

## NOTRE MENU *Sélection*

### ENTRÉES

#### RAVIOLES GRILLÉES ET CONSOMMÉ DE COURGE 9

*Ravioles au chou bok choy, chou chinois, cébette Thaï, butternut et oseille.  
Consommé de courge et huile de cébette. Brunoise de pomme verte, pickles blue meat,  
mangue verte et émulsion d'oseille*

#### PAVÉ DE CÉLERI RÔTI 9,5 *Sans Gluten*

*Crème de marron à la noisette, brisure de marron et de noisette, chips soufflée de céleri,  
émulsion de sapin, huile et pousse de livèche, épine de sapin torréfiée*

#### ENDIVE TERIYAKI 9,5 *Sans Gluten*

*Endive marquée au grill et laquée d'une sauce Teriyaki maison. Chou kâle,  
crumble aux épices, crème lactée, condiment d'ail, pickles de moutarde et cress capucine*

#### NOTRE PITHIVIERS À PARTAGER 19 *Deux parts*

*Farce de tempeh au cognac, champignon de Paris au Porto, butternut confit  
et feuille de chou vert. Sauce au chou rouge et pamplemousse.  
Le tout accompagné d'une salade Mizuna et d'une vinaigrette à l'oignon*

### PLATS

#### LE BURGER 16,5

*Seitan façon « poulet » aux épices Tandoori, chutney de mangue et gingembre,  
mayonnaise à l'oignon vert, « bacon » de banane plantain, salade verte. Frites maison*

#### CURRY VERT DE CRESSON 17 *Sans Gluten*

*... Aux légumes anciens ; scorsonère, topinambour et potimarron.  
Crème de galanga et citronnelle, servi avec un riz Thaï à la citronnelle.*

#### POLENTA CROUSTILLANTE ET GRUÉ DE CACAO 17,5 *Sans Gluten*

*Mini betterave glacée au vinaigre balsamique et poivre de Timut,  
pleurote grillée et jus corsé demi-glace au grué de cacao*

#### PAPPARDELLE FRAÎCHES AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 18,5

*Pâtes fraîches maison, champignons sauvages selon les arrivages, beurre de sauge,  
crème « fromagère », condiment de champignon et sauge*

### DESSERTS

#### NOTRE BANOFFEE REVISITÉ 9

*Mousse de noix de pécan et caramel, brunoise de banane caramélisée,  
roche de noix de pécan, biscuit « éponge » et meringue parfumée à la banane*

#### ALI BABA 9,5

*Ganache montée Bergamote et vanille, insert Baba imbibé d'un sirop maison  
Italicus et Bergamote, croquant de pistache, gel de Bergamote et neige de pistache*

#### MOCACCINO 9,5

*Biscuit imbibé au café, insert croustillant au grué de cacao, ganache chocolat et café,  
ganache à la vanille montée et sauce café et chocolat*

#### ROCK AND ROCHER 10,5 *Sans Gluten*

*Mousse noisette, cœur de praliné de noisette coulant et brownie, glaçage croquant*

## VEGAN BISTRONOMY

### FORMULES DÉJEUNER

☞ *Entrée + Plat OU Plat + Dessert 15,5*

☞ *Entrée + Plat + Dessert 18,5*

*Du Mardi au Vendredi de 12h00 à 14h30*

*Formules valables sur nos propositions du jour*

### NOS ÉVÈNEMENTS DU WEEK-END

☞ **BRUNCH TIME** *les Samedis et Dimanches*  
**FORMULE 29**

☞ *Jus frais pressé du jour + Boisson chaude au choix  
+ Douceurs salées + Plat + Dessert*

*À partir de 11h30. Le Brunch est disponible en quantité limitée,  
pensez à effectuer votre réservation au plus tôt, afin de vous assurer  
de ne pas passer à côté !*

☞ **TEA TIME** *les Samedis et Dimanches*  
*De retour le Samedi 6 Novembre (nouveau Tea Time)*

*Découvrez l'incontournable rendez-vous gourmand et raffiné,  
créé par nos chefs Martina Sampaolo, Cristina Massana,  
Clément Werbrouck et Claire Vautrin.*

*À 16h00, pour 1h30 de pur Bonheur. Disponible en précommande.*

### HORAIRES D'OUVERTURE

*Du Mardi au Vendredi : 12h00-14h00 et 18h30-22h00*

*Samedi : Carte et Brunch : 11h30 - 14h30 /*

*Tea time : À 16h00 / Dîner : 18h30-22h00*

*Dimanche : Carte et Brunch : 11h30 - 14h30 / Tea time : À 16h00*

### INFORMATIONS PRATIQUES

*Retrouvez-nous au 16, rue Henry Monnier 75 009 Paris*

*Métro : Pigalle ou Saint-Georges*

*Instagram : breathe.restaurant*

*Tel : +33 9 87 58 87 83*

*Pour toute demande de réservation de groupe ou de privatisation*

*Mail : contact-pigalle@breathe-restaurant.com*

## OUR MENU *Selection*

### STARTERS

#### GRILLED RAVIOLI AND SQUASH CONSOMMÉ 9

*Ravioli with bok choy cabbage, Chinese cabbage, Thai spring onion, butternut and sorrel. Squash and spring onion oil consommé. Brunoises of green apple, blue meat pickles, green mango and sorrel emulsion*

#### ROASTED CELERY 9,5 *Gluten free*

*Chestnut cream with hazelnut and chestnut and hazelnut chips, celery puffed chips, fir emulsion, oil and legume shoot, roasted fir spine*

#### TERIYAKI ENDIVE 9,5 *Gluten free*

*Endive marked on the grill and lacquered with a homemade Teriyaki sauce. Kale, spicy crumble, garlic condiment, mustard pickles and capuchin cress*

#### OUR PITHIVIERS TO SHARE 19 *Two slices*

*Stuffing of tempeh with cognac, Paris mushroom with porto, butternut confit and green cabbage leaf. Red cabbage and grapefruit sauce. Paired with a Mizuna salad and onion dressing*

### MAINS

#### OUR BURGER 16,5

*« Chicken-style » seitan with Tandoori spices, mango chutney and ginger, green onion mayonnaise, plantain bacon, green salad. Homemade fries*

#### CRESS GREEN CURRY 17 *Gluten free*

*... With forgotten vegetables; scorsoner, Jerusalem artichoke and pumpkin. Galanga cream and lemongrass, served with a Thai rice with lemongrass.*

#### CRISPY POLENTA AND COCOA GRUÉ 17,5 *Gluten free*

*Mini beetroot cooked with balsamic vinegar and Timut pepper, grilled Oyster mushrooms and Cocoa Grué sauce*

#### HOMEMADE PAPPARDELLE WITH WILD MUSHROOMS 18,5

*Fresh homemade pasta, wild mushrooms according to arrivals, sage butter, « cheese cream », mushroom condiment and sage*

### DESSERTS

#### OUR BANOFFEE 9

*Pecan and caramel mousse, caramelised banana brunoise, pecan nut rocks, sponge texture and banana-flavoured meringue*

#### ALI BABA 9,5

*Bergamot and vanilla ganache, Baba insert soaked in a homemade Italicus and Bergamot syrup, crunchy pistachio, Bergamot gel and pistachio snow*

#### MOCACCINO 9,5

*Coffee-soaked biscuit, crispy insert with cocoa grué, chocolate and coffee ganache, vanilla ganache with chocolate and coffee sauce*

#### ROCK AND ROCHER 10,5 *Gluten free*

*Hazelnut mousse, brownie and dripping hazelnut praline heart, crunchy icing*

## VEGAN BISTRONOMY

### LUNCHTIME MENUS

☞ *Starter + Main + Espresso OU Main + Dessert + Espresso 15,5*

☞ *Starter + Main + Dessert + Espresso 18,5*

*From Tuesday to Friday, 12h00 to 14h30*

*This offer is available on our Chef's daily specials*

### OUR WEEK-END EVENTS

#### ☞ BRUNCH TIME 29

☞ *Freshly squeezed juice of the day + Hot drink of your choice*

*+ Sour sweetness + Main course + Dessert*

*From 11h30... Limited quantity, first come, first served,*

*don't forget to book your table as soon as possible*

*Don't miss the seasonal...*

#### ☞ TEA TIME

*Discover the unmissable gourmet and refined rendez-vous, created by Chefs Martina Sampaolo, Cristina Massana,*

*Clément Werbrouck and Claire Vautrin.*

*At 16h00, for 1h30 of pure happiness*

*New Tea time available from the 6th of November,*

*on pre-order, on our website*

### OPENING HOURS

*From Tuesday to Friday : 12h00-14h00 and 18h30-22h00*

*Saturday : Seasonal Menu and Brunch : 11h30 - 14h30 /*

*Tea time : 16h00 / Diner : 18h30-22h00*

*Sunday : Seasonal Menu and : 11h30 - 14h30 / Tea time : 16h00*

### FIND US

*16, rue Henry Monnier 75 009 Paris*

*Métro : Pigalle ou Saint-Georges*

*Instagram : breathe.restaurant*

*Tel : +33 9 87 58 87 83*

*For any group booking or privatization request*

*Mail : contact-pigalle@breathe-restaurant.com*

*Our food is 100% plantbased and homemade.*

*Restaurant tickets are accepted for lunch, from Tuesday to Friday, up to two per person.*

*Cheques are not accepted. Taxes and services included, prices in euros VAT.*

*The list of allergens in our dishes is available upon request from our team.*

*If you have any questions, allergies or intolerances, please let us know before ordering.*