



Le Corner
Saint-Germain

Bar à vin - restaurant

92, boulevard Saint-Germain • 75005 paris
01 43 54 34 44 • lecornercafe@hotmail.fr

 [le_corner_saint_germain](#)

 [Le-Corner-Saint-Germain](#)

Prix net en euros, taxes et service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
06-2024 | [www.lchr.fr](#)



Le Corner
Saint-Germain





Cocktails



Mango Margarita 13 cl 11 €

Tequila, purée de mangue,
Triple sec, jus de citron



LadyBlue 15 cl 11 €

Rhum, liqueur de litchi,
Curaçao bleu,
crème de coco,
jus d'ananas

Spritz 18 cl 9,5 €

Apérol,
Prosecco,
soda



Negroni 9 cl 9 €

Martini Rouge,
campari, Gin,
zestes d'orange



RoseMary Martini 9 cl 11 €

Gin, romarin, Chartreuse verte,
sucre de canne,
zestes de citrons



Gin Tonic 18 cl 9 €

Gin et Schweppes



Les petites douceurs sucrées...

Le Pain perdu d'Alex : caramélisé à la confiture de lait 8,50€
Alex's french toast, caramelized with milk jam, and its fruits

Le Super Bowl : Yaourt, muesli, kiwi, mangue, fruits de saison, poudre
de noix de coco 10,50€

Yogurt, muesli, kiwi, mango, seasonal fruits, coconut powder

Et sinon... voici le BRUNCH CORNER pour 25,90€ !
Pour commencer... to start...

- Une boisson chaude | a hot drink
- Croissant/Pain au chocolat | croissant/chocolate bread
- Une orange pressée | a freshly squeezed orange juice

Ensuite... Next...

- Un plat au choix parmi nos suggestions
a main course on the menu

Et ENFIN...

- Le dessert du jour | The desert of the day

Nos détox...

L'Orange Outang : carotte, orange, citron vert, gingembre, céleri 8 €
Carrot, orange, lime, ginger, celeriac

Mamie Granny : pomme, citron et basilic 8 €
Apple, lemon and basil



Le brunch

Samedi et dimanche

La Burra'salade :

Burrata crémeuse, tagliatelles de courgettes, salade, poivrons rouges marinés, tuile de parmesan
Creamy burrata from the south of Italy, zucchini tagliatelles, walnuts oil salad, marinated red peppers, parmesan tile

14 €

La Bruschetta saumon fumé :

Crème d'avocat, oignons rouges, aneth, germes de radis et lamelles d'avocat
Bruschetta with smoked salmon, avocado cream, red onions, dill, radish sprouts and avocado slices

14 €

La Sweet Tartine :

Écrasé de patate douce rôtie, lamelles d'avocat, crémeux de chèvre, pois chiches rôtis aux épices
Tartine of mashed roasted sweet potatoes, slices of avocado, creamy goat cheese, roasted chickpeas with spices

14 €

Le Croissant Gourmand :

Garni d'émincé de filet de poulet, poivrons rôtis, oignons confits et mozzarella fondante
Croissant stuffed with chicken fillet, roasted peppers, sweet onions, and super soft mozzarella

14 €

L'Avocado Toast

Guacamole, coriandre, sauce pesto basilic maison, tomates confites, pois chiches grillés, et œuf mollet croustillant
Toasted tartine, guacamole, homemade basil pesto, preserved tomatoes, roasted chickpeas, crispy soft-boiled egg

14 €

Tous nos plats sont accompagnés de frites maison, ou d'œufs brouillés, ou de la garniture du jour, ainsi que de salade !
Our dishes are served with homemade french fries, or scrambled eggs, or the garnish of the day, as well as salad.



Mojito 18 cl 10 €
Rhum, jus de citron vert, menthe, Cassonade, soda



Basil's Gin 8 cl 11 €
Gin Hendrick's, basilic, jus de citron vert, sirop de basilic



Caipirinha 8 cl 7,5 €
cachaça, jus de citron vert, cassonade et glace pilée

Mocktails (sans alcool) 18 cl

Mauresquito • Oranges, ananas, orgeat 9 €

fruits frais • Oranges et citrons pressés 9 €

Virgin Colada • Crème de coco, ananas 9 €





Aperitifs

- Ricard, Pastis 2 cl 4 €
- Martini (rouge, blanc), Américano, Campari, Porto 6 cl 7,50 €
- Kir Chardonnay 14 cl 5,50 €
- Kir Royal 10 cl 11 €

Whiskies

- JB 4 cl 7 €
- Johnnie Walker Black, Oban 14 ans 4 cl 9,20 €
- Jack Daniel's 4 cl 8,50 €
- Bulleit 95 Rye 4 cl 10,50 €
- Teeling Whiskey Small Batch 4 cl 10,50 €
- Irish coffee 11,50 €

Gins

- Hendrick's, Bombay Sapphire 4 cl 9,50 €
- Gibson's 4 cl 6,90 €

Vodka

- Zubrowka bison grass 4 cl 9,20 €
- Smirnoff 4 cl 7,60 €
- Absolut 4 cl 8,60 €

Cognac

- Cognac VSOP 4 cl 9,20 €
- Cognac XO HENNESSY 4 cl 18 €

Rhums

- Trois Rivières 4 cl 7,60 €
- Canerock 4 cl 10,50 €

Liqueurs

- Chartreuse Verte 4 cl 10,50 €
- Get 27, Liqueur de litchi, Amaretto, Malibu 6 cl 7,60 €

Eau de vie

- Armagnac, vieille prune, poire Williams, Mirabelle 4 cl 8,40 €



Rouges Red

- Lalande-de-Pomerol AOP • Château Haut-Chaigneau 75 cl 75 €
- Lalande-de-Pomerol AOC • Château Béchereau, La vallée* 41 €
- Pomerol • Fugue de Nénin AOC, Domaine Delon 85 €
- Margaux • Château Rozan Gassies AOC, grand cru classé 2007 132 €
- Haut-Médoc • Château La Lagune AOC, grand cru classé 2007 148 €

Blancs White

- | | 14 cl | 50 cl | 75 cl |
|-----------------------------|-------|-------|-------|
| Alsace • Riesling AOC | 6,5 € | 22 € | 32 € |
| Loire • Pouilly-Fumé AOC | 7,5 € | 24 € | 37 € |
| Dordogne • Montbazillac AOC | 6,5 € | 22 € | 32 € |
| Chardonnay IGP | 5 € | 16 € | 28 € |

- Bourgogne • Meursault AOC, Albert Bichot, Domaine du Pavillon 96 €

Rosé

- | | 14 cl | 50 cl | 75 cl |
|----------------|-------|-------|-------|
| Rosé du moment | 6 € | 21 € | 29 € |

CHAMPAGNE

- | | la coupe 10 cl | la bouteille 75 cl |
|--------------|----------------|--------------------|
| Mercier | 10,50 € | 69 € |
| Ruinart Brut | | 89 € |



Les Vins

Magnums rouges Red magnums 150 cl

Languedoc • Pic Saint-Loup AOC, Dame Jeanne, Bergerie du Capucin 86 €
 Pomerol • Fugue de Nénin AOC 155 €

Rouge Red 14 cl 50 cl 75 cl

Languedoc • Pic Saint Loup AOP 8,50 € 27 € 41 €
 Dame Jeanne, Bergerie du Capucin

Graves AOC • Château Pontet La Gravière 6,50 € 22 € 32 €

Beaujolais • Brouilly AOC, Les Deux Amis 6 € 21 € 29 €
 Château de la Chaise

Rhône • Côtes-du-Rhône AOC, BIO 5,80 € 18,50 € 27 €

Pays d'Oc • Camas Merlot IGP 4,50 € 14,50 €

Bourgogne • Mercurey AOP, En Pierre Milley, 64 €
 Domaine Adélie, Albert Bichot

Bourgogne • Pommard AOP Premier cru Les Chaponnières 112 €

Rhône Crozes-Hermitage AOC, Paul Jaboulet 41 €

Saint-Estèphe AOC • Château Haut-Marbuzet 85 €

Saint-Émilion AOC • La Tournelle du Pin Figeac 64 €

Moulis AOC • Château Maucaillou 64 €

Les Bières

Bière pression

	Demi	Pinte	Litre
Meteor	25 cl 4 €	50 cl 7,50 €	100 cl 14 €
Leffe	5 €	9 €	17 €
Bière «blanche» du moment	5 €	9 €	17 €

Bières bouteilles

- Bière sans alcool 25 cl 5 €
- Guinness brune 33 cl 6,60 €
- Heineken, Corona 33 cl 6,60 €
- Desperados 33 cl 6,60 €

Boissons fraîches

- Limonade 25 cl (avec sirop +0,20 €) 4,50 €
- Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33 cl 5,50 €
- Orangina, Schweppes, Ice Tea 25 cl 5,50 €
- Jus de fruits 25 cl : orange, ananas, pomme, abricot, tomate 5,50 €
- Jus de fruits frais pressés 20 cl, orange ou citron 6,50 €

Eaux minérales

- | | 33 cl | 50 cl | 100 cl |
|--------------------------------------|--------|--------|--------|
| • Eau minérale (avec sirop +0,20 €) | 4,50 € | 4,70 € | 6 € |
| • Eau minérale gazeuse | | 5 € | 6,50 € |
| • Perrier 33 cl (avec sirop +0,20 €) | | | 6 € |

Les cafés

- Café, Déca (allongé +0,30 €) 2,50 €
- Café crème 5,00 €
- Cappuccino 6,50 €
- Café Viennois 6,50 €

Boissons chaudes

- Chocolat chaud (viennois +1 €) 5,50 €
- Vin chaud à la cannelle 7 €
- Irish coffee 11,50 €

Thé : Earl Grey, Ceylan, Jasmin/Menthe/Sencha 5,50 €

Infusions : Verveine BIO, fleur d'hibiscus, camomille BIO, tilleul BIO 5,50 €

Nos entrées tapas / Tapas Starters

- **Brie de Meaux** frit et farci à l'ail noir 12,50 €
Fried Brie de Meaux stuffed with black garlic
- **Patate douce rôtie**, guacamole, coriandre, crémeux de chèvre, pois chiches rôtis aux épices 11,50 €
Roasted sweet potato, guacamole, coriander, creamy goat cheese, roasted chickpeas with spices
- **Pâté de cochon** façon basque au vin rouge et piment d'Espelette, moutarde au curcuma et cornichons 12,50 €
Porc pate basque-style with red wine and Espelette chilli pepper, turmeric mustard and gherkins
- **Escargots de Bourgogne** à l'ail et persil x6 13,50 €
Burgundy snails with garlic and parsley x6
- **Tartare de daurade** marinée au gingembre, baies de goji, coriandre 10,5 €/ 18,5 €
Tartar of marinated sea bream with ginger, goji berries, coriander
- **Burrata super crémeuse**, tartare de mangue et poivrons marinés 12,50 €
Super creamy burrata, mango tartar and marinated peppers

Plats principaux / Main courses

- **Poulet satay**, julienne de légumes (pois gourmands, carottes, navets, mangue) riz basmati 17,50 €
Chicken satay, vegetables julienne (gourmet peas, carrots, turnips, mango) basmati rice
- **Risotto aux pleurotes** crème de cèpes, Grana Padano 16,50 €
Oyster mushroom risotto with porcini cream, Grana Padano cheese
- **Boeuf persillé Angus** (250 g), beurre maître d'hôtel, frites/salade 22,00 €
Angus beef (250 g), maître d'hôtel compound butter,
- **ANGUS** à partager ANGUS to share 500 g 42 €
- **Tartare de boeuf**, Grana Padano et pesto de basilic frites/salade 17,50 €
Beef tartar, Grana Padano and basil pesto, french fries/salad
- **Filet mignon de porc** à la sauce miel-moutarde, purée maison, réduction au vin rouge et cerise amarena 18,50 €
Pork tenderloin with honey-mustard sauce, homemade mashed potatoes, red wine reduction and amarena cherry

Poissons / Fishes

- **Dos de saumon rôti**, sauce au persil, risotto aux pleurotes 23,50 €
Roasted back of salmon, parsley sauce, oyster mushrooms risotto
- **Bowl de saumon** marinée au gingembre baies de goji, pickles de carottes, choux rouges, avocat, quinoa 19,50 €
Goji berries and ginger-marinated salmon bowl, carrots pickles, red cabbages, avocado, quinoa

Salades / Salads

- **César** : Suprême de poulet tandoori, oeuf mollet Grana Padano, sauce César, radis et croûtons 15,50 €
Chicken breast tandoori-style, soft-boiled egg, Grana Padano, Caesar sauce, radish and croutons
- **Chèvre chaud** : Fromage de chèvre crémeux et pané, pommes endives, speck fumé, noix et salade 16,50 €
Breaded creamy goat cheese, apples, chives, smoked speck, walnuts and salad
- **Burrasalade** : Burrata super crémeuse, poivrons rôtis et marinés à l'huile d'olive, tagliatelles de courgettes, jambon fumé, salade 18,50 €
Super creamy burrata, roasted and marinated peppers with olive oil, zucchini tagliatelles, smoked ham, salad

Burgers (accompagné de frites et salade/with french fries and salad)

- **Le Guigou Burger** : Steak haché de boeuf français, brie de Meaux fondant, mayonnaise à l'estragon légèrement sucrée, tomates et oignons confits 17,50 €
Minced french beef steak, creamy Brie de Meaux, lightly sweet tarragon, tomatoes & onions confit
(Supplément steak de 150 g + 5,5 €) (Extra steak 150 g + 5,5 €)
- **Le Burger au poulet** : Filet de poulet pané, raclette fondante, poivrons et oignons à la basquaise 16,50 €
Breaded chicken fillet, melting cheese, peppers and onions basquaise-style
- **Le Burger Vege** : Steak de chèvre crémeux pané, sauce miel-moutarde, pickles de courgettes au curry, salade et oignons rouges 16,50 €
Breaded creamy goat cheese steak, honey-mustard sauce, pickled zucchini with curry, salad and red onions

À partager / To share

- **La Planchatapas** : Toutes nos entrées tapas réunies dans une grande assiette à partager 45,50 €
All our starters tapas in a big dish to share with (excluding snails)
(sauf escargots)
- Planche de charcuteries et fromages 14,50 € / 25,50 €
Cold cuts and cheeses board
(Supplément Burrata 125 g +7 €) (Extra Burrata 125 g +7 €)

Tout est fait maison... Avec amour !!
Everything is homemade... With love!!

