

BOISSONS FRAÎCHES

Limonade artisanale pression Aveyron bio 25 cl / Diabolo lemonade / + syrup		4.9
Thonon / Vals 33 cl avec / sans sirop	still / sprakling water	4.9
Perrier 33 cl	sprakling water	5.5
Jus * / Nectar ** de Fruit Alain Milliat carafe 25 cl	juice / nectar fruit	5.5
* tomate rouge, pomme, pamplemousse rose, ananas <i>tomatoes, apple, grapefruit, pineapple</i>		
** abricot bergeron, pêche de vignes <i>apricot, wine peach</i>		
Orange / Citron pressé maison 2 fruits	fresh orange or lemon juice homemade	5.9
Citronnade maison	lemonade homemade	5.5
Café / Chocolat frappé maison verre 25 cl	homemade iced coffee / chocolate	5.9
Tonic Hysope bio Français 20 cl	french organic tonic	5.5
Orangina 25 cl	orangina	5.5
Coca-Cola / Zéro / Cherry 33 cl	coca-cola / zero / cherry	5.5
Fuzetea 25 cl	cold tea	5.5
Sprite / Fanta Orange verre 33 cl	sprite or orange fanta	5.5
Oasis Tropical verre 33 cl	tropical oasis	4.9
Cidre fermier Alain Milliat bio demi-sec IGP sans sulfites 33 cl	cider	6.5

ALCOOLS & DIGESTIFS

Whiskey	Jack Daniel's Old N.7 / Fire / Honey	2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Whisky	Bellevoys Bleu / Noir 43 % triple malt, tourbé	4 cl	10.0 / 12.0
Téquila	Herradura	4 cl	12.0
Rhum	Diplomatico	4 cl	12.0
Bourbon / Jameson / Gin Beefeater / Vodka Sobiesky		2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Eau de Vie Massenez	poire williams, mirabelle, framboise	4 cl	11.0
Cognac VSOP / XO		4 cl	10.5 / 15.0
Calvados Coquerel / Armagnac		4 cl	10.0
Vieille Prune / Chartreuse / Mandarine impériale		4 cl	12.0
Grand-Marnier / Cointreau		4 cl	10.0
Get 27 / Limoncello		2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5

Sup. Sodas uniquement avec un alcool : coca-cola, sodas, limonade carafe 25 cl + 3.0

ILE SULLY PARIS

1917 : Création de la **BRASSERIE TRADITIONNELLE et FAMILIALE** depuis 4 générations.

Creation of the traditional, family-run brasserie (4 generations).

2013 : Titre de **MAITRE-RESTAURATEUR** pour souligner sa cuisine Faite-Maison à base de produits frais ; titre renouvelé en 2017 et en 2022 au nom de 2 générations.

The title of Maître-Restaurateur awarded for its homemade cuisine based on fresh produce; the title is renewed in 2017 and 2022 on behalf of 2 generations.

2019 : Remise de la **MÉDAILLE VERMEIL DE LA VILLE DE PARIS** des mains de Madame la Maire en tant que Bistrot Parisien.

Presentation of the Médaille Vermeil de la Ville de Paris by Madame la Maire as a Bistrot Parisien.

2023 : Remise de la **COUPE DU MEILLEUR POT** décernée par l'Académie Rabelais. Ce prix existant depuis 1954 récompense les bistrot de Paris pour leur convivialité, le qualité des vins et de l'assiette. L'art de vivre des bistrot.

Presentation of the COUPE DU MEILLEUR POT awarded by the Académie Rabelais. This prize has been awarded since 1954 to Paris bistros for their conviviality and the quality of their wines and food. The art of bistro living.

2024 : Remise du **DIPLÔME D'HONNEUR DES FRANCS-MÂCHONS** de Paris, «Société Philanthropique pour la défense du Bien Boire et du Bien Manger».

Presentation of the diploma of honour of the Francs-Mâchons de Paris, «Philanthropic society for the defence of good drinking and good eating».

COUPE DU MEILLEUR
POT
2023

@LESULLY_PARIS

prix nets en € | service compris | produits selon disponibilité | **produits extérieurs interdits** | **consommation obligatoire** | **Supplément couvert + 3 € / personne** | CB et american express acceptés pour un minimum de 1 € - une pièce d'identité peut vous être demandé | **Titre-Restaurant dématérialisé** accepté uniquement pour un repas avec un min. de 5 € | **chèque société** ou associatif, chèque vacance ou titre-restaurant papier **refusés** | photos non contractuelles | vestiaire non gardé | les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts | les sauces peuvent être travaillées avec des fonds blancs, bruns ou fumets | tableau des allergènes à votre disposition ; merci de nous prévenir lors de la commande.

FORMULES PETIT-DEJEUNER

AVANT - ONLY BEFORE < 11^H30 - AM PRIX NET HORS SUPPLEMENT & EXTRA



RAPIDE

4.2

Café expresso ou noisette ou allongé

expresso coffee, lungo or noisette

+ 1 Croissant au beurre

croissant



PARISIEN

9.9

1 Boisson chaude

thé, infusion, café crème, café latté, double express, chocolat chaud, ou cappuccino - **hors supplément**

tea, infusion, coffee latté, double espresso, hot chocolate, or cappuccino / extra no included

+ 1 Viennoiserie

croissant, pain au chocolat, ou tartine beurrée
croissant, chocolat croissant or bread & butter

+ 1 Orange pressée

fresh orange juice



CONTINENTAL

19.5

1 Petit-Déjeuner "PARISIEN"

1 Boisson chaude + 1 Viennoiserie + 1 Orange pressée

1 Parisian Menu : 1 hot drinks + 1 pastry + 1 fresh orange juice

+ Oeuf sans accompagnement

omelette nature / jambon / fromage / mixte, ou oeuf au plat
omelette plain / ham / cheese, ham & chesse, or fried egg

VINS, CHAMPAGNE & CIE

ROUGE *red wine*

Faugères ^{AOP} / Languedoc

Abbaye Sylva Plana *Closeiraie*

12cl 18cl 75cl

5.5 7.8 32.0

Chiroubles ^{AOP} / Beaujolais

Domaine Cheysson

5.5 7.8 32.0

Côtes-du-Rhône ^{bio AOP}

Pierre Rougeon

4.9 6.9 25.0

Bordeaux ^{AOP} / Côtes de Bourg

Château de Barbe

4.9 6.9 25.0

Vin du Jour

Sélection de la maison

nous consulter

ROSÉ *rosé wine*

Pic Saint-Loup ^{AOP} / 13%

Haut Lirou

5.5 7.8 32.0

Cot. Aix-en-Provence ^{bio AOP} / 12.5%

Terre d'Aixpression

5.5 7.8 32.0

BLANC *white wine*

Beaujolais ^{AOP} / Chardonnay

Domaine Cheysson

5.5 7.8 32.0

Costières de Nîmes ^{AOP} / Viognier, Marsanne, Rousanne Mas du Notaire

5.5 7.8 32.0

Pouilly Fumé ^{AOP} / Sauvignon

Domaine Blondelet

6.6 9.2 38.0

Mâcon-Villages ^{AOP} / Chardonnay

Domaine Michel

7.2 10.4 44.0

Kir au Sauvignon

sauvignon & crème

4.9 6.9 -

CHAMPAGNE & PROSECCO

Champagne Taittinger

Prestige

12cl 75cl

14.0 80.0

Champagne Taittinger

Comte de Champagne

195.0

Champagne Bollinger

Spécial Cuvée

95.0

Prosecco brut ^{bio}

Arnacès

6.6 37.5

Kir Royal ^{12 cl}

champagne & crème

14.0

Chambord Royal ^{12 cl}

champagne, chambord

14.0

Pink Mimosa Champagne ^{12 cl}

champagne, jus de pamplemousse rose

14.0

APÉRITIFS

Martini ^{7 cl} rosso/ bianco / **Porto** ^{7 cl} rouge/ blanc / **Lillet** blanc ^{7 cl}

4.9

Campari ^{4 cl} / **Apérol** ^{4 cl} / **Suze** ^{4 cl}

4.9

Ricard / **Pastis 51** / **Casanis** / **Berger Blanc** ^{2 cl}

4.7

HH* = HAPPY HOUR

DE 17H-19H / du Lundi au Vendredi / hors jour férié

BIÈRES

PRESSION *draft*

	25cl	40cl	HH*	50cl
Jupiler 5.5% lager	4.9	7.5	6.0	8.9
Meteor 5% pils d'Alsace - brasserie Meteor	4.9	7.5	6.0	8.9
Leffe 6.6% abbaye blonde	5.4	7.9	6.0	9.8
IPA Mandala bio 6.2% craft aveyronnaise - brasserie d'Olt	5.4	7.9	6.0	9.8
Hoegaarden Blanche 4.8% blanche belge	5.4	7.9	6.0	9.8
Panaché / Monaco jupiler + limonade (+ sirop)	4.9	7.5	6.0	8.9
Twist & Cie jupiler + sirop	4.9	7.5	6.0	8.9
Picon Bière jupiler + picon 3 cl / 4 cl / 6 cl	6.0	9.6	8.0	11.5
Supplément Picon 3 cl				+ 1.5

BOUTEILLE *bottle* HH*

Corona 0.0 35.5 cl sans alcool	6.0	7.5	Tripel Karmeliet 33 cl / 8.4 %	7.5
Corona Extra 35.5 cl / 4.6 %		7.5	Kwak Cerise 33 cl / 8.4 %	7.5
Heineken 33 cl / 5 %		5.5		

COCKTAILS

	HH*
Americano campari, vermouth rouge, sodas, tranche d'orange	8.0
Negroni gin, vermouth rouge, campari	8.0 9.5
White Negroni gin, lillet blanc, suze	8.0 9.5
Gin Tonic / Pink Gin Tonic gin, tonic / gin rosé, tonic	8.0 11.0
Lynchburg Lemonade jack daniel's, jus de citron, limonade	11.0
Jack Honey Tea jack daniel's honey, thé glacé	11.0
Jack Honey Flamingo jack daniel's honey, jus de pamplemousse, limonade, citron vert	11.0
Expresso Martini vodka, liqueur de café, café expresso, sucre	11.0
Mojito rhum, menthe, citron vert, sucre, soda	11.0
Margarita téquila, triple sec, citron, sucre	11.0
Pink Mimosa Champagne champagne, jus de pamplemousse rose	14.0
Chambord Royal champagne, chambord	14.0
Virgin Mojito menthe, citron vert, sucre, limonade	8.0
Virgin Colada jus ananas, arôme coco, lait	6.0 8.0

PISCINE Lillet Rosé ou Blanc Tonic 4 cl / Vin Rosé Cot.Aix.en Prov. 18 cl 6.0 8.0

SPRITZ Campari / Apérol / Parisian (liqueur de fleur de sureau) 4 cl avec prosecco 8 cl & soda 8.0 9.5

CARTE PETIT-DEJEUNER

AVANT - ONLY BEFORE < 11^H30 - AM PRIX NET HORS SUPPLEMENT & EXTRA

VIENNOISERIES *vendues uniquement avec une boisson / sold only with a drink*

Croissant au beurre	<i>croissant</i>	2.0
Pain au Chocolat	<i>chocolat croissant</i>	2.2
Pain au raisin	<i>grape bread</i>	2.2
Tartine avec beurre & confiture	<i>bread, butter & jam</i>	2.2

OEUFS MATIN *2 oeufs français - sans accompagnement*

Omelette nature	<i>plain omelette</i>	9.9
Omelette jambon ou fromage	<i>omelette ham or cheese</i>	10.5
Omelette mixte (jambon + fromage)	<i>omelette ham & cheese</i>	10.5
Oeuf au plat nature	<i>fried eggs</i>	9.9
Oeuf au plat au jambon	<i>fried eggs with ham</i>	10.5
Oeuf brouillé	<i>Snack eggs</i>	10.5
Oeuf à la coque	<i>Boiled eggs</i>	7.5
Supplément frites ou salade	<i>extra salad or french fries</i>	+5.0

SNACK

Soupe à l'Oignon gratinée au Cantal	<i>onion soup</i>	12.5
Croque Monsieur , sans accompagnement	<i>toasted ham & cheese</i>	9.9
Croque Madame (oeuf au plat) sans accompagnement	<i>Mr with fried egg</i>	10.9
pain de mie du boulanger, jambon sans nitrite / avec oeuf au plat		
Saumon fumé ^{Ecosse} de la maison Kaviari	<i>smoked salmon</i>	12.5

AROMATISER

SYRUP + 0,7

noisette, caramel,
cerise, pumkin spicy...

CHANTILLY

WHIPPED CREAM + 0,7

légèrement vanillé et
onctueuse... un régal !

CONFITURE & MIEL

JAM & HONEY + 0,7

en accompagnement
d'une viennoiserie.

EXTRA

LAIT VÉGÉTAL

OAT MILK + 0,7

Changer le lait de vache par du
lait végétal

POT DE LAIT

EXTRA MILK + 2,0

En complément d'une boisson,
pot de lait de vache ou végétal

BOISSONS CHAUDES

Café 100% arabica ou Décaféiné	tarif spécial avant 15h : 2.5	3.0
Café ou Décaféiné Allongé	tarif spécial avant 15h : 2.7	3.0
Café Noisette espresso, pointe de lait	tarif spécial avant 15h : 2.7	3.0
Double espresso	double shot de café expresso	4.9
Américain	double espresso, pot d'eau chaude	4.9
Café Cortado	"Petit crème" espresso, lait	4.4
Café Crème	expresso allongé, lait	4.9
Café Latté	expresso, lait	4.9
Cappuccino	expresso, lait, mousse de lait	4.9
Flat White	double espresso, mousse de lait	6.4
Chocolat chaud	base de chocolat Van Houten et lait	5.4
Chocolat chaud "enfant"	petite tasse pour enfant de -11 ans	4.4
Thé Mariage Frères	une belle liste de thé disponible	5.4
Tisane ^{bio} Richard	menthe poivrée, tilleul, verveine, verveine- menthe	4.9
Vin chaud aux épices	recette maison	7.0
Irish / French Coffee	expresso, whisky / cognac, crème	11.0
Grog au Rhum	épices & citron, pot eau chaude	7.0
Citron pressé chaud	servi avec pot d'eau chaude	5.9

AROMATISER

SYRUP + 0,7

EXTRA

noisette, caramel,
cerise, pumkin
spicy...

CHANTILLY

WHIPPED CREAM + 0,7

légèrement vanillé et
onctueux...
un régal !

LAIT VÉGÉTAL

OAT MILK + 0,7

Changer le lait de
vache par du lait
d'avoine

Combo Gagnant : Choco-Nuts chocolat chaud, sirop noisette, chantilly **6.0**

Caramel-Latté café latté, sirop caramel, chantilly **6.0**

CREPES

Crêpes nature / au sucre	<i>French Pancakes plain / with sugar</i>	7.0
Crêpes nutella	<i>French Pancakes with nutella</i>	8.0
Crêpes chocolat noir	<i>French Pancakes with dark chocolate</i>	8.0
Crêpes crème de marron	<i>French Pancakes with chesnutt cream</i>	8.0
Crêpes flambées au Grand-Marnier	<i>French Pancakes flambeed</i>	9.9

Supplément 1 boule de glace *Extra 1 scoop* + **4.0**

Supplément Chantilly *Extra whipped cream* + **0.7**

THÉS MARIAGE FRÈRES ■ ■ 5.40

+150 ans d'histoire pour cette maison de thé de luxe française, la plus ancienne de France.

Earl Grey Impérial	noir	bergamote
Darjeeling Himalaya	noir	Indes - fruits mûrs, goût rond et vif
Marco Polo	noir	fruité et fleuri
French Breakfast	noir	goût rond, chocolaté et malté
Chai Chandernagor	noir	chai épice
Wedding Impérial	noir	malté, notes de chocolat et caramel
Empereur Chen-Nung	noir fumé	chine - arôme subtil légèrement fumé
Casablanca	vert	menthe et bergamote
À l'Opéra	vert	vanillé aux fruits rouges
Sur le Nil	vert	fruité et citroné
Fuji-Yama	vert	japon - goût brillant et tonique
Jasmin Mandarin	vert	fleuri
Sakura, Sakura	vert	parfum frais et sensuel de cerisiers en fleurs
Milky Blue	bleu	chine
Blanc & Rose	blanc	chine, parfum délicat de roses
Rouge Bourbon	rouge	roobios, vanillé
Dream Tea	sans théine	infusion velouté

DESSERTS & GLACES

Tarte Tatin aux pommes	Tatin apple pie	8.0
Tarte Tatin flambées au Calva	Flambeed tatin apple pie	9.9
Mousse au chocolat noir	Chocolat mousse	7.0
Crème Brûlée à la vanille Bourbon	Crème Brûlée with Bourbon vanilla	8.0
Pruneaux à l'Armagnac	Prunes in Armagnac	9.0
Café Gourmand	Coffee with mignardises	9.0
Café & Pruneaux à l'Armagnac	Coffee with prunes in armagnac	11.0

GLACES & SORBETS DE LA MAISON BERTHILLON

Coupe 1 / 2 boules		5.5 / 9.9
Coupe 3 boules		14.0
	vanille, moka, caramel beurre salée, créole, nougat-miel, poire, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter ...	
Coupe Chantilly	2 boules au choix, chantilly	10.6
Coupe Melba	glace vanille, fruits du jour, chantilly	10.9
Coupe Mont-Blanc	glace vanille, crème de marron, chantilly	10.9
Coupe Williamine	sorbet poire, alcool de poire	10.9