

# BOISSONS FRAÎCHES

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

# ALCOOLS & DIGESTIFS

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

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<sup>H</sup>30 - 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** <sup>AOP</sup> / Languedoc

Abbaye Sylva Plana *Closeraie*

12cl 18cl 75cl

5.5 7.8 32.0

**Chiroubles** <sup>AOP</sup> / Beaujolais

Domaine Cheysson

5.5 7.8 32.0

**Côtes-du-Rhône** <sup>bio AOP</sup>

Pierre Rougeon

4.9 6.9 25.0

**Bordeaux** <sup>AOP</sup> / 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** <sup>AOP / 13%</sup>

Haut Lirou

5.5 7.8 32.0

## BLANC *white wine*

**Beaujolais** <sup>AOP</sup> / Chardonnay

Domaine Cheysson

5.5 7.8 32.0

**Pouilly Fumé** <sup>AOP</sup> / Sauvignon

Domaine Blondelet

6.6 9.2 38.0

**Mâcon-Villages** <sup>AOP</sup> / 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** <sup>12 cl</sup>

champagne & crème

13.0 -

**Cham Cham** <sup>12 cl</sup>

prosecco, chambord

11.0 -

**Pink Mimosa Champagne** <sup>12 cl</sup>

champagne, jus pamplemousse rose

13.0 -

## APÉRITIFS

**Martini** <sup>7 cl</sup> rosso/ bianco / **Porto** <sup>7 cl</sup> rouge/ blanc / **Lillet** blanc <sup>7 cl</sup>

4.9

**Campari** <sup>4 cl</sup> / **Apérol** <sup>4 cl</sup> / **Suze** <sup>4 cl</sup>

4.9

**Ricard** / **Pastis 51** / **Casanis** / **Berger Blanc** <sup>2 cl</sup>

4.7

## HH\* = HAPPY HOUR

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

# BIÈRES

PRESSION <i>draft</i>		25cl	40cl	HH*	50cl
<b>Stella Artois</b> lager		4.9	7.5	6.0	8.9
<b>Meteor</b> 5% pils d'Alsace - brasserie Meteor		4.9	7.5	6.0	8.9
<b>Leffe</b> 6.6% abbaye blonde		5.4	7.9	6.4	9.8
<b>IPA Mandala</b> 6.2% craft aveyronnaise - brasserie d'Olt		5.4	7.9	6.4	9.8
<b>Panaché / Monaco</b> jupiler + limonade (+ sirop)		4.9	7.5	6.0	8.9
<b>Twist &amp; Cie</b> jupiler + sirop		4.9	7.5	6.0	8.9
<b>Picon Bière</b> 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*		
<b>Corona 0.0</b> 35.5 cl sans alcool	6.4	7.5	<b>Hoegaarden</b> 25 cl / 4.9%	5.5
<b>Corona Extra</b> 35.5 cl / 4.6%		7.5	<b>Tripel Karmeliet</b> 33 cl / 8.4%	7.5
<b>Heineken</b> 33 cl / 5%		5.5	<b>Kwak Cerise</b> 33 cl / 8.4%	7.5

# COCKTAILS

		HH*	
<b>Americano</b> campari, vermouth rouge, sodas, tranche d'orange			8.0
<b>Negroni</b> gin, vermouth rouge, campari		8.0	9.5
<b>White Negroni</b> gin, lillet blanc, suze		8.0	9.5
<b>Gin Tonic</b> gin, tonic		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

**PISCINE** Lillet Rosé ou Blanc Tonic 4 cl 6.0 8.0

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

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

## OEUFS MATIN *2 oeufs français - sans accompagnement*

<b>Omelette</b> nature	<i>plain omelette</i>	9.9
<b>Omelette</b> jambon ou fromage	<i>omelette ham or cheese</i>	10.5
<b>Omelette</b> mixte (jambon + fromage)	<i>omelette ham &amp; cheese</i>	10.5
<b>Oeuf au plat</b> nature	<i>fried eggs</i>	9.9
<b>Oeuf au plat</b> au jambon	<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</b> frites ou salade	<i>extra salad or french fries</i>	+5.0

## SNACK

<b>Soupe</b> à l'Oignon gratinée au Cantal	<i>onion soup</i>	12.5
<b>Croque</b> Monsieur, sans accompagnement	<i>toasted ham &amp; cheese</i>	9.9
<b>Croque</b> 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		
<b>Saumon fumé</b> <sup>Ecosse</sup> 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, cerise, pumkin spicy...	légèrement vanillé et oncteuse... un régal !	en accompagnement d'une viennoiserie.
EXTRA	LAIT VÉGÉTAL	POT DE LAIT
	VEGAN MILK + 0,7	EXTRA MILK + 2,0
	Changer le lait de vache par du lait végétal	En complément d'une boisson, pot de lait de vache ou végétal

# BOISSONS CHAUDES

<b>Café espresso</b> 100% arabica <b>ou Décafeiné</b>	tarif spécial avant 15h : <b>2.5</b>	<b>3.0</b>
<b>Café ou Décafeiné Allongé</b>	tarif spécial avant 15h : <b>2.7</b>	<b>3.0</b>
<b>Café Noisette</b> espresso, pointe de lait	tarif spécial avant 15h : <b>2.7</b>	<b>3.0</b>
<b>Double espresso</b>	double shot de café espresso	<b>4.9</b>
<b>Double espresso noisette</b>	double shot de café espresso, pointe de lait	<b>5.1</b>
<b>Américain</b>	double espresso, pot d'eau chaude	<b>4.9</b>
<b>Café Cortado</b>	"Petit crème" espresso, lait	<b>4.5</b>
<b>Café Crème</b>	espresso allongé, lait	<b>4.9</b>
<b>Café Latté</b>	"Café crème bien blanc" espresso, lait	<b>4.9</b>
<b>Cappuccino</b>	espresso, lait, mousse de lait	<b>4.9</b>
<b>Flat White</b>	double espresso, mousse de lait	<b>6.5</b>
<b>Chocolat chaud</b>	base de chocolat Van Houten, lait	<b>5.5</b>
<b>Chocolat chaud "enfant"</b>	petite tasse pour enfant de -11 ans	<b>4.5</b>
<b>Thé Mariage Frères</b>	une belle liste de thé disponible	<b>5.5</b>
<b>Tisane <sup>bio</sup> Richard</b>	menthe poivrée, tilleul, verveine, verveine- menthe	<b>4.9</b>

## LES BOISSONS GOURMANDES - AUTOMNE / HIVER

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

### Extra avec votre boisson

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

# THÉS MARIAGE FRÈRES ■ ■ 5.<sup>50</sup>

+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 et 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 au sucre</b>	French Pancakes plain / with sugar	<b>7.0</b>
<b>Crêpes nutella, ou crème de marron, ou chocolat noir</b>		<b>8.0</b>
<b>Crêpes flambées au Grand-Marnier</b>	French Pancakes flambeed	<b>9.9</b>
<b>Tarte Tatin aux pommes</b>	Tatin apple pie	<b>8.0</b>
<b>Tarte Tatin flambées au Calva</b>	Flambeed tatin apple pie	<b>9.9</b>
<b>Mousse au chocolat noir</b>	Chocolat mousse	<b>8.0</b>
<b>Crème Brûlée à la vanille Bourbon</b>	Crème Brûlée with Bourbon vanilla	<b>9.0</b>
<b>Pruneaux à l'Armagnac</b>	Prunes in Armagnac	<b>9.9</b>
<b>Supplément 1 boule de glace</b>	Extra 1 scoop	<b>+ 4.0</b>

<b>Coupe glace / sorbet Maison Berthillon</b>	<b>1 / 2 boules</b>	<b>5.5 / 9.9</b>
<b>Coupe glace / sorbet Maison Berthillon</b>	<b>3 boules</b>	<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>10.9</b>
<b>Coupe Williamine</b>	sorbet poire, alcool de poire	<b>10.9</b>
	vanille, moka, caramel beurre salée, créole, pistache, poire, pistache, crème de citron, fraise, framboise, mangue, cacao extra bitter	