

LE PETIT PRINCE DE PARIS

12, RUE DE L'ANNEAU
75005 PARIS

TÉL. (1) 43 54 77 26



LE PETIT PRINCE DE PARIS



RESTAURANT



Sur l'emplacement des anciens termes gallo-romains, au Panthéon, se trouve le Petit Prince de Paris, une ancienne taverne en 1450 puis hôtel particulier fréquenté au fil des époques par des personnages illustres tels que François Villon ou même le roi Henri IV qui y retrouvait sa belle Gabriele d'Estrée.

Ce lieux de rendez-vous des « précieux » s'est mué en restauration dès 1976, servant uniquement la nuit.

Dans ce cadre typique du « Vieux Paris » à l'ambiance tamisée, authentique et chaleureuse, le chef signe un subtil mélange entre la cuisine française traditionnelle et les différents saveurs du monde.

La carte propose des spécialités semi-gastronomiques de saison élaborées uniquement à base de produits frais, d'origine française ou de la U.E. et ce à des prix très étudiés. Invitation épicurienne à déguster selon vos envies !

La fraîcheur et la traçabilité ainsi que l'origine de tous les composants de chaque produit sont explicitement écrits sur les menus.

Tous ces détails participent et constituent l'image de l'enseigne et font que depuis 40 ans Le Petit Prince de Paris est le parcours obligé de tous les clients du monde entier.

Depuis mars 2016, Le label " Maître Restaurateur " a été attribué à MATHIEU KATAN -FOROUSH pour son restaurant Petit Prince de Paris .

Le Maître Restaurateur est un restaurateur de Métier avec une expérience professionnelle validée. Véritable engagement de cuisine faite dans l'entreprise à partir de produits bruts, majoritairement frais, intégrant les circuits courts, ce titre décerné par l'Etat, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant, aux Restaurateurs de métier, ambassadeurs du « fait maison » aux compétences professionnelles reconnues. Un engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Le but n'est pas de dévaloriser différentes formes de restauration, mais de permettre au consommateur d'identifier les restaurateurs de métier, et de les sécuriser sur la nature de la prestation.



RENDEZ-VOUS AVEC L'HISTOIRE

Dans cette rue du cinquième arrondissement de Paris, tout vous parle d'histoire, de l'ancienne Lutèce, puis de la cité médiévale : le tracé tortueux des ruelles, les pavés inégaux, les hautes façades ventrues des maisons, la muraille de Philippe Auguste qui ceignait Paris jusqu'au début du XIIIème siècle. Un des éléments est encore visible au 3 rue Clovis.

Les caves du Petit Prince de Paris possèdent les vestiges d'une cité gallo- romaine datant de 170 ans après JC, contemporaine de l'empereur Marc Aurèle : des conduites d'eau chaude, une piscine gallo-romaine ainsi que les anciennes plaques moyenâgeuses des rues Chartière et du Mont Saint-Hilaire (ancien nom de la rue Lanneau). De nombreuses maisons ont malheureusement disparu, quelques-unes subsistent.

Vers 1450 le poète François Villon venait boire dans une taverne, située ici même ! Dès le XIVème siècle, tous les élèves des universités, de la Sorbonne et du Collège Coqueret où étudièrent Ronsard et Du Bellay, ont fréquenté assidûment ces ruelles.

Aux alentours de 1550, Estienne, un des premiers grands imprimeurs français y avait sa maison, et plus tard s'y installera Garamond célèbre tailleur et fondeur de caractères d'imprimerie. Ce sont au total jusqu' à 14 éditeurs, libraires et à la fois imprimeurs qui exerceront dans cette petite rue. C'est ici, au collège Coqueret que Le Pléiade verra le jour.

Entre 1591 à 1599, le bon roi Henri IV venait retrouver la belle Gabrielle d'Estrée, ici même rue Lanneau .

Au cours des deux derniers siècles cette taverne s'est transformée en hôtel particulier pour devenir en 1976 le restaurant emblématique du monde de la mode, de la fête, du «Tout Paris ».

Depuis le Petit Prince n'a pas failli à sa réputation de table incontournable et a fait sienne la devise de George Bernard Shaw, prix Nobel de littérature en 1925 : il n' y pas d'amour plus sincère que celui de la bonne chère.

BOISSONS CHAUDES

Café Pure Origine Honduras bio	3.8
Décaféiné	3.8
Café crème, Déca crème	6.0
Thé	6.0
Thé à la menthe fraîche	7.0

DIGESTIFS

Cognac Courvoisier VS 5cl	13.0
Cognac Hennessy VSOP 5cl	16.0
Cognac Rémy Martin XO 5cl	29.0
Calvados 15 ans 5cl	15.0
Baileys, Get 27, Get 31 5cl	12.0
Grand-Marnier 5cl	12.0
Eaux-de-vie Miclo poire william, framboise, vieille prune 5cl	12.0
Limoncello, Meloncello, Grappa 5cl	10.0
Rhum Diplomatico Reserva Exclusiva 40° Venezuela 5cl	14.0
Rhum Botran Solera 1893 40° Guatemala 5cl	13.0

LES BULLES !

		verre 12cl	75cl
Champagne aoc	Gardet Brut 1er Cru	13.0	77.0
Champagne aoc	Ruinart Rosé	-	219.0
Champagne aoc	"R" de Ruinart Blanc de Blancs	-	179.0
Mousseux	"Minerve" Brut	-	29.0

CÔTÉ CAVE

VINS BLANCS

PÉTILLANT ET PLEIN DE VIE !

Italie	Prosecco Spumante DOC Tenuta Ca Bolani <i>Souple et frais, bulle fine, nez de fleur et finale sur la pomme</i>	verre 15cl 8.0	37,5cl -	75cl 34.0
--------	--	-------------------	-------------	--------------

VIFS ET BIEN SECS

Loire	Touraine-Sauvignon AOC Les Roches Fleuries <i>Très pâle, vif et bien sec, notes d'agrumes.</i>	7.0	-	25.0
Loire	Quincy AOC Maison Blanche <i>Intense et très frais, nez de pamplemousse, finale citronnée.</i>	8.0	-	35.0
Loire	Sancerre AOC Jolivet <i>Nez d'agrumes et de buis, bouche droite et racée, fraîche et cristalline</i>	12.0	-	49.0
Loire	Pouilly Fumé AOC De Ladoucette <i>La référence, complexe et élégant</i>	-	-	59.0

SOUPLES ET FRAIS

Bourgogne	Montagny AOC Millebuis <i>Nez de fleurs et de fruits blancs, frais et tendre en bouche</i>	7.0	-	29.0
Bourgogne	Petit Chablis AOC Laroche <i>Souple et frais, au nez de chèvrefeuille et d'amande fraîche.</i>	-	27.0	49.0
Rhône	Crozes-Hermitage AOC Chante Passo <i>Une marsanne souple, fraîche et gourmande, florale, avec une pointe de silex.</i>	-	-	38.0

AMPLES ET BOISÉS

Rhône	Chardonnay, IGP Ardèche Louis Latour, Grand Ardèche <i>Notes boisées de pain grillé, ample et frais, superbement équilibré !</i>	10.0	-	39.0
Bourgogne	Pouilly Fuissé AOC Vincent Girardin, Vieilles Vignes <i>Notes toastées, silex, tendre et frais en bouche, sur une belle fraîcheur ciselée.</i>	-	-	59.0
Bourgogne	Meursault AOC Domaine Vincent Bouzereau <i>Nez de fleurs blanches, de beurre frais et de fruits secs. Ample, riche et élégant.</i>	-	-	95.0

MOELLEUX ET TONIQUE, DE L'EXOTISME EN BOUTEILLE !

Sud-Ouest	IGP Côtes de Gascogne Elixir de Joÿ moelleux <i>Moelleux et très frais, nez d'agrumes et fruits exotiques.</i>	8.0	-	29.0
-----------	--	-----	---	------

VINS ROSÉS

Beaujolais	Beaujolais AOC Rosé d'une Nuit <i>Très pâle, insolite et gourmand, issu du cépage Gamay.</i>	verre 15cl 7.0	50cl 18.0	75cl 29.0
Provence	Côtes de Provence AOC La Source Gabriel <i>Très pâle, frais et velouté comme une pêche.</i>	-	-	34.0

VINS EN CARAFE

Loire	Touraine-Sauvignon AOC Les Roches Fleuries <i>Très pâle, vif et bien sec, notes d'agrumes.</i>	50cl 16.0
Beaujolais	Beaujolais AOC Rosé d'une Nuit <i>Très pâle, insolite et gourmand, issu du cépage Gamay.</i>	18.0
Bordeaux	Bordeaux-Supérieur AOC Vin de « Petit Prince de Paris », House wine <i>Une robe dense et très colorée, tannique et charmeur, ronde</i>	16.0

Les millésimes étant susceptibles de changer, n'hésitez pas à nous les demander.

Prix nets en euros, taxes et service compris

CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

verre 15cl 37,5cl 75cl

CHARMEURS, FRAIS ET PLEINS DE FRUITS

Beaujolais	Brouilly AOC Château des Tours <i>Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille.</i>	-	19.0	34.0
Beaujolais	Saint-Amour AOC Domaine des Pierres, JF Trichard <i>Un joli fruit noir, notes grillées, bouche structurée, mûre et bien enrobée.</i>	8.0	-	36.0

AIMABLES, FACILES ET CARESSANTS

Rhône	Côtes du Rhône AOC Les Trois Garçons <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.</i>	-	17.0	27.0	Bio
Grand Sud	Languedoc AOC Hecht & Bannier <i>Charnu et croquant, notes de garrigue et d'épices, de laurier.</i>	-	-	29.0	Bio
Grand Sud	Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute" <i>Joli fruit bien mûr. Souple en bouche, rond et gourmand.</i>	-	-	32.0	

GÉNÉREUX, AMPLES ET PUISSANTS

Rhône	Vacqueyras AOC Domaine des Ondines <i>Très beau fruit rouge, notes épicées. Rond, souple et velouté, petite note de graphite.</i>	-	-	36.0	Bio
Rhône	Gigondas AOC Romane-Machotte, Pierre Amadieu <i>Ample et puissant, nez de mûre, de thym et de laurier. Finale poivrée.</i>	11.0	-	49.0	
Rhône	Saint-Joseph AOC Vins de Vienne (Gaillard, Villars & Cuilleron) <i>Elégant, fruit noir, notes grillées. Beau fruit en bouche. Petits tannins serrés.</i>	-	-	52.0	
Rhône	Côte Rôtie AOC Guigal, Brune et Blonde <i>Puissant, aux tannins bien mûrs, au nez d'épices, de mûre, framboise et violette.</i>	-	-	105.0	

ESTHÈTES, SOYEUX ET ÉLANCÉS

Bourgogne	Mercurey AOC Domaine Faiveley, Les Villeranges <i>Soyeux, élégant, velouté, joli nez de griotte.</i>	13.0	-	59.0	
Bourgogne	Chassagne-Montrachet AOC Louis Latour <i>Structuré, tannins fondus, nez de fruits rouges, sous-bois et cuir.</i>	-	-	89.0	

STRUCTURÉS, CHARNUS ET CHARPENTÉS

Bordeaux	Vin de « Petit Prince de Paris » "House wine" Bordeaux supérieur AOC <i>Une robe dense et très colorée, tannique et charmeur, ronde.</i>	6.0	-	25.0	
Bordeaux	Côtes de Bourg AOC Pourpre du Château de Barbe <i>Plein et velouté, nez boisé d'épices douces, de coco et de pâtisserie.</i>	-	-	39.0	
Bordeaux	Saint-Estèphe AOC Château Rocher Coutelin <i>Des tannins harmonieux, Nez boisé grillé, notes de cuir.</i>	-	29.0	49.0	
Bordeaux	Saint-Emilion Grand Cru AOC Château du Barry <i>Puissant, riche et généreux, notes de prune, de fève de cacao et de café grillé.</i>	-	-	59.0	
Bordeaux	Pomerol AOC Le Carillon de Château Rouget <i>Fruits rouges et noirs, tannins soyeux, notes épicées du bois.</i>	-	-	69.0	
Bordeaux	Margaux AOC Château Prieuré-Lichine, 4ème Cru Classé <i>Dense, ample et velouté, Texture élégante, boisé fondu, finale très racée.</i>	-	-	139.0	

Les millésimes étant susceptibles de changer, n'hésitez pas à nous les demander.

APÉRITIFS

Ricard 4cl, Martini rosso, bianco 5cl	7.0
Porto rouge, Campari 5cl	7.0
Lillet blanc apéritif bordelais 14cl	7.0
Kir au Sauvignon cassis, framboise, pêche, mûre 14cl	7.0
Kir Royal au Champagne aoc 12cl	13.0

WHISKIES

Jack Daniel's Tennessee Whiskey, J&B Rare Blended, Ballantines Blended 4cl	13.0
Chivas Regal 12 ans, Blended 4cl	14.0
Glenlivet 12 ans, Single Malt 4cl	15.0
Tokinoka whisky Japonais, Blended 40° 4cl	18.0
Nikka whisky Japonais 40° 4cl	18.0

COCKTAILS

Contiennent minimum 4cl d'alcool

Gin Tonic gin, schweppes	12.0
Bloody Mary vodka, jus de tomate, citron	12.0
Cuba Libre rhum blanc, coca-cola	10.0
Mojito rhum blanc, citron vert, menthe fraîche, perrier	12.0
Tequila Sunrise tequila, jus d'orange, grenadine	11.0
Caïpirinha cachaça, citron vert, sucre de canne	11.0
Sex on the beach tequila, triple sec, jus d'orange	15.0
Chartreusito citron vert, sucre roux, menthe, chartreuse, badoit	12.0
Américano Maison	15.0
Aperol Spritz	11.0

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Zero 33cl, Schweppes, Orangina 20cl, Ice Tea pêche 33cl	7.0
Jus et Nectars de fruits abricot, tomate, pamplemousse, orange, pomme, cranberry 25cl	7.0

EAUX MINÉRALES

Evian Prestige, Ferrarelle gamme Prestige, Badoit rouge Prestige 75cl	7.0
---	-----

BIÈRES

Bière pression 1664	25cl 6.5	50cl 10.0
Corona 35,5cl		9.0