, l'Irish coffee à la Française :	
Whisky végétal Musette, café allongé kawa, crème fouettée	14 €

# *Nos spiritueux*

<b>NOS GRANDS FORMATS</b> servis à la pipette Cognac millésimé de la maison Lhéraud, année 1973, embouteillé en 2023	34 €
Armagnac Résistance, 100 % baccho, servi à la pipette	12 €
La Vieille Prune, maison Louis Roque, en Jeroboam	12 €
Ratafia de Bourgogne, maison Sab's, en Jeroboam 5 L	9 €
Fine Verveine, maison Marcon, en Magnum	11 €
Liqueur d'abricot, domaine Jean-Marc Roulot, en Magnum	12 €
Chartreuse jaune ou verte, en Jeroboam	12 €
Chartreuse VEP jaune ou verte	21 €

## **WHISKIES**



Cooperies, single malt	10 €
Ladoux single malt	12 €
P&M, single corn	13 €
Twelve	14 €
Gwalarn	16 €
Verre Printanier, Benjamin Kuentz, en Jeroboam 3 L	12 €
Fin de partie, Benjamin Kuentz, en Jeroboam 3 L	12 €

## **RHUMS**



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

## **VODKAS**



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

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

# 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 €

## DIGESTIFS

Candide	12 €
Green, Louis Roque	12 €
La Mentheuse	10 €
La Pulpeuse	10 €

## 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 €

*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, Moises, Ignacio, Erik, Hafida, Moussa, Oumar, et en salle, autour de notre directrice Camille, Eloi, Gabriel, Mariia, Leticia, Juliette, Bradley 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 71 32 33 23

BRASSERIE@VENDEMAIRE.PARIS

 BRASSERIE.VENDEMAIRE