



Le Brunch très gourmand du dimanche

1er service: 11h45 - 2nd service: 13h45



Les desserts

(sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel)

Les entremets

Un Week-end en Sicile (Orange Tarocco de Sicile) **15 €**

Suprême d'oranges Tarocco de Sicile, chantilly de fromage blanc à la fleur d'oranger du Liban, blancs en neige, crémeux d'orange, écorce d'orange confite et genoise nuage

Vénus (Poire Comice et Vanille de Madagascar) **15 €**

Poire Comice pochée, crème légère et chantilly vanille, genoise nuage subtilement parfumée au rhum

Mont-Blanc (Marron et Earl Grey) **15 €**

Crème de marron parfumée au Earl Grey, meringue extra légère et chantilly à la vanille de Madagascar

**Nos produits sont pasteurisés*

Les tartes

Les Tartes des Rois **12 €**

- Ecorces d'Orange Tarocco de Sicile et franipane à l'amande
- Classique frangipane
- Gianduja (Praliné maison et chocolat) et franipane à l'amande

La tarte Fauve **12 €**

*Crémeux et croustillant à la cacahuète et chantilly à la vanille de Madagascar**

La tarte Anna **12 €**

Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette

Un amour de Flan à la vanille de Madagascar **10 €**

Bontemps et cake

L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis) **12 €**

*Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar /
Fruit de la passion / Cacahuète et vanille de Madagascar*

Le Bontemps (petit sablé garni) à l'unité **4 €**

Notre merveilleux cake au citron **8 €**



Le Brunch des culottes courtes

Réservé aux enfants de moins de 12 ans.

Chocolat chaud à l'ancienne et orangeade maison

Un pain au chocolat

Oeufs brouillés

Maxi Gianduja

Ganache chocolat et praliné maison

28 €

Le restaurant / salon de thé

57, rue de Bretagne 75003 Paris - Tél. 01 42 74 11 66

Du mercredi au samedi de 12h15 à 18h30, le dimanche de 11h45 à 18h

Réservation pour le déjeuner et le brunch uniquement sur notre site internet:
www.bontemps.paris

Les pâtisseries

• 57, rue de Bretagne 75003 Paris - Tél. 01 42 74 10 68

• 23, rue Poncelet 75017 Paris - Tél. 01 53 81 01 22

Du mercredi au vendredi de 11h à 19h - Samedi de 10h30 à 19h - Dimanche de 10h30 à 17h30

Vous pouvez commander nos pâtisseries directement sur notre site internet
www.bontemps.paris ou par téléphone

Instagram : bontempsparis
Internet : www.bontemps.paris
Wifi : Bontemps Guest

Les cartes Bleues, Visa, American express, Ticket Restaurant et espèces sont acceptées


Le Jardin Secret

Lunch, Brunch
et Tea time

Le déjeuner

Du mercredi au samedi de 12h15 à 15h30

A partager

Labné, tapenade d'olives Taggiasches, menthe et son pain brioché au zaatar	10 €
Houmous, coriandre, menthe, zaatar, grenades, cébettes et son pain brioché au zaatar	12 €

Velouté

Velouté de potimarron, jambon blanc italien à la truffe et coriandre	18 €
--	------

Les salades

Tartare d'avocat, thon, oeuf poché, fenouil, laitue, concombres, grenades, cébettes betteraves Crapaudine et moutarde au miel	24 €
Salade méditerranéenne, thon, fêta, tomates, concombres, olives taggiasches, grenades, romaine, menthe fraîche, cebettes et œuf poché	24 €

Les buns sur un pain maison brioché extra moelleux

Le merveilleux Avocado au saumon fumé de la «Maison Barthouil », œuf poché, crème fraîche, salade d'herbes folles et grenades	26 €
Effiloché d'épaule d'agneau confite houmous, coriandre, lait de coco, curry, oeuf poché , grenades et salade d'herbes folles	26 €
Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe, betterave, salade, œuf poché et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger	22 €

Les pâtes (des Trofie)

Au pesto de maman / avec jambon blanc italien à la truffe pistache, basilic, ail, parmesan et roquette	19 €/23 €
Au gorgonzola / avec jambon blanc italien à la truffe	19 €/23 €

Les tartes sur notre délicieuse pâte feuilletée maison

Tarte aux champignons de Paris, béchamel maison, oeuf coulant, parmesan, roquette et salade mesclun	22 €
---	------

Les suppléments

Pain brioché chaud, zaatar et huile d'olive, un incontournable	4 €
Salade Mesclun	4,5 €

Le Brunch du dimanche

1er service: 11h45 - 2nd service: 13h45

Orangeade maison
(Orange et citron pressés, fleur d'oranger du Liban)

Une boisson chaude au choix
Thé, café, latte, chocolat chaud à l'ancienne, etc...
(La liste de nos boissons se trouve en pages précédentes)

Eau plate et eau gazeuse à discretion

Viennoiserie maison

Les entrées

Crème de topinambour et sa brioche feuilletée aux champignons

Les plats

Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise, brioche, roquette et ciboulette
Jambon de Parme (Culatello di Zibello) ou Jambon blanc italien à la truffe
ou Saumon fumé de la maison Barthouil

Ou

Avocado Bun au saumon fumé de la « Maison Barthouil »
Crème d'avocat, crème fraîche, oeuf poché, grenades, pavot
et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau confite
Houmous, coriandre, lait de coco, curry,
oeuf poché et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux

Ou

Tartare d'avocat, thon, oeuf poché, betteraves Crapaudine
fenouil, laitue, concombres, grenades, cébettes, et moutarde au miel

Nos desserts maison avec notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel

Poires Comice pochées
Chantilly de fromage blanc et crumble de sablés

ou

Charlie
Crèmeux chocolat Tonka, chantilly moka-tonka,
croustillant chocolat noir et noisettes du Piémont et biscuit moelleux aux amandes

54 €

Les boissons

Eau plate ou pétillante 75 cl Aquaflex (eau surfiltrée) 4,5 €

Orangeade à la fleur d'oranger du Liban 8 €

Chocolat chaud à l'ancienne « Ganache maison »
 - Mousse de lait 8 €
 - Viennois (chantilly à la vanille de Madagascar) 10 €

Cafés, Maison Verlet

Expresso Jarabacoa Saint Domingue 3,8 €

Double Expresso Jarabacoa Saint Domingue 5,5 €

Expresso Macchiato «Noisette» 4 €

Cappuccino ou Latte Macchiato 8 €

Café Viennois 8 €

Option Lait végétal (avoine ou amande) 1 €

Vins et Champagne 75cl 12cl

Vin blanc
 Le Temps est venu , Côtes du Rhône, Stéphane Ogier, 2023 35 € 8 €

Vin rouge
 La Rosine, Côtes du Rhône, Stéphane Ogier, 2021 48 € 9 €

Vin rosé
 Château Les Mesclances, Côte de Provence, 2023 34 € 8 €

Champagne
 A l'aube de la côte des bar, Louise Brison, 2019 80 € 14 €
 50% Pinot Noir et 50% Chardonnay
 Bulles fines et élégantes, notes de pêche blanche et pamplemousse

Cocktails

Bontemps Blossom 16 €
 Orangeade à la fleur d'oranger et champagne

Expresso Martini 15 €
 Expresso Jarabacoa, liqueur de café et vodka Pyla

Notre sélection de thé

Les thés verts

Premier Amour (notre mélange maison) 8 €
 Thé vert Sencha de Chine, fleur d'oranger, fraise et mûrier sauvage

Héra 8 €
 Thé vert Sencha de Chine et fleur d'oranger

Sous le Soleil Exactement 8 €
 Thé vert Sencha de Chine, fraise, rhubarbe, fleur d'oranger, cerise, datte et figue, pétales de fleurs, morceaux d'ananas et mangue, raisin

Nirvana 8 €
 Thé bleu-vert Oolong de Chine, vanille, caramel, fleur d'oranger, pétales de fleur d'oranger

Majorelle 8 €
 Thé vert de Chine parfumé au jasmin

Thé vert à la menthe 8 €
 Thé vert de Chine, menthe douce et menthe poivrée, feuilles de menthe fraîche

Genmaïcha 10 €
 Thé vert Bio du Japon

Les thés noirs

Matin au Jardin Secret 8 €
 Mélange de thés noirs

Earl Grey Bio 8 €
 Thé noir de Chine, Bergamote

Les thés Rooibos (plante rouge d'Afrique du Sud)

Rooibos Rouge Bio 8 €
 Thé rouge d'Afrique du Sud, rhubarbe, fruits rouges et pétales de Bleuets

Hermès Bio 8 €
 Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, bergamote, jasmin et cannelle

Notre infusion

Morphée 8 €
 Tilleul, camomille et fleur d'oranger

Le déjeuner

Du mercredi au samedi de 12h15 à 15h30

A partager

Labné, tapenade d'olives Taggiasches, menthe et son pain brioché au zaatar	10 €
Houmous, coriandre, menthe, zaatar, grenades, cébettes et son pain brioché au zaatar	12 €

Velouté

Velouté de potimarron, jambon blanc italien à la truffe et coriandre	18 €
--	------

Les salades

Tartare d'avocat, thon, oeuf poché, fenouil, laitue, concombres, grenades, cébettes betteraves Crapaudine et moutarde au miel	24 €
Salade méditerranéenne, thon, féta, tomates, concombres, olives taggiasches, grenades, romaine, menthe fraîche, cebettes et œuf poché	24 €

Les buns sur un pain maison brioché extra moelleux

Le merveilleux Avocado au saumon fumé de la «Maison Barthouil », œuf poché, crème fraîche, salade d'herbes folles et grenades	26 €
Effiloché d'épaule d'agneau confite houmous, coriandre, lait de coco, curry, oeuf poché , grenades et salade d'herbes folles	26 €
Club Paradis, jambon blanc italien à la truffe, betterave, salade, œuf poché et mayonnaise maison sur un pain squishy incroyablement moelleux et léger	22 €

Les pâtes (des Trofie)

Au pesto de maman / avec jambon blanc italien à la truffe pistache, basilic, ail, parmesan et roquette	19 €/23 €
Au gorgonzola / avec jambon blanc italien à la truffe	19 €/23 €

Les tartes sur notre délicieuse pâte feuilletée maison

Tarte aux champignons de Paris, béchamel maison, oeuf coulant, parmesan, roquette et salade mesclun	22 €
---	------

Les suppléments

Pain brioché chaud, zaatar et huile d'olive, un incontournable	4 €
Salade Mesclun	4,5 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.

Les desserts

(sur notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel)

Les entremets

Un Week-end en Sicile (Orange Tarocco de Sicile)	15 €
Suprême d'oranges Tarocco de Sicile, chantilly de fromage blanc à la fleur d'oranger du Liban, blancs en neige, crémeux d'orange, écorce d'orange confite et genoise nuage	
Vénus (Poire Comice et Vanille de Madagascar)	15 €
Poire Comice pochée, crème légère et chantilly vanille, génoise nuage subtilement parfumée au rhum	
Mont-Blanc (Marron et Earl Grey)	15 €
Crème de marron parfumée au Earl Grey, meringue extra légère et chantilly à la vanille de Madagascar	

**Nos produits sont pasteurisés*

Les tartes

Les Tartes des Rois	12 €
- Ecorces d'Orange Tarocco de Sicile et franipane à l'amande	
- Classique frangipane	
- Gianduja (Praliné maison et chocolat) et franipane à l'amande	
La tarte Fauve	12 €
Crémeux et croustillant à la cacahuète et chantilly à la vanille de Madagascar*	
La tarte Anna	12 €
Croustillant aux noisettes du Piémont, ganache chocolat-noisette	
Un amour de Flan à la vanille de Madagascar	10 €

Bontemps et cake

L'assortiment de 4 Bontemps de saison (nos petits sablés garnis)	12 €
Choco-Tonka / Citron et Vanille de Madagascar / Fruit de la passion / Cacahuète et vanille de Madagascar	
Le Bontemps (petit sablé garni) à l'unité	4 €
Notre merveilleux cake au citron	8 €

Nos desserts peuvent contenir des allergènes, nous sommes à votre disposition pour vous les communiquer.

Le Brunch du dimanche

1er service: 11h45 - 2nd service: 13h45

Orangeade maison

(Orange et citron pressés, fleur d'oranger du Liban)

Une boisson chaude au choix

Thé, café, latte, chocolat chaud à l'ancienne, etc...

(La liste de nos boissons se trouve en pages précédentes)

Eau plate et eau gazeuse à discrétion

Viennoiserie maison

Les entrées

Crème de topinambour et sa brioche feuilletée aux champignons

Les plats

Oeufs Bénédicte, sauce hollandaise, brioche, roquette et ciboulette

Jambon de Parme (Culatello di Zibello) ou Jambon blanc italien à la truffe

ou Saumon fumé de la maison Barthouil

Ou

Avocado Bun au saumon fumé de la « Maison Barthouil »

Crème d'avocat, crème fraîche, oeuf poché, grenades, pavot
et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux

Ou

Effiloché d'épaule d'agneau confite

Houmous, coriandre, lait de coco, curry,
oeuf poché et salade d'herbes folles sur un pain maison brioché extra moelleux

Ou

Tartare d'avocat, thon, oeuf poché, betteraves Crapaudine

fenouil, laitue, concombres, grenades, cébettes, et moutarde au miel

Nos desserts maison avec notre délicieuse pâte sablée à la fleur de sel

Poires Comice pochées

Chantilly de fromage blanc et crumble de sablés

ou

Charlie

Crèmeux chocolat Tonka, chantilly moka-tonka,
croustillant chocolat noir et noisettes du Piémont et biscuit moelleux aux amandes

54 €

Notre sélection de thé

Les thés verts

Premier Amour (notre mélange maison)

Thé vert Sencha de Chine, fleur d'oranger, fraise et mûrier sauvage

Héra

Thé vert Sencha de Chine et fleur d'oranger

Sous le Soleil Exactement

Thé vert Sencha de Chine, fraise, rhubarbe, fleur d'oranger, cerise,
datte et figue, pétales de fleurs, morceaux d'ananas et mangue, raisin

Nirvana

Thé bleu-vert Oolong de Chine, vanille, caramel, fleur d'oranger, pétales de fleur d'oranger

Majorelle

Thé vert de Chine parfumé au jasmin

Thé vert à la menthe

Thé vert de Chine, menthe douce et menthe poivrée, feuilles de menthe fraîche

Genmaïcha

Thé vert Bio du Japon

Les thés noirs

Matin au Jardin Secret

Mélange de thés noirs

Earl Grey Bio

Thé noir de Chine, Bergamote

Les thés Rooibos (plante rouge d'Afrique du Sud)

Rooibos Rouge Bio

Thé rouge d'Afrique du Sud, rhubarbe, fruits rouges et pétales de Bleuets

Hermès Bio

Thé rouge d'Afrique du Sud, vanille, bergamote, jasmin et cannelle

Notre infusion

Morphée

Tilleul, camomille et fleur d'oranger