

# BOISSONS FRAÎCHES

<b>Thonon / Vals</b> 33 cl avec / sans sirop	<i>still / sprakling water</i>	4.9
<b>Limonade artisanale pression</b> Aveyron <b>bio</b> 25 cl / <b>Diabolo</b> lemonade / + syrup		5.2
<b>Badoit rouge</b> 33 cl	<i>sprakling water</i>	5.5
<b>Jus * / Nectar ** de Fruit Alain Milliat</b> carafe 25 cl	<i>juice / nectar fruit</i>	5.7
* tomate rouge, pomme, pamplemousse rose, ananas / ** abricot * tomatoes, apple, grappefruit, pineapple / ** apricot		
<b>Orange / Citron pressé maison</b> 2 fruits	<i>fresh orange or lemon juice</i>	5.9
<b>Tonic French</b> bio Français 20 cl	<i>french organic tonic</i>	5.7
<b>Orangina</b> 25 cl	<i>orangina</i>	5.7
<b>Coca-Cola / Zéro / Cherry</b> 33 cl	<i>coca-cola / zero / cherry</i>	5.7
<b>Sprite / Fanta Orange</b> verre 33 cl	<i>sprite or orange fanta</i>	5.7
<b>Oasis Tropical</b> verre 33 cl	<i>tropical oasis</i>	4.9
<b>Cidre fermier Alain Milliat</b> bio demi-sec IGP sans sulfites 33 cl	<i>cider</i>	6.5

## LES BOISSONS GOURMANDES

<b>Thé noir glacé maison</b> verre 25 cl	<i>homemade cold tea</i>	5.7
thé noir Mariage Frères, nature / parfum citron ou pêche blanche		
<b>Citronnade maison</b> verre 25 cl	<i>lemonade homemade</i>	5.9
<b>Frappé Chocolat maison</b> 25 cl	<i>homemade iced chocolate</i>	6.0
<b>Frappé Café maison</b> 25 cl	<i>homemade iced coffee</i>	6.0
<b>Frappé Café Latté maison</b> 25 cl	<i>homemade iced latte coffee</i>	6.5
<b>Frappé Caramel Latté</b> verre 25 cl	<i>iced latte coffee, caramel syrup, cream</i>	7.0
frappé café, lait, sirop caramel, chantilly		
<b>Frappé Pumpkins Latté</b> 25 cl	<i>iced latte coffee, pumpkins syrup, cream</i>	7.0
frappé café, lait, sirop caramel, chantilly		
<b>Frappé Choco-Nuts</b> 25 cl	<i>iced latte chocolate, nuts syrup, cream</i>	7.0
frappé chocolat, lait, sirop noisette, chantilly		
<b>Frappé BelleHélène</b> 25 cl	<i>iced latte chocolate, pear syrup, cream</i>	7.0
frappé chocolat, lait, sirop noisette, chantilly		

## ASSIETTES & CIE

<b>Terrine maison du jour</b>	8.5
<b>Charcuterie petite / grande</b>	11.0 / 19.5
<b>Saumon fumé d'Ecosse de la Maison Kaviari</b>	12.5
<b>Cantal jeune ou St-Nectaire ou Roquefort</b>	8.0
<b>Assiette de Fromages</b>	16.0
<b>Assiette Mixte (Charcuterie &amp; Fromages)</b>	19.5

# ILE SULLY PARIS



1917  
Début de l'**HISTOIRE FAMILIALE**.

2013  
Titre de **MAITRE-RESTAURATEUR**.

2019  
**MÉDAILLE VERMEIL DE LA VILLE DE PARIS** en tant que Bistrot Parisien.

2023  
**COUPE DU MEILLEUR POT** décernée par l'Académie Rabelais;

2024  
**PRIX DE LA TRANSMISSION** du guide Petit Pudlo des Bistrots

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<sup>H</sup>30 - AM PRIX NET HORS SUPPLEMENT & EXTRA



## RAPIDE

4.3

**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

19.9

**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*

	12cl	18cl	75cl
Faugères <sup>AOP</sup> / Languedoc	6.2	8.6	34.9
Chiroubles <sup>AOP</sup> / Beaujolais	5.7	8.0	32.0
Côtes-du-Rhône <sup>bio AOP</sup>	4.9	6.9	25.0
Bordeaux <sup>AOP</sup> / Lussac St-Emilion	5.6	7.9	31.5
Vin du Jour	nous consulter		

## ROSÉ *rosé wine*

Pic Saint-Loup <sup>AOP / 13%</sup>	5.6	7.9	32.0
-------------------------------------	-----	-----	------

## BLANC *white wine*

Beaujolais <sup>AOP</sup> / Chardonnay	5.7	8.0	32.0
Pouilly Fumé <sup>AOP</sup> / Sauvignon	6.6	9.2	38.0
Mâcon-Villages <sup>AOP</sup> / Chardonnay	7.7	10.8	43.9
Kir au Sauvignon	5.2	7.5	-

## CHAMPAGNE & PROSECCO

	12cl	75cl
Champagne Blin ou Kir Royal	13.0	75.0
Champagne Blin	-	99.0
Champagne Taittinger	-	90.0
Champagne Taittinger	-	210.0
Champagne Bollinger	-	99.0
Prosecco	6.6	38.0

# APÉRITIFS & ALCOOLS

Ricard / Pastis 51 / Casanis / Berger Blanc	2 cl	4.9
Martini rosso/ bianco / Porto rouge/ blanc / Lillet blanc	7 cl	5.2
Campari / Apérol / Suze	4 cl	5.2
Whiskey Jack Daniel's Old N.7 / Fire / Honey	2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Whisky Bellevoye Bleu / Noir <sup>43 % triple malt, tourbé</sup>	4 cl	10.0 / 12.0
Téquila Herradura / Rhum Diplomatico	4 cl	12.0
Bourbon / Jameson / Gin / Vodka	2 cl / 4 cl	5.0 / 9.5
Get 27/ Limoncello/ Calvados/ Cognac	4 cl	10.0
Vieille Prune/ Chartreuse Verte/ Eau de Vie	4 cl	14.0

Sup. Sodas uniquement avec un alcool : cola, sodas, limonade<sup>carafe 25 cl</sup> + 3.0

# BIÈRES

<b>PRESSION</b>	<b>draft</b>	25cl	40cl	HH*	50cl	HH*
<b>Stella Artois</b>	lager belge	5.0	7.5	6.0	8.9	7.5
<b>Meteor Pils</b>	pils d'Alsace	5.0	7.5	6.0	8.9	7.5
<b>Leffe</b> 6.6%	abbaye blonde	5.5	7.9	6.4	9.9	8.0
<b>Hoegaarden</b>	blanche belge	5.5	7.9	6.4	9.9	8.0
<b>IPA Mandala</b> bio 6.2%	craft aveyronnaise	5.5	7.9	6.4	9.9	8.0
<b>Panaché / Monaco</b>	stella + limonade (+ sirop)	5.0	7.5	6.0	8.9	8.0
<b>Twist &amp; Cie</b>	stella + sirop	5.0	7.5	6.0	8.9	8.0
<b>Picon Bière</b>	stella + picon	6.0	9.6	8.0	11.5	9.9

**Supplément Picon** 3 cl + 1.5

## BOUTEILLE bottle

	HH*		
<b>Corona 0.0</b> 33cl sans alcool	6.5	7.5	<b>Tripel Karmeliet</b> 33 cl / 8.4% 8.0
<b>Corona Extra</b> 33cl	7.5		<b>Heineken</b> 33 cl / 5% 5.5

# COCKTAILS

	HH*	
<b>Americano</b> campari, vermouth rouge, sodas	8.0	8.0
<b>Spritz Campari / Apérol / Parisian</b> 4cl prosecco, sodas	8.0	9.9
<b>Negroni</b> gin, vermouth rouge, campari	8.0	9.5
<b>Gin Tonic</b> gin, tonic	8.0	11.0
<b>Lillet rosé Tonic</b> lillet rosé, tonic en piscine	8.0	11.0
<b>Paloma du Sully</b> mezcal, jus de pamplemousse, citron vert, sucre, sodas	13.0	
<b>Lynchburg Lemonade</b> jack daniel's, jus de citron, limonade	11.0	
<b>Jack Honey Tea</b> jack daniel's honey, thé glacé	11.0	
<b>Jack Honey Flamingo</b> jack daniel's honey, jus de pamplemousse, limonade, citron vert	11.0	
<b>Expresso Martini</b> vodka, liqueur de café, café expresso, sucre	11.0	
<b>Mojito</b> rhum, menthe, citron vert, sucre, soda	11.0	
<b>Margarita</b> téquila, triple sec, citron, sucre	11.0	
<b>Pink Mimosa Champagne</b> champagne, jus de pamplemousse rose	13.0	
<b>Cham-Cham</b> Prosecco, chambord	11.0	
<b>Virgin Mojito</b> menthe, citron vert, sucre, limonade	8.0	
<b>Virgin Colada</b> jus ananas, arôme coco, lait	6.0	8.0

**HH\* = HAPPY HOUR**

DE 17H-19H30 / du Lundi au Vendredi / hors jour férié

# CARTE PETIT-DEJEUNER

AVANT - ONLY BEFORE < 11<sup>H</sup>30 - AM PRIX NET HORS SUPPLEMENT & EXTRA

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

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

## OEUFS MATIN 2 oeufs français - sans accompagnement

<b>Omelette nature</b>	<i>plain omelette</i>	9.9
<b>Omelette jambon ou fromage</b>	<i>omelette ham or cheese</i>	10.5
<b>Omelette mixte (jambon + fromage)</b>	<i>omelette ham &amp; cheese</i>	10.5
<b>Oeuf au plat nature</b>	<i>fried eggs</i>	9.9
<b>Oeuf au plat au jambon</b>	<i>fried eggs with ham</i>	10.5
<b>Oeuf brouillé</b>	<i>Snack eggs</i>	10.5
<b>Oeuf à la coque</b>	<i>Boiled eggs</i>	7.5
<b>Supplément frites ou salade</b>	<i>extra salad or french fries</i>	+6.0

## SNACK DU MATIN

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

### AROMATISER

*SYRUP* + 0,7

noisette, caramel,  
cerise, pumkin

### CHANTILLY

*WHIPPED CREAM* + 0,7

*légèrement vanillé*  
*et onctuse... un*

### CONFITURE & MIEL

*JAM & HONEY* + 0,7

en accompagnement  
d'une viennoiserie.

## EXTRA

### LAIT VÉGÉTAL

*VEGAN 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

<b>Café espresso</b> <small>100% arabica</small> ou <b>Décaféiné</b>	tarif spécial avant 15h : 2.5	3.0
<b>Café ou Décaféiné Allongé</b>	tarif spécial avant 15h : 2.7	3.0
<b>Café Noisette</b> espresso, pointe de lait	tarif spécial avant 15h : 2.7	3.0
<b>Double espresso</b>	double shot de café espresso	5.0
<b>Double espresso noisette</b>	double espresso, pointe de lait	5.2
<b>Américain</b>	double espresso, eau chaude	5.2
<b>Café Cortado</b>	"Petit crème" espresso, lait	4.7
<b>Café Crème</b>	espresso allongé, lait	5.2
<b>Café Latté</b> "Café crème bien blanc"	espresso, lait	5.2
<b>Cappuccino</b>	espresso, lait, mousse de lait	5.2
<b>Flat White</b>	double espresso, mousse de lait	6.9
<b>Chocolat chaud</b>	base de chocolat Van Houten, lait	5.5
<b>Chocolat chaud "enfant"</b>	petite tasse pour enfant de -11 ans	4.7
<b>Thé Mariage Frères</b>	une belle liste de thé disponible	5.5
<b>Tisane</b> <small>bio</small> <b>Richard</b> menthe poivrée, tilleul, verveine, verveine-menthe		5.2

## LES BOISSONS GOURMANDES

<b>Viennois</b>	espresso ou chocolat, chantilly	6.0
<b>Caramel Latté</b>	espresso, lait, sirop caramel, chantilly	6.5
<b>Pumpkins Latté</b>	espresso, lait, sirop potiron épicé, chantilly	6.5
<b>Choco-Nuts</b>	chocolat chaud, sirop noisette, chantilly	6.5
<b>Forêt Noire</b>	chocolat chaud, sirop cerise, chantilly	6.5
<b>Belle Hélène</b>	chocolat chaud, sirop poire, chantilly	6.5
<b>Vin chaud aux épices</b>	recette maison	7.0
<b>Irish / French Coffee</b>	espresso, whisky / cognac, crème	11.0
<b>Grog au Rhum</b>	rhum, épices & citron, pot eau chaude	7.0
<b>Citron pressé chaud</b>	servi avec pot d'eau chaude	5.9

## EXTRA AVEC VOTRE BOISSON

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

# THÉS MARIAGE FRÈRES FR 5.50

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

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

## CREPES - DESSERTS - GLACES

<b>Crêpes nature/ nutella/ crème de marron/ chocolat noir</b>		<b>8.0</b>
<b>Crêpes flambées au Grand-Marnier</b>	<i>French Pancakes flambeed</i>	<b>10.9</b>
<b>Tarte Tatin aux pommes</b>	<i>Tatin apple pie</i>	<b>8.0</b>
<b>Tarte Tatin flambées au Calva</b>	<i>Flambeed tatin apple pie</i>	<b>10.9</b>
<b>Mousse au chocolat noir</b>	<i>Chocolat mousse</i>	<b>8.0</b>
<b>Crème Brûlée à la vanille</b>	<i>Crème Brûlée with vanilla</i>	<b>9.0</b>
<b>Pruneaux à l'Armagnac</b>	<i>Prunes in Armagnac</i>	<b>9.9</b>
<b>Supplément 1 boule de glace</b>	<i>Extra 1 scoop</i>	<b>+ 4.0</b>
<b>Coupe glace / sorbet Maison Berthillon</b>	1 / 2 boules	<b>5.5 / 9.9</b>
<b>Coupe glace / sorbet Maison Berthillon</b>	3 boules	<b>14.0</b>
<b>Coupe Chantilly</b>	2 boules au choix, chantilly	<b>10.9</b>
<b>Coupe Melba</b>	glace vanille, framboises, chantilly	<b>10.9</b>
<b>Coupe Mont-Blanc</b>	glace vanille, crème de marron, chantilly	<b>11.9</b>
<b>Coupe Williamine</b>	sorbet poire, alcool de poire	<b>10.9</b>

vanille, moka, caramel beurre salée, créole, pistache, poire, crème de citron, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter