

BOISSONS FRAÎCHES

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

LES BOISSONS GOURMANDES

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

ASSIETTES & CIE

Terrine maison du jour	8.5
Charcuterie petite / grande	11.0 / 19.5
Saumon fumé d'Ecosse de la Maison Kaviari	12.5
Cantal jeune ou St-Nectaire ou Roquefort	8.0
Assiette de Fromages	16.0
Assiette Mixte (Charcuterie & Fromages)	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^H30 - 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 ^{AOP} / Languedoc	6.2	8.6	34.9
Chiroubles ^{AOP} / Beaujolais	5.7	8.0	32.0
Côtes-du-Rhône ^{bio AOP}	4.9	6.9	25.0
Bordeaux ^{AOP} / Lussac St-Emilion	5.6	7.9	31.5
Vin du Jour	Sélection de la maison nous consulter		

ROSÉ *rosé wine*

Pic Saint-Loup ^{AOP / 13%}	5.6	7.9	32.0
-------------------------------------	-----	-----	------

BLANC *white wine*

Beaujolais ^{AOP} / Chardonnay	5.7	8.0	32.0
Pouilly Fumé ^{AOP} / Sauvignon	6.6	9.2	38.0
Mâcon-Villages ^{AOP} / 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 ^{43 % triple malt, tourbé}	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^{carafe 25 cl} + 3.0

BIÈRES

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

Supplément Picon 3 cl + 1.5

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

COCKTAILS

		HH*	
Americano	campari, vermouth rouge, sodas		8.0
Spritz Campari / Apérol / Parisian 4cl	prosecco, sodas	8.0	9.9
Negroni	gin, vermouth rouge, campari	8.0	9.5
Gin Tonic	gin, tonic	8.0	11.0
Lillet rosé Tonic	lillet rosé, tonic en piscine	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

HH* = HAPPY HOUR

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

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

OEUF 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>	+6.0

SNACK DU MATIN

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>with egg</i>	10.9
pain de mie du boulanger, jambon / avec oeuf au plat		
Saumon fumé <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

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

LES BOISSONS GOURMANDES

Viennois	espresso ou chocolat, chantilly	6.0
Caramel Latté	espresso, lait, sirop caramel, chantilly	6.5
Pumpkins Latté	espresso, lait, sirop potiron épicé, chantilly	6.5
Choco-Nuts	chocolat chaud, sirop noisette, chantilly	6.5
Forêt Noire	chocolat chaud, sirop cerise, chantilly	6.5
Belle Hélène	chocolat chaud, sirop poire, chantilly	6.5
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 avoine	+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 FR 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, 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 nature/ nutella/ crème de marron/ chocolat noir		8.0
Crêpes flambées au Grand-Marnier	<i>French Pancakes flambeed</i>	10.9
Tarte Tatin aux pommes	<i>Tatin apple pie</i>	8.0
Tarte Tatin flambées au Calva	<i>Flambeed tatin apple pie</i>	10.9
Mousse au chocolat noir	<i>Chocolat mousse</i>	8.0
Crème Brûlée à la vanille	<i>Crème Brûlée with vanilla</i>	9.0
Pruneaux à l'Armagnac	<i>Prunes in Armagnac</i>	9.9
Supplément 1 boule de glace	<i>Extra 1 scoop</i>	+ 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	11.9
Coupe Williamine	sorbet poire, alcool de poire	10.9

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