

Entrées

Starters

Saint Jacques snackées sur velouté de poireaux

Snacked scallops on leek velouté

12 €

Oeufs mayonnaise maison

Homemade egg mayonnaise

7 €

Terrine de campagne

Country terrine

8 €

Assiette de deux fromages

Two-cheese plate



9,5 €

Escargots x6 ou x12

Snails/Escargots



11 € / 21 €

Soupe à l'oignon

French onion soup

10 €

Planche de charcuterie

Charcuterie board



16,5 €

Accras de morue

Codfish accras

8 €

Oeufs en croûte de sel, piment rouge, oignon

Salt-crusted eggs, red pepper and onion burst

8 €

Bouchée de camembert, confiture de figue

Bite of camembert, fig jam

7 €



Salades

Salads

Salade de chèvre chaud - *Warm goat cheese salad*

(salade mesclun, roquette, tomates cerises,
fromage de chèvre sur un toast miel et noix)

(*mesclun salad, arugula, cherry tomatoes, goat
cheese on honey-walnut toast*)

..... 16 €

Burrata crémeuse - *Creamy burrata salad*

(mesclun, roquette, tomates cerises, oignons frits,
huile d'olive au basilique, crème balsamique)

(*mesclun, arugula, cherry tomatoes, fried onions,
basil olive oil, balsamic cream*)

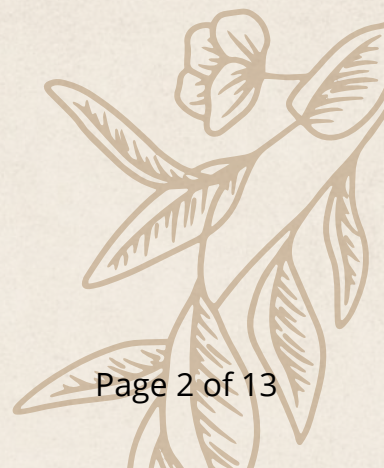
..... 16,5 €

Salade César - *Cesar salad*

(salade verte, parmesan en copeaux, croutons,
échalotes, poulet croustillant maison, oeufs durs)

(*green salad, shaved parmesan, croutons, shallots,
homemade crispy chicken, hard-boiled eggs*)

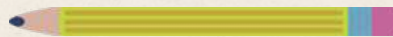
..... 17 €



Plats

Main courses

P'tit Samaritain (-10 ans) (under 10yo).



12 €

Boisson : Limonade ou sirop

Plat : Steak haché ou poulet croustillant / Frites ou purée

maison

Dessert : une boule de glace

Drink: Lemonade or syrup

Main course: Chopped steak or crispy chicken / French fries

or homemade mashed potatoes

Dessert: one scoop of ice cream

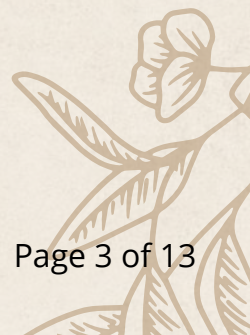
Formule déjeuner (entre 11h30 et 15h hors weekend).

..... 18,5 €

Choix entre entrée + plat OU plat + dessert

Plat au choix de la carte sauf confit de canard et
entrecôte

Dessert au choix de la carte sauf : crème brûlée
flambée et café/thé gourmand





Plats

Main courses

Jollof rice au poulet ,légumes et banane plantain

Jollof rice with roasted chicken, vegetables, and plantain



19,5 €

Croque Monsieur frites maison & salade (toasted French sandwich)

15,5 €

Croque Madame (+ *fried egg*) frites & salade

16,5 €

*Burger savoyard, frites maison - *Savoyard burger*

18,5 €

*Burger truffé, frites maison - *Truffle burger*

19 €

*Burger Chèvre Miel, frites maison - *Honey goat cheese burger*

18,5 €

*Burger végétalien, frites maison - *Vegan Burger*

19,5 €

*La viande peut être remplacée par du poulet croustillant

- Le pain burger peut être remplacé par du pain sans gluten +0,90€

*All meat burgers can be replaced by crispy chicken**

Bread can be replaced by gluten free bread for +0,90 €

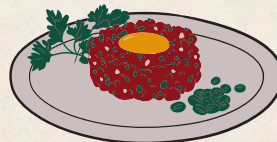


Plats

Main courses

Tartare de bœuf préparé à la minute, salade verte, frite maison

Beef tartare prepared à la minute, green salad, home fries



18 €

Entrecôte de bœuf - *Beef rib steak*

Environ 300g avec sauce poivre, beurre ail fines herbes, haricots verts et frites maison

About 300g with pepper sauce, garlic herb butter, green beans and home fries

32 €

Hampes de bœuf, frites maison, salade verte et sauce poivre

Beef steaks, home fries, green salad and pepper sauce

19 €

Linguine poulet champignons, sauce forestière

Linguine chicken with mushrooms, forestière sauce

19 €

Canard confit, purée de pommes de terre et salade verte

Duck confit with mashed potatoes and green salad

19,5 €

Pavé de saumon grillé - *Grilled salmon steak*

Servi avec un riz parfumé nappé de sauce vierge

Served with fragrant rice topped with virgin sauce

18,5 €

Gambas poêlées à l'ail - *Pan-fried prawns with garlic*

À la sauce tomate, fines herbes, légumes et riz parfumé

With tomato sauce, fine herbs, vegetables and fragrant rice

24 €



Suppléments accompagnements

Additional Side Dishes

Frites maison - *Home made fries*

Salade verte - *Green salad*

Banane plantain - *Plantain*

Pureé de pomme de terre - *Mashed potatoes*

Julienne de légumes - *Vegetable julienne*

jollo rice

- *sauce piment, shito 0,50€*

..... 4,5 €

Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts

Mousse au chocolat artisanale - *Artisanal chocolate mousse*

..... 7,5 €

Crème brûlée



..... 8,5 €

Crème brûlée flambée Grand Marnier

..... 12 €

Assiette de deux fromages - *Two cheese plate*

..... 9,5 €

Brioche perdue sauce caramel, glace caramel & chantilly

French toast bríoche caramel sauce, caramel ice cream & chantilly cream



..... 10 €

Thé gourmand - *Gourmet tea*

..... 11 €

Café gourmand - *Gourmet coffee*

..... 10 €

Champagne gourmand - *Gourmet champagne*

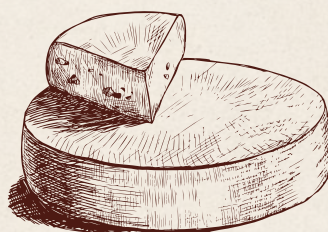
..... 24 €

Bleu d'auvergne

7 €

St Marcellin / Brie

6 €

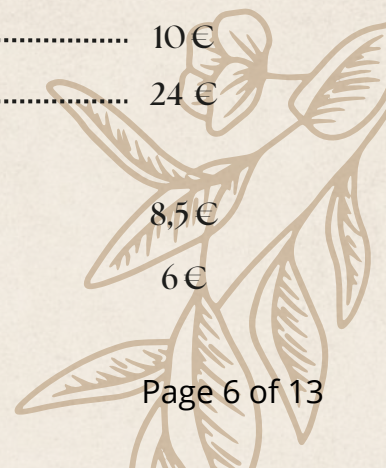


Roquefort

8,5 €

Comté

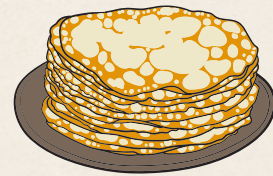
6 €





Fais ta crêpe

Make your own crêpe



Crêpe au sucre

Sugar crêpe

..... 4,5 €

Nutella, caramel beurre salé, crème de marrons,
confiture de figues, pommes Belle-Hélène, une boule
de glace, crème de spéculos

*Nutella, salted butter caramel, chestnut cream, fig jam,
Belle-Hélène apples, a scoop of ice cream, speculós
cream*

..... + 2 €/
ingredient

Amandes effilées

Slivered almonds

..... + 1,5 €

Chantilly - *Chantilly cream*

..... + 1 €

La Flambée - *Flambé crêpe*

crêpe au sucre + alcool au choix (rhum, Grand
Marnier, cognac, calvados)

sugar crepe + choice of alcohol (rum, Grand Marnier,
cognac, calvados)

..... 10,5 €



Boissons chaudes

Hot drinks

Nesspresso / Déca / Allonger

3 €

Nesspresso noisette

3,10 €

Double nesspresso

6 €

Café crème

4,5 €

Cappucino/ chocolat chaud

6 €

Thé

4€5 €



Supplément boisson au soja

0,5 €



VINS & CHAMPAGNES

Wines & Champagnes

	15cl	75cl
ROSES - La Martinette Château		
AOP Rollier Rosé 2023 - Côte de Provence	6€	29€
AOP Côtes de Provence 2022	7,5€	36€
		
BLANCS		
Sauvignon Blanc - IGP Graves Cholet	6,5€	32€
Chardonnay - vin de France	7,5€	37€
Petit Chablis - Vin de France	9,5€	47€
ROUGES		
Pinot Noir - Vin de France	6€	29€
Morgon - vin de France	6,5€	32€
Château Tourteau Bordeaux 2016 - AOP Graves	6,5€	32€
Grand Lartigue, St Emilion Grand Cru, Bordeaux 2011 AOP	8,5€	42€
St Emilion Grand Cru 2015 - AOC	13,5€	66€
		
CHAMPAGNES		
Moët & Chandon Brut	12cl	75cl
Mercier Blanc de noir	16€	94€
Kir royal Moët	x	82€
Kir Pêche/cassis/mûre	16,5€	
	7€	
		



Cocktails & Mocktails

12 € & 10 €

MAI TAI

Rhum ambré, rhum agricole, Triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, menthe fraîche

CUBALIBRE

Rhum blanc, citron vert, Coca-Cola

DAIQUIRI

Rhum blanc, citron vert, sirop de sucre

MOJITO

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse, Angostura

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, Sucre

SEX ON THE BEACH

Vodka, liqueur de pêche, jus de framboise, jus d'orange

COSMOPOLITAN

Vodka, triple sec, citron vert, jus de framboise

BLOODY MARY

Vodka, jus de tomate, jus de citron, sauce Worcestershire, tabasco, poivre noir, sel de céleri

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange, Grenadine

MARGARITA (13 €)

Tequila, Triple sec, Jus de citron vert, sirop de sucre

Aperol Spritz & St Germin Spritz (+1 €)

HONEY

Miel, vanille, orange, framboise,
Honey, vanilla, orange, raspberry

JOJO

Mangue, coco, passion
Mango, coconut, passion fruit

VITALITE TROPICAL

Orange, citron, ananas, Framboise
Orange, lemon, pineapple, raspberry

VIRGIN MOJITO

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau gazeuse
Fresh mint, lime, sugar, sparkling water

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Sirop de pêche, jus de framboise, jus d'orange
Peach syrup, raspberry juice, orange juice

ROSE SUNRISE

Jus d'orange, sirop de grenadine, pointe d'eau de rose
Orange juice, grenadine syrup, hint of rosewater





GINS & TONIC GINS

12 €

FRENCH 75

Gin, Jus de citron, sirop de sucre, Prosecco

NEGRONI

Gin, Vermouth, Campari

LONDON MULE

Gin, Jus de citron vert, ginger beer

BEEFEATER

MARRE

HENDRICK'S

BULLDOG

BIERES

	25 cl	50 cl
Blonde	5 €	9 €
Chouffe	5,5 €	9,5 €
IPA	6 €	10,5 €
		33cl
HEINEKEN 0%		7 €
CORONA		7 €

DIGESTIFS

COGNAC HENNESSY	12 €
CALVADOS	9 €
GRAND MARNIER	9 €
COINTREAU	8,5 €
POIRE WILLIAMS	9 €
LIMONCELLO	7 €
AMARETTO	7 €
BAILEY'S	7 €
GET 27	7 €
GET 31	8 €





APÉRITIFS

RICARD / PASTIS (7cl)	6€
VERMOUTH MARTINI BLANC/ROUGE (7cl)	6€
CAMPARI / APEROL (7cl)	6€
PORTO BLANC / ROUGE (7cl)	6€

RHUMS (6cl)

Plantation Pineapple	11€
Zacapa 23 ans	14€
Old Nick	x€

VODKA (6cl)

Grey Goose	14€
Absolut	14€

WHISKY (6cl)

Nikka Blended	14€
Jameson	8€
Jack Daniel	10€
J. Walker Black 12 ans	13€

BAS ARMAGNAC (6cl)

Ortolan VSOP 5-7 ans	12€
"700" 70% 20 ans, 30 % 1962	25€
Supplément soft	2€

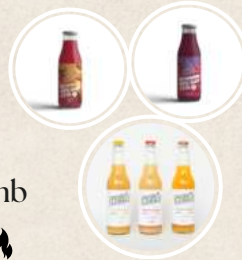




SOFTS



Evian (75cl)	8€
San Pellegrino (75cl)	8€
Limonade	5€
Diabolo	5,5€
Perrier (33cl)	6€
Jus de tomate	6€
Jus de pomme	6€
Coca-Cola & Coca-Cola zero	6€
Orangina	6€
Redbull	6€
Tonic Water	6€
Cidre	6€
	6€
	6€
	7€
GINGER FLAME 100% natural	
Jus hibiscus avec ou sans gingemb	
citron 🔥🔥🔥 ananas 🔥🔥 Passion 🔥	
	6,5€
Thé glacé	7,5€
Chocolat/café frappé	



MILKSHAKES

33cl
8€50

FRAISE - *STRAWBERRIES*

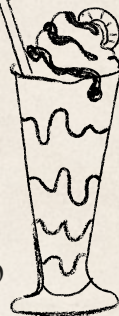
CHOCOLAT - *CHOCOLATE*

BANANE - *BANANA*

VANILLE - *VANILLA*

MANGUE PASSION - *PASSIONFRUITMANGO*

COCO-CITRON - *LEMONCOCO*



Lait, Glace vanille, sucre

Lait, Glace chocolat, sirop chocolat

Lait, Glace vanille, banane mûre

Lait, glace vanille, sirop vanille

Lait, glace mangue-passion, citron

Lait de coco, glace noix de coco, jus de citron





Daily open from 10:30 am to 11pm

8 rue baillet 75001 Paris

Privatisation possible
Service traiteur possible

+33 7 67 17 09 96

lepetitsamaritain08@gmail.com



LE_PETIT_SAMARITAIN_PARIS

Prix net service compris
Chèques non acceptés
Carte bleue à partir de 8 euros