

Le Petit Déjeuner

Le Parisien

1 boisson chaude
1 hot drink

1 viennoiserie ou 1 tartine de pain frais, beurre et confiture
1 Danish pastry or 1 slice of fresh bread, butter and jam

1 jus de fruits ou de légumes frais
1 fresh fruit or vegetable juice

12

Le Drugstore

1 boisson chaude
1 hot drink

1 viennoiserie ou 1 tartine de pain frais, beurre et confiture
1 Danish pastry or 1 slice of fresh bread, butter and jam

1 jus de fruits ou de légumes frais
1 fresh fruit or vegetable juice

1 œuf au plat, bacon grillé
1 fried egg, grilled bacon

1 compote de fruits à la vanille de Bourbon
1 fruit compote with Bourbon vanilla

Fromage blanc 20%
20% cottage cheese

24

Le Healthy

1 boisson chaude
1 hot drink

1 jus de fruits ou de légumes frais
Home-pressed fruit and vegetable juices

Power Bowl :
kiwi, banane, amandes, baies de goji, graines de chia,
graines de courges, et fromage blanc 0%
*kiwi, banana, almonds, goji berries chia seeds,
pumpkin seeds and 0% cottage cheese*

16

Jus de fruits et légumes pressés maison

Orange, citron ou pamplemousse - 20cl
Orange, lemon or grapefruit 7

Carotte, céleri branche ou concombre - 20cl
Carrot, celery or cucumber 7

Jus «Vitaminé»
Carrot, orange, fenel, kiwi, ginger and passion fruit - 20cl
Carotte, orange, fenouil, kiwi, gingembre et fruits de la passion 9

Jus «Detox» Pomme verte, céleri, grenade, gingembre - 20cl
Green apple, celery, pomegranate, ginger 9

Smoothie Kiwi - Mangue
Kiwi - Mango 14

Crèmerie

Lait de soja - 20cl / *Soya milk* 5

Yaourt nature ou aux fruits / *Plain or fruit yoghurt* 3

Lait entier - 20cl / *Whole milk* 4

Fromage blanc 0% ou 20% / *0% or 20% cottage cheese* 4

Boulangerie

Croissant ou pain au chocolat
Croissant or pain au chocolat 3

Tartine de pain, beurre, confiture
Slice of bread, butter and jam 3

Sablé breton
Breton shortbread la pièce, 4

Pancake au sirop d'érable
Pancakes with maple syrup 8

Céréales

Muesli / Corn Flakes / Coco Pops / Rice Crispiess 3

Œufs Bio

Œufs brouillés, au plat, à la coque ou en omelette
Organic Eggs, scrambled, fried or boiled eggs or an omelette 8

Garnitures des œufs

Saucisses de porc ou de volaille / *Pork or chicken sausages* 5

Bacon grillé / *Grilled bacon* 5

Jambon blanc "Prince de Paris" / *"Prince de Paris" cooked ham* 5

Gruyère suisse / *Swiss Gruyère cheese* 5

Assiettes

Jambon Blanc "Prince de Paris"
"Prince de Paris" cooked ham 9

Assiette de saumon fumé, toasts
Plate of smoked salmon, toast 12

Bol de fruits frais de saison
Bowl of seasonal fruit 9

Compote de fruits à la vanille de Bourbon
Fruit compote with Bourbon vanilla 6

Power Bowl 8

Kiwi, banane, amandes, baies de goji, graines de chia,
graines de courge et fromage blanc 0%
*Kiwi, banana, almonds, goji berries, chia seeds,
pumpkin seeds and 0% cottage cheese*

Boissons chaudes

Espresso, décaféiné / *Espresso, Decaffeinated* 4

Double espresso / *Double espresso* 7

Café crème, cappuccino / *Espresso with milk, cappuccino* 7

Latte Macchiato / *Latte Macchiato* 7

Chocolat chaud / *Hot chocolate* 7

Thés verts / *Green teas* 7

Fuji Yama, Sencha matcha

Thés noirs / *Black teas* 7

Darjeeling Himalaya, English Breakfast,

Ceylan, Marco Polo, Earl Grey Imperial,

Rooibos vanille bourbon (sans théine)

Infusions 7

Thym, verveine, menthe, camomille, tilleul
Thyme, verbena, mint, camomile, lime

Finger Food

Rillettes de maquereau « curry moutarde » <i>Mackerel rilette "curry mustard"</i>	7
Tempura de maïs poudré au sel de tandoori <i>Maize tempura dusted with Tandoori salt</i>	6
Houmous parfumé au cumin, pain pita <i>Hummus flavoured with cumin and olive oil, pita bread</i>	7
Caviar d'aubergine cuit au feu de bois et grenade <i>Caviar of aubergines cooked over a wood fire, pomegranate</i>	9
Madeleines au vieux parmesan et gruyère suisse <i>Madeleines with aged Parmesan and Swiss Gruyère cheese</i>	7
California de gambas épicées <i>Spicy prawns California 4 pieces</i>	14
Beignets de gambas et légumes du sud, ketchup maison <i>King prawn fritters and Provençal vegetables, ketchup</i>	16
Tartines de saumon fumé au bois de hêtre <i>Toasts with beech smoked salmon</i>	12
Accras de morue et crevettes grises, sauce aioli <i>Cod and brown shrimp fish cakes, aioli sauce</i>	11
Crabe mou en tempura coraillé <i>Soft crab in coral tempura</i>	16
Tartines de foie gras de canard "poivre et sel" <i>Toasts of bread with "salt and pepper" duck foie gras</i>	15

Assiettes

Tomates, oignons rouges, concombres et feta, huile d'olive <i>Tomatoes, red onions, cucumber and feta cheese, olive oil</i>	19
Salade maraîchère, huile d'olive citron <i>Market garden salad with lemon olive oil</i>	12
Haricots verts et champignons de Paris aux noisettes <i>beans and button mushrooms, hazelnut vinaigrette</i>	22
Salade King Crab, avocat, pamplemousse <i>Avocado, grapefruit and King Crab, honey vinaigrette</i>	35
Salade Caesar au poulet et copeaux de parmesan <i>Caesar salad with chicken and parmesan</i>	24
Salade de pousses d'épinards, œufs pochés et noix <i>Spinach leaf, poached egg and walnut salad</i>	18
Saumon fumé, beurre citronné, pain de mie toasté <i>Smoked salmon, lime butter, toasts</i>	25
6 pièces d'huîtres de Marennes n°2 "Ancelin" <i>6 "Ancelin" Marennes No.2 oysters</i>	29
Foie gras de canard "poivre et sel", pain grillé <i>"Salt and pepper" duck foie gras, toasted bread</i>	24
Saumon cuit à la plancha, tétragone mi-cuite <i>Salmon plancha style, spinach</i>	24
Classic Burger, avec ou sans bacon, pommes frites <i>Classic burger, with or without bacon, French fries,</i>	21
Cheeseburger, avec ou sans bacon, pommes frites <i>Cheeseburger, with or without bacon, French fries</i>	23
Tartare de filet bœuf tradition, pommes frites <i>Traditional beef fillet tartare, French fries</i>	25
Croque-Monsieur au beurre de truffe noire et beaufort <i>Croque-monsieur with black truffle butter, Beaufort cheese</i>	28
Noix d'entrecôte, Irish Angus Beef, salade maraîchère, pomme purée <i>Rib Steak, Irish Beef Angus, market garden salad, mashed potatoes</i>	46

Sandwiches

Club sandwich au poulet et bacon grillé, pommes allumettes <i>Club sandwich with chicken and grilled bacon, shoestring fries</i>	24
Le Parisien <i>Ham baguette with fresh butter</i>	7

Fromages affinés

Assiette de Chèvre, vache, brebis et pâte de coing <i>Plate of mature cheeses : Goat cow, ewe with quince jam</i>	12
--	----

Desserts

Millefeuille à la vanille de Bourbon, sauce caramel <i>Bourbon vanilla millefeuille, caramel sauce</i>	14
Tarte au chocolat caramel et cacahuètes <i>Chocolate caramel tart with peanuts</i>	14
Ile flottante aux pralines roses <i>Floating island with pink praline</i>	8
St-Honoré au pralin aux noisettes <i>Cream choux pastry gateau</i>	11
Le Pavé des Champs-Élysées <i>Light cheesecake with confit fruit and a velvet chocolate coating</i>	12
Compote de fruits à la vanille de Bourbon <i>Fruit compote with Bourbon vanilla</i>	6
Bol de fruits de saison <i>Bowl of seasonal fruit</i>	9
La pâtisserie de saison « La Pomme » <i>Home made seasonal pastry "the Apple"</i>	12
Café gourmand <i>Coffee and petits fours</i>	11
Glaces et sorbets	la boule, 4
Café, caramel, crème fermière, noisette, vanille <i>Coffee, caramel, farm cream, hazelnut, vanilla</i>	
Ananas, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, litchi à l'eau de rose, fruit de la passion <i>Pineapple, chocolate, lemon, coconut, strawberry, raspberry, lychee and rose water, passion fruit</i>	

Entrées

12	Rémoulade de chou-fleur au haddock fumé <i>Smoked cauliflower and haddock remoulade</i>	Chou-fleur doré meunière à l'huile de curry <i>Browned cauliflower meunière with curry oil</i>	13
16	Huîtres spéciales N°2 au vinaigre de cerisier <i>Oysters special N°2 with cherry vinegar</i>	Huitres chaudes, croustilles de ris de veau au Xérès <i>Hot oysters, Xérès vinegar sweetbread bread « croutons »</i>	22
14	Salade de cresson, ratte mimosa et anguille fumée <i>Watercress salad, ratte potato, mimosa and smoked eel</i>	Soupe de cresson, crème mi-montée, caviar de Hareng <i>Watercress Soup, Cream and Herring Caviar</i>	14
12	Salade d'artichauts aux olives, tomates et parmesan <i>Green salad with artichoke chips, tomatoes and parmesan</i>	Artichaut entier vapeur, salade de haricots verts au Xérès <i>Steamed artichoke, green beans salad with pine nuts</i>	21
18	Tourteau « Mayo » curry, gelée et sorbet d'asperges vertes <i>Crab « Mayo » with curry, green asparagus jelly and sorbet</i>	Tarte d'asperges vertes aux amandes et noisettes torréfiées <i>Green asparagus tart with almonds and roasted hazelnuts</i>	25

Poissons

24	Tartare de saumon au yuzu et piment doux <i>Yuzu and mild red pepper salmon tartare</i>	Saumon cuit à basse température, tétragone mi-cuite <i>Salmon cooked at low temperature, spinach</i>	24
27	Tartare de thon rouge au guacamole épicé, soja, sésame <i>Bluefin tuna tartare with spiced guacamole, soya, sesame</i>	Thon rouge cuit saignant, mariné au citron et gingembre <i>Bluefin tuna cooked rare, marinated in lemon and ginger</i>	28
18	Ceviche de maquereaux aux agrumes, mangues et coriandre <i>Mackerel ceviche marinated with citrus, mango and coriander</i>	Maquereau cuit au lait de coco et pâte de crevettes, riz au jasmin <i>Sea bass cooked in a shellfish jus, artichoke in Vadouvan spice</i>	24
28	Carpaccio de gambas de Palamos, tout simplement huile d'olive <i>Prawns Palamos carpaccio, just with chilli and olive oil</i>	Sauté de gambas au saté, chou pak choi et édamame <i>Sauteed prawns with satay, pak choi cabbage and edamame</i>	32

Viandes

25	Tartare de filet de bœuf tradition, pommes frites <i>Pink grapefruit in hibiscus jelly, campari sorbet and violets</i>	Classic Burger, avec ou sans bacon, pommes frites <i>Classic Burger, with or without bacon, French fries</i>	21
28	Tartare de filet de bœuf aux huîtres et salicornes <i>Beef fillet tartare with oysters and Thai scallions</i>	Cheeseburger, avec ou sans bacon, pommes frites <i>Cheeseburger, with or without bacon, French fries</i>	23
26	Carpaccio de filet de boeuf au tandoori, menthe et yaourt <i>Tandoori beef fillet carpaccio, mint and yogurt</i>	Filet de bœuf laqué au soja, pak-choi et edamame <i>Glazed beef fillet with soya, pak choi and edamame beans</i>	29
69	Tartare de veau et burrata fumée au caviar de Sologne <i>Veal tartare and smoked burrata with Sologne caviar</i>	Vitello tonnato, tomates, câpres, riquette et parmesan <i>Vitello Tonnato, tomatoes, capers, arugula salad and parmesan</i>	32
26	Carpaccio de filet de bœuf au soja et radis blanc <i>Fine slices of beef fillet with soya and white radish</i>	Chateaubriand poêlé, jus de cresson, pomme purée <i>Sautéed Chateaubriand, watercress jus, mashed potatoes</i>	42

Desserts

14	Pamplémousse rose en gelée d'hibiscus, sorbet campari <i>Pink grapefruit in hibiscus jelly, campari sorbet and violets</i>	Chou au pamplémousse rose, crème légère, sauce chocolat <i>Pink grapefruit confit "choux", light cream, chocolate sauce</i>	14
18	Fraises dans leur jus aux fleurs de Bégonia, sorbet fraises <i>Strawberries in its juice with Begonia flowers, strawberry sorbet</i>	Confiture de fraises, grosse meringue soufflée, crème fermière <i>Confiture de fraises, grosse meringue soufflée, crème fermière</i>	18
15	Raviole de mangue / passion / coco, sorbet passion <i>Mango / passion fruit / coconut ravioli, passion fruit sorbet</i>	Mangues Rôties au jus de passion, sorbet yaourt <i>Roasted mango with passion fruit juice, yogurt sorbet</i>	15

Supplément légumes au choix : panier vapeur de légumes, pommes purée, pommes frites, haricots verts 6

Supplement of a choice of vegetables: steamed basket of vegetables, mashed potatoes, French fries, green beans

Nos viandes de bœuf, hors viandes de collection, sont d'origine U.E

Our beef, apart from the select cuts, is of EU origin

Signatures

Orecchiette à la tomate, chorizo, poulpe et Capucine <i>Orecchiette cooked with tomato, chorizo, octopus, nasturtium</i>	19	Travers de Porc laqué "BBQ" <i>Lacquered pork chops « BBQ »</i>	29
Cabillaud cuit au plancton marin et salicornes <i>Cod cooked with sea plankton and samphire</i>	26	Cœuf de poule cuit au plat, asperges et morilles au jus <i>Fried chicken egg, asparagus and morel mushrooms</i>	26
Fish & Chips "version Drugstore" <i>Fish & chips « Drugstore style »</i>	28	Poulet pané aux cacahuètes, corn flakes, sauce cajun <i>Chicken with a peanut and cornflake crust, Cajun sauce</i>	25

Viandes de Collection

Wagyu Beef, origine Japon, Kagoshima, A5, <i>Une expérience à goûter une fois dans sa vie !</i> Faux filet pour 2 personnes (300gr), sauce soja Cuisson recommandée par le Chef : A point. <i>Wagyu Beef, from Japon, Kagoshima, A5</i> <i>An experience to taste at least once in your life!</i> Sirloin steak for 2 people (300 g) <i>Cooking recommended by the Chef : Medium.</i>	195	Bœuf de race Normande, origine France Une viande persillée, goûteuse et un peu croquante. Côte de bœuf pour 2 personnes (1kg) Cuisson recommandée par le Chef : Très saignante. <i>Norman Beef, from France</i> <i>Marbled meat, tasty and a little chewy.</i> Rib of beef for 2 people (1 kg) <i>Cooking recommended by the Chef: Very rare.</i>	110
Irish Angus Beef, origine Irlande Un goût raffiné et une texture soyeuse. Noix d'entrecôte (300gr) Cuisson recommandée par le Chef : Saignante. <i>Irish Angus Beef, from Irland</i> <i>Refined taste and silky texture.</i> Rib steak (300 g) <i>Cooking recommended by the Chef : Rare.</i>	46	Côte de veau de lait en croûte de jambon, citron, câpres et parmesan pour 2 personnes - Cuisson recommandée par le Chef : Rosé. <i>Farm-fed veal chop with ham crust, lemon, capers and parmesan</i> <i>for 2 people - Cooking recommended by the Chef: Medium rare.</i> Ces viandes seront accompagnées d'une salade maraichère, pomme purée, sel de l'Himalaya et sauce soja. <i>These cuts are accompanied by a market garden salad,</i> <i>mashed potatoes Himalayan salt and soy sauce.</i>	95

restaurantledrugstore.com - reservation@ledrugstore.com - 01 44 43 77 64
Ouvert tous les jours jusqu'à 2h du matin

Cartes imaginées par Eric Frechon, réalisées par Julien Chicoisne

Rejoignez-nous



ledrugstorerestaurant



ledrugstore_restaurant



Le Drugstore

1 boisson chaude
1 hot drink

Finger sandwiches
Finger sandwiches

Cake au citron et marbré au chocolat
Lemon cake and chocolate marble cake

23

Sélection du Pâtissier

La Pâtisserie de saison « La Pomme » <i>Home made seasonal pastry "the Apple"</i>	12	Glaces et sorbets	la boule, 4
Millefeuille à la vanille de Bourbon, sauce caramel <i>Bourbon vanilla millefeuille, caramel sauce</i>	14	Café, caramel, crème fermière, noisette, vanille <i>Coffee, caramel, farm cream, hazelnut, vanilla</i>	
Tarte au chocolat caramel et cacahuètes <i>Chocolate caramel tart with peanuts</i>	14	Ananas, chocolat, citron, coco, fraise, framboise, litchi à l'eau de rose, fruit de la passion <i>Pineapple, chocolate, lemon, coconut, strawberry, raspberry, lychee and rose water, passion fruit</i>	
St-Honoré au pralin aux noisettes <i>Cream choux pastry gateau</i>	11		
Cake au citron <i>Lemon cake</i>	6	Smoothie Kiwi Mangue <i>Kiwi - Mango</i>	14
Marbré au chocolat <i>Chocolate marble cake</i>	7		
Cookie aux pépites de chocolat <i>Chocolate chip cookie</i>	la pièce, 4		
Sablé breton <i>Breton shortbread</i>	la pièce, 4		
Madeleine <i>Madeleine</i>	la pièce, 3		

Finger sandwiches assortis

16

Œuf dur mayonnaise, saumon fumé et beurre citronné, emmental et jambon de Paris, poulet au curry et laitue, concombre crème aigre à la menthe fraîche.
Hard-boiled egg mayonnaise, Curried chicken and lettuce, Emmental and cooked ham, Smoked salmon with lemon butter, Bitter cucumber cream with fresh mint

Jus de fruits et légumes pressés maison

Orange, citron ou pamplemousse - 20cl <i>Orange, lemon or grapefruit</i>	7
Carotte, céleri branche ou concombre - 20cl <i>Carrot, celery or cucumber</i>	7
Jus "Vitaminé"	9
Carrot, orange, fenouil, kiwi, ginger and passion fruit - 20cl <i>Carotte, orange, fenouil, kiwi, gingembre et fruits de la passion</i>	9
Jus "Detox" Pomme verte, céleri, grenade, gingembre - 20cl <i>Green apple, celery, pomegranate, ginger</i>	9

Boissons chaudes

Espresso, décaféiné / <i>Espresso, Decaffeinated</i>	4
Double espresso / <i>Double espresso</i>	7
Café crème, cappuccino / <i>Espresso with milk, cappuccino</i>	7
Latte Macchiato / <i>Latte Macchiato</i>	7
Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	7
Thés verts / <i>Green teas</i>	7
Fuji Yama, Sencha matcha	
Thés noirs / <i>Black teas</i>	7
Darjeeling Himalaya, French Breakfast, Ceylan, Marco Polo, Earl Grey Imperial, Rooibos vanille bourbon (sans théine)	
Infusions	7
Thym, verveine, menthe, camomille, tilleul <i>Thyme, verbena, mint, camomile, lime</i>	