

# MENU

---

OUVERT DE 10H00 À 2H00  
OPEN FROM 10AM TO 2AM



MENU

# À LA CARTE

## À PARTAGER - TO SHARE

Grande assiette végétarienne à partager - 39€

*LARGE VEGETARIAN PLATE TO SHARE*

Gyoza de légumes, sweet chili - 16€

*VEGETABLE GYOZAS, SWEET CHILI*

Guacamole, tacos et chips de légumes - 14€

*TACOS AND VEGETABLE CHIPS AND GUACAMOLE DIP*

Légumes croq' sel, houmous et tzatziki - 14€

*VEGETABLE CRUDITÉS WITH HOUMOUS AND TZATSIKI DIPS*

Assiette de charcuterie ibérique - 24€

*IBERIAN COLD CUT PLATTER*

Sélection de fromages de nos régions - 23€

*CHEESE SELECTION FROM OUR REGIONS*

---

## SNACKING

Club volaille, frites et salade - 28€

*CHICKEN CLUB, FRIES AND SALAD*

Club saumon fumé, crème cheese, frites et salade - 30€

*SALMON CLUB, CREAM CHEESE, FRIES AND SALAD*

Club pain pita avocat et falafel, sauce yaourt, frites et salade - 27€

*AVOCADO AND FALAFEL CLUB WITH PITA BREAD, YOGURT SAUCE, FRIES AND SALAD*

Cheeseburger du Collectionneur, frites et salade - 32€

*COLLECTIONNEUR'S CHEESEBURGER, FRIES AND SALAD*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

## NOS ASSORTIMENTS CHAUDS

Crevettes panko, mayonnaise japonaise - 16€  
*PANKO SHRIMPS, JAPANESE MAYONNAISE*

Beignets de volaille, sauce peanut - 18€  
*POULTRY FRITTERS, PEANUT SAUCE*

Accras de morue, crème fines herbes - 14€  
*COD ACCRAS, HERBS CREAM*

---

## ENTRÉES - STARTER

Pressé de butternut et céleri aux éclats de noisettes - 16€  
*PRESSED BUTTERNUT AND CELERY WITH HAZELNUT SPRINKLES*

Tempura de légumes et crème de petits pois - 21€  
*VEGETABLES TEMPURA AND GREEN PEA CREAM*

Salade César et volaille croustillante - 24€  
*CRISPY CHICKEN CESAR SALAD*

Crème de coco de Paimpol, ravioles de girolles frites - 18€  
« *PAIMPOL BEAN* » CREAM, *FRIED CHANTERELLES RAVIOLI*

Avocats et jaune d'œuf mariné au soja - 16€  
*AVOCADO AND SOY SAUCE MARINATED EGG YOLK*

Tartare de saumon passion - 22€  
*SALMON AND PASSIONFRUIT TARTAR*

## PLATS - MAIN COURSES

Daurade rôtie, mousseline d'artichauts, vinaigrette granny Smith - 28€  
*ROASTED SEABREAM, ARTICHOKE PUREE, GRANNY SMITH DRESSING*

Mignon de veau en croûte d'herbes, figues rôties et coings - 38€  
*VEAL FILLET WITH HERB CRUST, ROASTED FIGS AND QUINCE*

Pavé de thon mi-cuit sauce soja, purée de patates douces,  
pakchoy et shiitaké - 38€  
*SEARED TUNA WITH SOY SAUCE, SWEET POTATO MASH,  
PAKCHOI AND SHIITAKE*

Filet de bœuf sauce poivrée, pommes fondantes et échalotes confites - 48€  
*BEEF FILET WITH PEPPER SAUCE, POTATOES AND SHALLOT CONFIT*

Assiette du potager, jus de lait d'amande et gingembre - 24€  
*VEGETABLE GARDEN PLATE, ALMOND MILK AND GINGER SAUCE*

---

## DESSERTS

Tarte craquante chocolat - 14€  
*CRUNCHY CHOCOLATE TART*

Tarte citron meringuée - 14€  
*LEMON MERINGUE TART*

Figues rôties au romarin, spéculos et glace yaourt - 18€  
*ROASTED FIGS WITH ROSEMARY, SPECULOS AND YOGURT ICE CREAM*

Assiette de fruits frais - 16€  
*FRESH FRUIT PLATE*

Prix nets en euros, Taxes et service compris - Net rate in euros, Tax and service included

Nos volailles et viandes sont originaires de : UE. - Our poultries and meats come from : UE.

Des informations sur les allergies peuvent être fournies sur demande - Allergies information is available on request.

## MENU ENFANT - KIDS MENU

Fish and chips, sauce tartare, frites - 26€  
*FISH AND CHIPS, TARTAR SAUCE, FRENCH FRIES*

Cheeseburger, frites - 27€  
*CHEESEBURGER, FRENCH FRIES*

Coquillettes jambon, emmental - 22€  
*HAM AND CHEESE PASTA*

Blanc de volaille, purée de pommes de terre - 24€  
*CHICKEN BREAST, MASH POTATO*

Filet de daurade, légumes du moment - 25€  
*SEABREAM FILLET, SEASONAL VEGETABLES*

---

## DESSERTS

Glaces et sorbets - 13€  
*ICE CREAM AND SORBET*

Crème brûlée - 13€  
*CRÈME BRULÉE*

Finger Chocolat - 14€  
*CHOCOLATE FINGER*

Salade de fruits - 12€  
*FRUITS SALAD*



# BOISSONS

## Drinks



EAUX MINÉRALES - MINERAL WATER

Perrier 33cl	9€
Vittel 1L	9€
Perrier fines bulles 1L	10€

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

Café espresso	6€
Espresso décaféiné	6€
Café allongé	8€
Double espresso	8€
Café latte, café crème	9€
Cappucino	9€
Chocolat chaud	9€
Sélection du Palais des Thés	10€
Café noisette	7€
Café allongé Décaféiné	8€
Pot de lait	3€
Verre de lait	10€

SOFT DRINKS

Coca-Cola 33cl	9€
Coca-Cola zero 33cl	9€
Span Bitter 20cl	9€
Sprite	9€
Fuze tea	9€
Orangina	9€
La French Tonic	10€
La French Ginger Beer	10€
La French Agrumes	12€
La French Pamplemousse à la fleur de sel de Guérande	12€
Red Bull 33cl	12€

JUS DE FRUITS - FRUIT JUICE

Jus Alain Milliat (orange, fraise, myrtille, ananas, tomate, pêche, poire, pomme)	12€
Jus de fruits pressés (orange, pamplemousse, citron)	14€

---

## CHAMPAGNE

15cl / 75cl

Laurent Perrier La cuvée

25€ / 125€

Laurent Perrier Rosé

31€ / 155€

Laurent Perrier Blanc de Blancs

35€ / 175€

Prosecco Superiore - Musti Nobilis

15€ / 55€

---

## VINS BLANCS

### *BOURGOGNE*

Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2022

16€ / 75€

Saint Véran - Domaine de la feuillarde - 2022

45€ (37.5cl)

Chablis - Domaine des Hâtes - 2022

/ 90€

### *VAL DE LOIRE*

Vouvray - Domaine d'Orfeuilles - 2018

15€ / 70€

Pouilly Fumé - Domaine Chollet - 2022

17€ / 80€

Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2022

/ 90€

### *ALSACE*

Riesling Réserve - Domaine F.Engel - 2021

14€ / 60€

Pinot Gris Grand Cru - Domaine F.Engel - 2020

/ 110€

Gewurztraminer Vendange Tardive - Domaine F Engel - 2019

26€ / 145€

### *CÔTES DU RHÔNE*

Crozes Hermitage Domaine Philippe et Vincent Jaboulet - 2023

18€ / 85€

Condrieux - Domaine Yves Lafoy - 2022

/ 165€

### *ITALIE*

Paolo Manzone - Roero Arneis - 2023

/60€

### *ETATS-UNIS*

Chardonnay - Sebastiani - 2021

/70€

---

## VINS ROSÉS

### *PROVENCE*

Minuty M - 2022

16€ / 80€

Bandol - Domaine de la Tour du Bon - 2023

/ 105€

---

VINS ROUGES	15cl / 75cl
<i>BORDEAUX</i>	
Saint Estephe - Les Hauts de Pez - 2020	23€ / 120€
Margaux - Ségla - 2014	/ 185€
<i>BOURGOGNE</i>	
Mercrey - Vignes Blanches Domaine Voarick - 2019	25€ / 140€
Gevrey-Chambertin - Fabrice Lesne - 2020	/ 245€
<i>BEAUJOLAIS</i>	
Saint Amour - Domaine Sancy - 2022	15€ / 60€
Morgon - Côte du Py - Jean Paul Brun - 2022	/ 95€
<i>CÔTES DU RHÔNE</i>	
Croze Hermitage - Domaine P&V Jaboulet - 2022	17€ / 80€
ChâteauNeuf du Pape - Domaine Duclaux - 2017	/ 150€
<i>VAL DE LOIRE</i>	
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2022	14€ / 55€
Saint Nicolas de Bourgueil - Domaine la Lande - 2021	35€ (37.5cl)
Saumur Champigny - Le Petit Clos - 2020	/ 55€
Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2022	/ 95€
<i>ITALIE</i>	
Chianti Rufina - Fattoria di Basciano - 2021	/ 55€
Valpolicella Classico - Montresor - 2022	/ 65€
<i>ESPAGNE</i>	
Rioja Crianza - Bodega Ostatu - 2019	/ 65€
<i>ARGENTINE</i>	
Malbec Mendoza - Trapiche Oak Cask Reserve - 2022	/ 60€
<i>ETATS-UNIS</i>	
Zinfandel - Sebastiani - 2021	/ 75€

GIN	5 CL/	VODKA	5 CL/
Anae	17€	Romanov	17€
Hendrick's	18€	Guillotine Original	18€
Plymouth Navy Slow Gin	19€	Belvedere	25€
Belle Rive	20€	Guillotine Heritage	24€
Tanqueray Ten	20€	Guillotine Caviar	60€
Monkey 47	24€	Vodka Absolut	18€
Gin Roku	17€		
WHISKY	5 CL/	RHUM	5 CL/
U.S.A		Savanna Intense	17€
Bullet Bourbon	17€	Savanna le Must	28€
Bulleit Rye	18€	Flor Di Cana	26€
Gentleman Jack Daniels	18€	J.Bailly 12 ans	20€
Woodford Reserve double oak	25€	Gosling 151 Proof	18€
SCOTCH		Santa Teresa 1796	22€
Black Label	18€	Zacapa 23 ans	28€
Blue Label	68€	Zacapa XO	58€
Talisker 10 ans	20€	Mount Gay XO	25€
Lagavulin 16 ans	34€	Rhum Botran	20€
Ardbeg 10 ans	24€	Havana club 7 ans	17€
Dalmore Cigar Malt	52€	Cachaca Yaguara	18€
Dalmore King Alexander	92€	TEQUILA	5 CL/
Chivas Royal Salute 21 ans	68€	Volcan Silver	17€
Macallan Sherry aok 12 ans	39€	Celosa Rose	29€
Macallan Sherry aok 18 ans	135€	Komos Anejo Cristalino	58€
Macallan Sherry aok 30 ans	650€	La Adelita Extra Anejo	98€
JAPAN			
Nikka From The Barrel	20€	MESCAL	5 CL/
Hibiki Harmony	39€	Mahani	20€
FRENCH		DISCO	5 CL/
Benjamin Kuentz Fin de Partie	22€	Demonio de Los Andes	17€
Benjamin Kuentz Spicy Noubu	20€		

COGNAC	5 CL/	EAU DE VIE	
Hennessy VS	17€	Vieille prune de Souillac	24€
Hennessy XO	76€	Poire William	18€
Delamain Pale & Dry	38€	Framboise	42€
Delamain XXO	96€	Armagnac Janneau XO	38€
Louis XIII	600€		
		APERITIF	
LIQUEURS	5 CL/	Campari	14€
Limoncello	14€	Suze	14€
Amaretto Di Saronno	14€	Ricard	14€
Baileys	14€	Pastis 51	14€
Cointreau	14€	Pernod Absinthe	14€
Chartreuse verte	14€	Porto Tawny	14€
Chartreuse Jaune	14€	Vermouth Dolin	14€
Grand Marnier	14€	Punt Emes	14€
Fernet Branca	14€	Cynar	14€
Get 27	14€	Jagermeister	14€
Luxardo Marascin	14€		
Pama	14€	BIÈRES BOUTEILLES	33 CL/
Merlet Framboise	14€	Gallia Champ Libre	10€
Merlet Cassis	14€	Heineken	10€
Merlet Mûre	14€	Corona 33cl	10€
Merlet Pêche	14€	Corona 0% 33cl	8€
Giffard premium vanille	14€	PRESSIONS	25 CL / 50CL
Italicus	14€	Gallia Western IPA	10€ / 15€
Chambord	14€	Heineken	9€ / 14€
Saint Germain	14€		
PINEAU	5 CL/		
Bourgoin	18€		
CALVADOS			
Lecompte 12 ans	28€		
Lecompte 18 ans	34€		





# COCKTAILS



# COCKTAILS

Une collection de cocktails  
créatifs inspirée par  
l'essence des grands  
classiques de la mixologie.

Inauguré en 1925 au cœur  
des années folles, Le  
Collectionneur à Paris vous  
convie à son bar pour vivre  
une fusion entre le luxe  
traditionnel français et  
l'esprit avant-gardiste de  
cette époque.

Afin de capturer ce  
contraste unique, notre  
carte propose une sélection  
de cocktails d'exceptions  
évoquant l'identité  
parisienne à travers un  
raffinement tant dans le  
choix des spiritueux que  
dans la qualité  
irréprochable des  
ingrédients recherchés. Cet  
équilibre est également  
incarné par l'esprit créatif  
de nos talentueux  
mixologues, qui se sont  
engagés avec une exigence  
particulière pour créer une  
expérience mémorable.

A collection of creative  
cocktails inspired by the  
essence of classic mixology.

Inaugurated in 1925 in the  
heart of the Roaring  
Twenties, Le Collectionneur  
in Paris invites you to its bar  
to experience a fusion of  
traditional French luxury  
and the avant-garde spirit  
of the era.

To capture this unique  
contrast, our menu offers a  
selection of exceptional  
cocktails evoking the  
Parisian identity through  
refinement in both the  
choice of spirits and the  
impeccable quality of the  
ingredients sought. This  
balance is also embodied by  
the creative spirit of our  
talented mixologists, who  
are committed to creating a  
memorable experience.



## Signatures

---

Parisian Elegance	22€
-------------------	-----

Gin Anae, camomille, citronnelle, cassis

Midnight In Pigalle	22€
---------------------	-----

Rhum Savanna intense, cognac Hennessy vs, tonka, gingembre, passion, ananas

Jazz Paloma	22€
-------------	-----

Mezcal Mahani, Tequila Volcan, feuille de kaffir, pamplemousse, tonic pamplemousse à la fleur de sel de Guérande La French

Cabaret Crush	22€
---------------	-----

Pisco, poivre blanc Kampot, rooibos

Bohemian Bliss	22€
----------------	-----

Gin Anae, chartreuse jaune, thé earl grey, abricot, romarin

Gatsby's XVI	22€
--------------	-----

Whiskey Bulleit Bourbon, poivre noir de Madagascar, liqueur de tabac, vermouth rouge

Belle Epoque Bubbly	22€
---------------------	-----

Vodka Romanov, thé vert aux fruits rouges, grenade, champagne

Art Deco delight	22€
------------------	-----

Pineau des Charentes Bourgoin, fruits rouges, fleur d'oranger

## Sans Alcool

---

Folies Fruitées	16€
Passion, ananas, gingembre	
Can-Can	16€
Pamplemousse, vanille, san bitter	
Tonic Swing Parisian	16€
Abricot, romarin, tonic	

