

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
Badoit rouge 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, grappefruit, pineapple</i>		
** abricot bergeron	apricot	
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 French 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
Thé noir glacé maison 25	homemade 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 / Vodka		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

LE SULLY

PARIS

COUPE DU MEILLEUR POT
2023

@LESULLY_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 bistrots de Paris pour leur convivialité, le qualité des vins et de l'assiette. L'art de vivre des bistrots.

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».

2024 : Nommé dans le **guide PETIT PUDLO DES BISTROTS**, guide des meilleurs bistrots de Paris ; lauréat du **PRIX DE LA TRANSMISSION** du guide.

Named in the Petit Pudlo des Bistrots guide, a guide to the best bistros in Paris; winner of the guide's Transmission prize.

Vous avez aimé votre passage dans notre établissement ?

Aidez-nous à nous faire (re)connaître.

Did you enjoy your visit to our establishment?

Help us to make ourselves (re)known.



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 *Closeraie*

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} / Lussac St-Emilion

Grand Ricombre

5.5 7.8 32.0

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

BLANC *white wine*

Beaujolais ^{AOP} / Chardonnay

Domaine Cheysson

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 Blin

MR 100% Meunier extra blanc

12cl 75cl

13.0 75.0

Champagne Taittinger

Prestige

- 85.0

Champagne Taittinger

Comte de Champagne

- 215.0

Champagne Bollinger

Spécial Cuvée

- 99.0

Prosecco

6.6 37.5

Kir Royal ^{12 cl}

champagne & crème

13.0 -

Cham Cham ^{12 cl}

prosecco, chambord

11.0 -

Pink Mimosa Champagne ^{12 cl}

champagne, jus pamplemousse rose

13.0 -

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

		25cl	40cl	HH*	50cl
PRESSION <i>draft</i>					
Stella Artois 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	6.4	9.8
IPA Mandala bio 6.2% craft aveyronnaise - brasserie d'Olt		5.4	7.9	6.4	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 <i>bottle</i>	HH*			
Corona 0.0 35.5 cl sans alcool	6.4	7.5	Hoegaarden 25 cl / 4.9%	5.5
Corona Extra 35.5 cl / 4.6%		7.5	Tripel Karmeliet 33 cl / 8.4%	7.5
Heineken 33 cl / 5%		5.5	Kwak Cerise 33 cl / 8.4%	7.5

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 gin, tonic		8.0	11.0
Paloma du Sully mezcal, jus de pamplemousse, citron vert, sucre, sodas			13.0
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			13.0
Cham-Cham Prosecco, chambord			11.0
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 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
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	CHANTILLY	CONFITURE & MIEL
SYRUP + 0,7	WHIPPED CREAM + 0,7	JAM & HONEY + 0,7
noisette, caramel,	légèrement vanillé et	en accompagnement
cerise, pumkin spicy...	oncteuse... un régal !	d'une viennoiserie.
EXTRA	LAIT VÉGÉTAL	POT DE LAIT
	VEGAN MILK + 0,7	EXTRA MILK + 2,0
	Changer le lait de vache par du	En complément d'une boisson,
	lait végétal	pot de lait de vache ou végétal

BOISSONS CHAUDES

Café espresso 100% arabica ou Décafeiné	tarif spécial avant 15h : 2.5	3.0
Café ou Décafeiné 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 espresso	4.9
Double espresso noisette	double shot de café espresso, pointe de lait	5.1
Américain	double espresso, pot d'eau chaude	4.9
Café Cortado	"Petit crème" espresso, lait	4.5
Café Crème	espresso allongé, lait	4.9
Café Latté	"Café crème bien blanc" espresso, lait	4.9
Cappuccino	espresso, lait, mousse de lait	4.9
Flat White	double espresso, mousse de lait	6.5
Chocolat chaud	base de chocolat Van Houten, lait	5.5
Chocolat chaud "enfant"	petite tasse pour enfant de -11 ans	4.5
Thé Mariage Frères	une belle liste de thé disponible	5.5
Tisane ^{bio} Richard	menthe poivrée, tilleul, verveine, verveine- menthe	4.9

LES BOISSONS GOURMANDES - AUTOMNE / HIVER

Viennois	espresso ou chocolat, chantilly maison	5.5
Caramel Latté	espresso, lait, sirop caramel, chantilly maison	6.0
Pumpkins Latté	espresso, lait, sirop potiron épicé, chantilly maison	6.0
Forêt Noire	chocolat chaud, sirop cerise, chantilly maison	6.0
Belle Hélène	chocolat chaud, sirop poire, chantilly maison	6.0
Vin chaud aux épices	recette maison	7.0
Irish / French Coffee	espresso, whisky / cognac, crème	11.0
Grog au Rhum	rhum, épices & citron, pot eau chaude	7.0
Citron pressé chaud	servi avec pot d'eau chaude	5.9

Extra avec votre boisson

Lait Végétal	Changer le lait de vache par du lait végétal	+0.7
Chantilly	Sur votre boisson, un nuage de chantilly	+0.7
Aromatiser	noisette, caramel, cerise, pumkin spicy...	+0.7
Pot de Lait	Pour le thé ou accomoder votre boisson	+0.7

THÉS MARIAGE FRÈRES ■ ■ 5.⁵⁰

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

Earl Grey Impériales	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 épicé
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

CREPES - DESSERTS - GLACES

Crêpes au sucre	French Pancakes plain / with sugar	7.0
Crêpes nutella, ou crème de marron, ou chocolat noir		8.0
Crêpes flambées au Grand-Marnier	French Pancakes flambeed	9.9
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	8.0
Crème Brûlée à la vanille Bourbon	Crème Brûlée with Bourbon vanilla	9.0
Pruneaux à l'Armagnac	Prunes in Armagnac	9.9
Supplément 1 boule de glace	Extra 1 scoop	+ 4.0

Coupe glace / sorbet Maison Berthillon	1 / 2 boules	5.5 / 9.9
Coupe glace / sorbet Maison Berthillon	3 boules	14.0
Coupe Chantilly	2 boules au choix, chantilly	10.9
Coupe Melba	glace vanille, framboises, chantilly	10.9
Coupe Mont-Blanc	glace vanille, crème de marron, chantilly	10.9
Coupe Williamine	sorbet poire, alcool de poire	10.9
	vanille, moka, caramel beurre salée, créole, pistache, poire, pistache, crème de citron, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter	