

cocktails 12 €

negroni

gin, campari, vermouth, zest

spritz

aperol, prosecco, eau de seltz

smoke margarita

mezcal, agave, triple sec, citron, piment

gin tonic

gin, fentimans tonic, baies, citron

ginger julep

rhum, gingembre, citron, menthe

espresso martini

vodka, expresso, liqueur de café

pisco sour

pisco, jus de citron, sucre de canne, bitter

sans alcool

à base des spiritueux JNPR

apéritifs



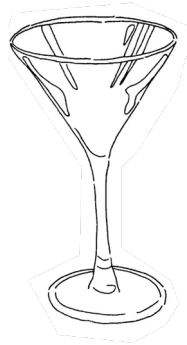
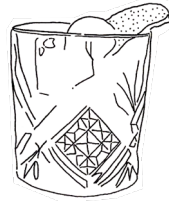
blonde pression
25cl / 50cl - 4 / 8



pastis / ricard - 4
martini / porto / suze
campari / kir - 7

corona 33cl - 6

kir royal - 15



whisky

France

bellevoye (sauternes)
10

bellevoye (tourbé)
15

Japon

akashi
10

nikka from the barrel
12

nikka coffey grain
14

Etats-Unis

jack daniel's
10

bulleit burbon
10

Ecosse-Irlande

bushmills
laphroaig 10 ans
aberlour 10 ans
monkey shoulder
10

bruichladdich
15



rhum

bumbu (caraïbes)
10

burnt hochendock
(france)
12

diplomatico reserva exclusiva
(vénezuela)
12

pasador del oro XO
(guatemala)
12

plantation pineapple
(caraïbes)
14

millionario (pérou)
15

ryoma (japon)
20



eau de vie & liqueur

bonifatu - liqueur de plantes corses
12

mirabelle / framboise
poire / vieille prune
12

the plum (prune) / ayuuk (piment)
Empirical Spirit (Danemark)
14

humo - liqueur de piment
14



gin des enfants perdus

les enfants perdus x baccae
cuvée classique 2024
ou cuvée piment 2025
14

digestifs

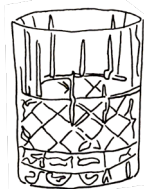
limoncello / amaretto
baileys / get 27
8

calvados
10

cognac VSOP
10

blanche d'armagnac
12

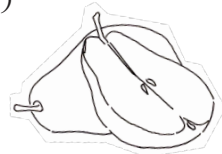
armagnac
6 ans - 10
10 ans - 14
20 ans - 20



vodka

zolatkova
10

absolut
12



tequila & mezcal

tequila sierra
10

tequila vicindad
12

mezcal union
12

mezcal devocion
14



Les Enfants Perdus

9 rue des récollets
Paris 10e

📞 01.81.29.48.26

📷 lesenfants_paris

🌐 lesenfantsperdus.com

la carte

entrées

oeuf poché - 12

poireaux, crème de parmesan, amandes, oeufs de truites
poached egg, leeks, parmesan cream, almonds, trout eggs

ceviche de maigre - 14

radis noir, sauce aux agrumes
lean fish ceviche, black radish, citrus sauce

escargots et champignons - 14

crème de persil plat, céleri
snails & mushrooms fricassée, flat-leaf parsley cream, celery

boudin noir - 15

poires caramélisées, cannelle
black pudding, candied pear, cinnamon

saint-jacques snackées - 17

meunière, piment d'espelette, mousseline de carotte
scallops meunière, espelette pepper, carrot mousseline

foie gras de canard maison - 22

mariné au porto et cognac, chutney
duck foie gras homemade marinated in Porto & Cognac, chutney



plats

rigatoni - 18

betterave, ricotta, noix
penne rigatoni, beetroot, ricotta, nuts

tartare de boeuf - 20

préparé minute, frites maison, salade
beef tartare, instantly prepared, french fries, salad

filet de bar - 24

beurre blanc aux câpres, fricassée de légumes
see bass filet, caper white butter sauce, vegetable fricassée

paleron de veau, 200g - 25

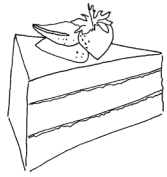
confit 8h dans son jus, écrasé de pommes de terre
roast veal slow cooked for 8hours in its juice, mashed potatoes

thon rouge de ligne snacké- 28

sauce aigre-douce piment, aubergine confite, amandes
line-caught tuna, weet and sour chili sauce, candied eggplant

filet de boeuf, 220g - 31

frites maison, sauce au poivre
beef - half a pound filet, french fries, pepper sauce



desserts

cheesecake - 9
coulis clémentine

trio de crème brûlée - 9
vanille praline et pistache

mi-cuit au chocolat - 9
piment d'espelette, sorbet mangue

le pain des enfants perdu - 9
brioche façon pain perdu, glace vanille

café gourmand - 10
crème brûlée, pain perdu, fruits, sorbet

ardoise de fromages, roquette - 12

café & thé

expresso / déca / noisette - 2,5

double express / café crème - 5
chocolat chaud / cappucino

gingembre chaud - 6
citron, agave



thé Mariage Frères - 5
vert, menthe, earl grey, noir

tisane Mariage Frères - 5
camomille ou verveine

menu du jour

12h - 14h30
du lundi au vendredi

entrées - 7 €

plats - 16 €

desserts - 6 €

boissons fraîches

eau plate abatilles 75cl - 6

eau pétillante abatilles
33cl - 5 75cl - 8

coca / coca zéro 33cl - 5

citronnade / orange pressée
jus de pomme / thé glacé - 5

gingembre - 6

bière sans alcool 33cl - 6

