

LE PETIT PRINCE DE PARIS





Le Petit Prince de Paris

Maison fondée en 1976



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 Gabrielle d'Estrée.

Ce lieu 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 environ 50 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-FOROUGH 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 est 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.

APÉRITIFS

- Porto, Ricard 5cl 8,0
Martini *Rosso, Bianco*, Campari 5cl 8,0
Lillet blanc 14cl 8,0
Kir au sauvignon *cassis, framboise, pêche, mûre* 14cl 8,0
Kir royal Champagne *cassis, framboise, pêche, mûre* 12cl 15

WHISKIES

- Jack Daniels 4cl 14,0
JB 4cl 14,0
Ballentine's 4cl 14,0
Chivas Regal 4cl 15,0
Four roses 4cl 15,0
Glenlivet 12 ans 4cl 17,0
Tokinoka 4cl 19,0
NIKKA Blended 40° 4cl 19,0
Monkey Soulder 4cl 13,0

COCKTAILS

- 5cl d'alcool min.
Gin Tonic Bombay 15,0
Bloody Mary 12,0
Cuba Libre 10,0
Mojito 12,0
Téquila Sunrise 12,0
Caïprina 12,0
Sex on the Beach 15,0
Chartreusito 14,0
Américano «Maison» 16,0

BOISSONS FRAÎCHES

- Coca cola, light 33cl 7,5
Shweppes, Orangina 20cl 7,5
Ice tea 33cl 7,5
Jus de fruits 7,5
pomme, tomates, pamplemousse, orange, abricot

BIÈRES

PRESSION

- Bière «R» *bière engagée pour la cause de LGBT+* 25cl 7,0 50cl 12

BOUTEILLES

- Corona 35.5cl 10,0

Prix net en euro, taxes et service compris

CÔTÉ CAVE

VINS ROUGES

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
CHARMEURS, FRAIS ET PLEINS DE FRUITS				
Chinon AOC Château de Vaugaudry <i>Classique et précis, avec des tanins frais et une belle buvabilité</i>	-	-	-	29
Brouilly AOC Château des Tours <i>Souple, frais et juteux, dans une chair de cerise noire et de myrtille</i>	-	19	-	34
Saint-Amour AOC Domaine des Pierres JF Trichard <i>Un joli fruit noir, des notes grillées, une bouche structurée, mûre et bien enrobée</i>	9	-	-	39
AIMABLES, FACILES ET CARESSANTS				
Côtes du Rhône AOC Les Trois Garçons BIO <i>Un vrai panier de fruits rouges, souple, gourmand et frais.</i>	-	17	-	27
Languedoc AOC Hecht & Bannier BIO <i>Charnu et croquant, notes de garrigue et d'épices, de laurier.</i>	-	-	-	29
Pic Saint-Loup AOC Altitude 192 "Terre Haute" <i>Joli fruit bien mûr. Souple en bouche, rond et gourmand</i>	-	-	-	36
GÉNÉREUX, AMPLES ET PUISSANTS				
Vacqueyras AOC Domaine des Ondines BIO <i>Très beau fruit rouge, notes épicées. Rond, souple et velouté, petite note de graphite.</i>	-	-	-	38
Gigondas AOC Romane-Machotte Pierre Amadiou <i>Ample et puissant, nez de mûre, de thym et de laurier. Finale poivrée.</i>	12	-	-	49
Saint-Joseph AOC Vins de Vienne (Gaillard, Villard, Cuilleron) <i>Élégant, fruit noir, notes grillées. Beau fruit en bouche. Petits tannins serrés.</i>	-	-	-	52
Côte Rôtie AOC Guigal Brune et Blonde <i>Puissant, aux tannins bien mûrs, au nez d'épices, de mûre, framboise et violette</i>	-	-	-	125
ESTHÈTES, SOYEUX ET ÉLANCÉS				
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC Domaine Berger-Rive	11	-	-	45
Mercurey AOC Domaine Faiveley Les Villeranges <i>Soyeux, élégant, velouté, joli nez de griotte.</i>	14	-	-	65
Chassagne-Montrachet AOC Louis Latour <i>Structuré, tannins fondus, nez de fruits rouges, sous-bois et cuir.</i>	-	-	-	99
STRUCTURÉS, CHARNUS ET CHARPENTÉS				
VIN DE « PETIT PRINCE DE PARIS », HOUSE WINE Version Collecteur Bordeaux supérieur AOC <i>Une robe dense et très colorée, tannique et charmeur, ronde</i>	6	-	18	27
Côtes de Bourg AOC Pourpre du Château de Barbe <i>Plein et velouté, nez boisé d'épices douces, de coco et de pâtisserie.</i>	-	19,5	-	35
Saint-Estèphe AOC Château Rocher Coutelin <i>Des tannins harmonieux, Nez boisé grillé, notes de cuir.</i>	-	27	-	54
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
Pomerol AOC Le Carillon de Château Rouget <i>Fruits rouges et noirs, tannins soyeux, notes épicées du bois.</i>	-	-	-	79
Margaux AOC Cru Bourgeois-château Paveil de luz 2015/16 <i>Nez de violette, tanins soyeux et enrobés, élégance raffinée.</i>	-	58	-	110

VINS BLANCS

PÉTILLANT ET PLEIN DE VIE!

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Prosecco DOC Spumante Brut Tenuta Ca' Bolani <i>Souple et frais, bulle fine, nez de fleur et finale sur la pomme</i>	8	-	-	34

VIFS ET BIEN SECS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Touraine-Sauvignon AOC Les Roches Fleuries <i>Très pâle, vif et bien sec, notes d'agrumes.</i>	7	-	16	26
Quincy AOC Maison Blanche <i>Intense et très frais, nez de pamplemousse, finale citronnée</i>	8	-	-	38
Sancerre AOC Pascal Jolivet <i>Nez d'agrumes et de buis, bouche droite et racée, fraîche et cristalline</i>	-	33	-	59
Pouilly Fumé AOC De Ladoucette <i>La référence, complexe et élégant</i>	-	-	-	62

SOUPLES ET FRAIS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Montagny 1er Cru AOP Millebuis, Vigne du soleil <i>Nez de fleurs et de fruits blancs, frais et tendre en bouche</i>	11	-	33	45
Saint-Véran AOC Domaine Innocenti <i>Une marsanne souple, fraîche et gourmande, florale, avec une pointe de silex</i>	8	-	29	39
Chablis AOC Château De Fleys <i>Souple et frais, au nez de chèvrefeuille et d'amande fraîche</i>	-	-	-	49
La Clape AOP Château Rouquette-sur-Mer «Arpège» <i>Onctueux et frais, nez floral d'aubépine et d'estragon</i>	-	-	-	29

AMPLES ET BOISÉS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Chardonnay Ardèche IGP Louis Latour Grand Ardèche <i>Ample et plein, nez boisé et de vaille et d'amande grillé</i>	10	-	28	39
Pouilly Fuissé AOC Vincent Girardin Vieilles Vignes <i>Nez très fin, notes toastées, silex, tendre et frais en bouche, sur une belle fraîcheur ciselée</i>	-	-	-	69
Meursault AOC Domaine Vincent Bouzereau <i>Ample et plein, nez de fruits jaunes, notes safranées</i>	-	-	-	99

MOELLEUX ET TONIQUE, DE L'EXOTISME EN BOUTEILLE!

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
IGP Côtes de Gascogne - Elixir de Joy moelleux <i>Intense, moelleux et tonique, au nez explosif de fruits exotiques.</i>	8	-	-	29

VINS ROSÉS

	15cl	37,5cl	50cl	75cl
Beaujolais rosé AOC Rosé d'une Nuit <i>Très pâle, insolite et gourmand, issu du cépage Gamay</i>	7	-	18	28
Côtes de Provence AOC La Source Gabriel <i>Très pâle, frais et velouté comme une pêche</i>	-	-	-	34
Côtes de Provence AOC MIRAVAL <i>Gourmand et salin, au nez frais de rose fraîche et zeste de citron</i>	-	-	-	54

VINS EN CARAFE

		50cl
ROUGE vin de maison, Bordeaux Supérieur AOC		18
BLANC Touraine AOC Sauvignon		17
ROSÉ Beaujolais AOC Rosé d'une Nuit		18

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

Prix net en euro, taxes et service compris

BOISSONS CHAUDES

Expresso *Pure Origine Honduras* **BIO** 4,2
Décaféiné 4,2
Café crème 6,0
déca crème 6,0
Thé 7,0
Thé à la menthe fraîche 8,0

DIGESTIFS

Cognac Courvoisier VS 5cl 15,0
Cognac Hennessy VSOP 5cl 18,0
Cognac Rémy Martin XO 5cl 31,0
Calvados 15 ans 5cl 15,0
Baileys 5cl 12,0
Get 27, Get 31 5cl 12,0
Grand Marnier 5cl 12,0
Poire William, Framboise, Vieille prune 5cl 12,0
Grappa 5cl 10,0
Limoncello, Meloncello 5cl 10,0
Rhum Diplomatico 40° 5cl 15,0
Rhum Botran 40° 5cl 15,0
Gin Bombay 5cl 12,0
Vodka Istox 5cl 12,0
Vodka Grey Goose 5cl 15,0

LES BULLES

Champagne AOC Gardet *Brut Noir de blanc* 14cl 14,5 75cl 89,0
Champagne AOC Ruinart «*Brut*» 75cl 139,0
Champagne AOC Gardet «*Blanc de Blanc*» 1er cru 75cl 139,0
Champagne AOC Ruinart «*Blanc de blanc*» 75cl 259,0
Mousseux «*Minerve*» *Brut* 75cl 29,0
Prosecco 75cl 44,0

Prix net en euro, taxes et service compris



Le Petit Prince de Paris

Maison fondée en 1976

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 subsiste.

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

LE PETIT PRINCE DE PARIS
12 RUE DE LANNEAU
75005 PARIS
01 43 54 77 26

 [le_petit_prince_de_paris75005](#)
 [le Petit Prince De Paris](#)
 WIFI PTIT PRINCE code: Prince75000!



MAGENTACOLOR - 01 56 81 17 41 - 07/2022