



LE PETIT TRIANON

Un air nouveau souffle sur le quartier  
Anvers-Trudaine

Sur le boulevard Rochechouart une très belle façade blanche accroche le regard, inspirée du Grand Trianon à Versailles. C'est celle du mythique théâtre du Trianon, ancienne salle de variétés où la Goulue et son compère Valentin le désossé eurent leur heure de gloire, et où Mistinguett fit ses débuts.

Depuis quelques semaines, le théâtre reprend vie grâce à Abel Nahmias et Julien Labrousse. Le Trianon redevient le lieu d'une intense activité culturelle : concerts, spectacles contemporains, avant-premières, présentations de mode... et donne une dynamique nouvelle à tout le quartier.

Au rez-de-chaussée de ce bel établissement qui tient une place particulière dans l'imaginaire Parisien, un café-restaurant un rien rétro – belle baie vitrée ouverte sur le boulevard, mobilier de bistro et banquettes tête de nègre – rappelle les jolis cafés d'autrefois. On y sert, du petit-déjeuner au dîner, une carte traditionnelle, innovante et précise.

Ici le show se fait surtout dans l'assiette. Olympe en est l'auteur et on peut lui faire confiance.









## Olympe

*Les maîtres mots de sa cuisine : instinct, bons produits, curiosité*

1973

Olympe ouvre son premier restaurant, le Restaurant d'Olympe.

La nouvelle cuisine est en route. Olympe a 23 ans. Rue du Montparnasse à Paris, elle crée des plats qui vont devenir mythiques : la terrine de légumes, les raviolis de homard, les pâtes fraîches au foie gras et aux truffes, la salade d'écrevisses aux artichauts. Les herbes et les épices sont ses meilleurs alliés.

Les plus grands chroniqueurs de l'époque la plébiscitent.

1978

Première émission de radio sur France Inter, tous les jours, avec Eve Ruggieri.

Première émission de télévision en direct faite par une femme (on peut retrouver ces émissions sur internet en tapant sur Google : Olympe Gâteau de riz, etc).

Premier livre de cuisine.

1980

Déménagement du restaurant dans le 15ème.

Olympe écrit une chronique hebdomadaire dans le Figaro, mais aussi dans Intimité et bien d'autres magazines.

Célébrée par Etoiles et Toques, Olympe voyage autour du monde pour faire connaître sa cuisine et en découvrir d'autres, Japon, Etats-Unis, Chine, Antilles, Suède, Finlande. A la carte : le thon au lard mi-cuit au Tamari, le thon cru au gingembre, les ravioli de canard, les lamelles de bœuf aux girolles et coriandre

Publication d'un deuxième livre de cuisine et, toujours, la radio et la télévision.

1983

Conseil pour le restaurant des Bains.

Ouverture de deux restaurants à Saint Barth dans l'hôtel de luxe Guanahani dont le restaurant gastronomique est considéré par les guides étrangers comme le meilleur de toutes les Antilles. La carte voyage encore, poulet bananier, coquilles saint jacques à la noix de coco.

1988

Création du premier Bar tapas (World cuisine) « Comptoir », dans les Halles.

Publication de son troisième livre de cuisine

1990

Création des Virgin Café dans les Megastore de Paris, Marseille et Bordeaux : Olympe y prouve que l'on peut faire de la bonne cuisine à la commande pour 600 personnes, avec des prix légers. Le hamburger de saumon fumé et le croustillant de boudin font fureur

1993

Après toutes ces années d'hyperactivité pleinement vécues, c'est un tournant décisif.

Olympe ouvre rue Saint-Georges, dans le quartier des théâtres, « CASA OLYMPE ».

Elle est avec Yves Camdeborde parmi les premiers cuisiniers à créer le concept de « nouveau bistrot » avec un menu carte qui propose de déguster des plats originaux réalisés avec de bons produits et servis avec générosité.

2011

Ouverture du Petit Trianon avec son fils Abel.

# LE PETIT TRIANON

## MENU DU JOUR

ENTRÉE & PLAT  
DU JOUR  
OU

PLAT & DESSERT  
DU JOUR

DÉJEUNER 13.50€  
DINER 16.50€

DU LUNDI AU VENDREDI

## MEAL DEAL

APPETIZER &  
MAIN COURSE OF THE DAY  
OR

MAIN COURSE  
& DESSERT OF THE DAY

LUNCH 13.50€  
DINNER 16.50€

FROM MONDAY TO FRIDAY

## PETIT DÉJEUNER BREAKFAST



Jus d'Orange Frais  
Freshly squeezed  
Orange juice

Thé, Café,  
Café au lait ou  
Chocolat à  
l'ancienne  
Valrhona

Tea, Coffee, Latte  
or Old fashioned  
Valrhona Hot  
Chocolate

Tartines beurrées  
ou  
Viennoiserie  
Butter toasts or  
Pastry

7.80€

## NOS PRODUITS

**Charcuterie Ibaiona** : charcuterie artisanale du Pays Basque de chez Louis Ospital.

**Jambon de Paris** : le dernier vrai Jambon de Paris à l'ancienne au sel de Guérande sans conservateur, ni barrattage.

**Moutarde de Charroux** : moutarde artisanale fabriquée à la meule de pierre depuis 1822.

**Sauce Tamari** : garantie bio fabrication ancestrale.

**Huile d'Olive de Sicile** : production spécifique par Cédric Casanova (oliveraie de Franchesco) pour le Trianon.

**Olives Noires de Sicile** faites par Madame Michela.

## OUR PRODUCTS

**Ibaiona ham** : handcrafted ham from the Basque Country by Louis Ospital.  
**Ham de Paris** : the last real old fashioned Parisian ham, salted with real Guérande salt, and no conservatives.

**Mustard from Charroux** : handcrafted mustard, grains grinded in a stonemill since 1822.

**Tamari Sauce** : organique, crafted the ancestral way.

**Sicilian Olive Oil** : specifically made for the Trianon by Cédric Casanova from the Franchesco olive grove.

**Sicilian Black Olives** made by Misses Michela.

## CASSES CROÛTE SERVIS EN CONTINU | SNACKS SERVED ALL DAY

• Croque Monsieur, salade verte Ham and cheese toasted sandwich, lettuce	6.50€
• Croque Madame, salade verte Ham and cheese toasted sandwich, Egg, lettuce	7.60€
• Baguette Club Club sandwich in baguette	8.50€
• Baguette Jambon de Paris et beurre salé Baguette sandwich with ham de Paris (cooked ham) and salty butter	6.50€
• Baguette Pan Bagnat Pan Bagnat (tuna baguette sandwich with eggs, tomatoes, lettuce, olive oil, basil...)	7.80€
• Tartine de Sardines au beurre salé Toast with Sardines and salty butter	6.30€
• Tartine Saumon fumé, crème aneth Toast with Smoked salmon, sour cream in dill	11.80€
• Tartine d'Artichauts grillés, tomates confites, basilic, olives et parmesan 24 mois Toast with Grilled artichoke, candied tomatoes and 24 months old parmesan cheese	8.70€
• Salade Trianon au choix Poulet ou Thon, salade mixte, pommes de terre, tomates, œufs, herbes Mixed Salad Trianon, Chicken or Tuna with mixed lettuce, potatoes, tomatoes, eggs, herbs	12.30€



## HORS D'ŒUVRE APPETIZERS

Œuf mayo <i>Egg mayonnaise</i>	5.50€
Cœur de salade, tomates, mozzarella, huile d'olive <b>Trianon</b> <i>Baby green lettuce, tomatoes, mozzarella, Trianon olive oil</i>	8€
Saucisson de l'Ardèche, radis noir ou rose <i>Traditional sausage from the Ardèche region, black or pink radish</i>	7.20€
Artichaut vinaigrette <i>Artichoke with vinaigrette dressing</i>	8.80€
Assiette de légumes verts, sauce verte <i>Green veggie plate, green sauce</i>	9.90€
Assiette de charcuterie Ibaiona Jambon cru, chorizo piquant, coppa, gressini <i>Platter of Basque ham</i>	15.20€
Assiette de Jambon de Paris, salade verte <i>Platter of ham de Paris (cooked ham), lettuce</i>	7.20€



## PLATS AVEC GARNITURE AU CHOIX MAIN COURSE WITH CHOICE OF SIDE

Hamburger de Bœuf aux herbes <i>Hamburger</i>	14.50€
Tartare de Bœuf, persil, cornichons, oignons et câpres <i>Raw ground beef mixed with parsley, pickles, onions and capers</i>	14.50€
Coquelet à l'estragon <i>Small Chicken, taragon</i>	14.80€
Sauté de Veau à la tomate et olives noires <i>Veal shank with tomato and black olives</i>	15.90€
Cabillaud grillé sauce d'été <i>Grilled cod, summer sauce</i>	15.90€
Pâtes de riz noir (sans gluten), légumes sautés tamari et coriande (végétarien) <i>Black rice noodles (gluten free), pan fried vegetables, tamari and cilantro (veggie)</i>	12€
Bavette à l'échalote <i>Beef Flank steak with shallots</i>	14.90€



## DESSERTS

Fromage Blanc à la crème <i>Creamy cottage cheese</i>	5€
Œufs à la neige <i>Floating island (beaten egg whites in vanilla custard)</i>	6€
Riz au Lait vanille <i>Vanilla rice pudding</i>	7€
Mousse au Chocolat Valrhona <i>Valrhona chocolate mousse</i>	7€
Crème brûlée citronnée <i>Lemon crème brûlée</i>	7€
Tartelette aux fruits rouges <i>Red berry pie</i>	9€

## GARNITURES AU CHOIX | CHOICES OF SIDES

Purée beurre salé  
*Salty butter mashed potato*  
Brocolis huile d'olive  
*Broccolis, olive oil*  
Salade verte  
*Lettuce*  
Tomates à la provençale  
*Provençal style tomatoes*  
Frites  
*French fries*



## VINS BLANCS 75CL

**LOIRE**  
Sancerre - Les Broux - 2009/2010 29€

**BOURGOGNE**  
Chardonnay - Noël Briday - 2009 29€  
Chablis - Domaine du Bois d'Yver [BIO] - 2009/2010 34€  
Saint Véran - Domaine Jobert - 2009/2010 27€

**ARGENTINE**  
Chardonnay Torrontés - Bodega Fantelli - 2010 19€

## VINS ROSÉS 75CL

**CORSE**  
Clos d'Orléa - 2010 24.50€

**CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ**  
Château Minuty - Prestige - 2010 29€

**COTEAUX D'AIX EN PROVENCE**  
Domaine Saint Julien les Vignes [BIO] - 2010 22€

## VINS ROUGES 75CL

**BERGERAC**  
Château Larchère - Thierry Baudry - 2009 32€

**BEAUJOLAIS**  
Morgon Corcelette - Daniel Bouland - 2010 26€

**BORDEAUX**  
Médoc cru bourgeois - Château Potensac - 2001 58.50€  
Côte de Francs - Château du Puy, MAGNUM - 2005 75.80€  
Lalande de Pomerol - Château Bel Air [BIO] - 2008/2009 39€  
Côtes de Blaye - Château Peybonhomme les Tours [BIO] - 2008 29€  
Saint Emilion grand cru - Chateau Lamour - 2006 41€

**BOURGOGNE**  
Givry Champs Lalot - Michel Sarrazin - 2009 39€

**LANGUEDOC ROUSSILLON**  
Corbière - Château Ollieux Romanis, Cuvée Alice - 2009 €

**CÔTES DU RHONE**  
Domaine des Quatre filles - Flesia [BIO] - 2010 25€

**LOIRE**  
Bourgueil - Cuvée Trinch - Catherine et Pierre Breton [BIO] - 2010 24€  
Sancerre - Cuvée A - Alphonse Mellot - 2009 43€  
Touraine Gamay - Les Origines, Henri Marionnet [BIO] - 2010 23€

## VINS AU VERRE & EN CARAFE

**BLANCS** 15<sup>cl</sup> 50<sup>cl</sup>  
VIN DE PAYS DU MONT-CAUME (Terroir Bandol) 4.80€ 14.40€  
Domaine Ray Jane

**BOURGOGNE**  
Chardonnay - Noël Briday - 2009 5€ 15€

**ROSÉ**  
VIN DE PAYS DU MONT-CAUME (Terroir Bandol) 4.80€ 14.40€  
Domaine Ray Jane

**ROUGES**  
VIN DE PAYS DU MONT-CAUME (Terroir Bandol) 5.10€ 15.30€  
Domaine Ray Jane

**CÔTES DE BOURG**  
Château de Barbe - 2008 5€ 15€

**CÔTES DU RHONE**  
Les 3 Garçons - 2009 5€ 15€

## BOISSONS CHAUDES

Café 2.50€  
Chocolat à l'ancienne Valrhona 5.50€  
Café Crème 4€  
Café au lait 3.50€  
Café noisette 2.80€  
Capuccino 5€  
Thé MARIAGE FRÈRES 3.60€  
Earl Grey Impérial, Vanille Bourbon, Thé Vert Fujiyama, Darjeeling, Marco Polo  
Infusion 3.40€  
Verveine, Verveine menthe, Tilleul, Camomille...

## BOISSONS FRAICHES

Café Glacé 4€  
Thé Glacé 4€  
Coca-Cola normal, light ou zéro 4€  
Schweppes 4€  
Orangina 4.20€  
Limonade Pschit 4.50€  
Perrier 4.50€

## JUS DE FRUITS ET SIROPS

Sirop de fraise, grenadine, orgeat, menthe, citron, pamplemousse... 3.80€  
Jus de fraise, pêche, orange, pamplemousse, pomme, poire, ananas... 4.50€

## COCKTAILS

Mojito *the Original* 10€  
Rhum Bacardi, menthe fraîche, citron vert frais, sucre de canne, Perrier.

Cuba Libre 8€  
Rhum Bacardi, Coca-Cola, citron vert.

Daiquiri 8€  
Rhum Bacardi, jus de citron vert frais, sirop de sucre de canne.

Cosmo 10€  
Grey Goose l'Origin, jus de citron vert frais et jus de cranberry.

Caïpiroshka 8€  
Vodka Eristoff Original, citron vert frais, sucre roux.

Sex on the Beach 8€  
Vodka Eristoff Original, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry et une lune de melon vert.

Caïpirina 8€  
Cachaça Leblon, citron vert frais, sucre.

Chambord Fusion 8€  
Liqueur Chambord, Vodka Eristoff, jus d'ananas.

## ALCOOLS FORTS

Vodka Eristoff 8€  
Vodka Grey Goose 12€  
Bombay Sapphire 10€  
Rhum Bacardi Superior 8€  
Rhum Bacardi Gold 10€  
Rhum Bacardi 8 ans 12€  
Whisky William Lawson 8€  
Whisky Jack Daniel's 10€  
Whisky Dewar's 12 ans 12€  
Whisky Glenfiddich 12€  
Tequila Camino Real 8€

**IL MOMENTO MARTINI**

MARTINI ROYALE BIANCO  
MARTINI ROSSO 8€

MARTINI ON THE ROCKS 4.50€

LONG DRINK (Martini, menthe, citron vert, sucre roux, Perrier) 7€



## APÉRITIFS

Coupe, champagne Drappier 12.5cl 11€  
Kir Royal, champagne Drappier 12.5cl 11€  
Kir Vin blanc 12.5cl 5€  
Prosecco, la coupe 12.5cl 7€  
Pastis Ricard 2cl 4€  
Suze 4cl 4.50€  
Porto Sandeman, Ruby Porto 4.50€  
Campari 4.50€  
Spritz 8€  
Campari, rondelles d'orange, vin blanc et eau pétillante

## EAUX

Evian 50cl 3.20€  
Evian 1L 5.30€  
Badoit 50cl 3.20€  
Badoit 1L 5.80€

## BIÈRES

Heineken, pression 25cl 4€  
Edelweiss, pression 25cl 4.50€  
Heineken, bouteille 33cl 4.80€  
Desperados, bouteille 33cl 5.50€  
Buckler, bouteille 33cl 5.50€  
Affligem, bouteille 33cl 5.50€  
Pelforth 33cl 5.50€

## DIGESTIFS 4CL

Limoncello 5€  
Manzana Verde 4.50€  
Amaretto Disarollo 5.50€  
Soho, liqueur de litchi 8€  
Get 27 6€  
Get 31 6€  
Bas Armagnac - Chateau Laubac hors d'âge 8€  
Cognac Otard VSOP 8€  
Cognac Otard XO 10€  
Calvados Coqueret 6€  
Calvados du Père Jules 3 ans d'âge 10€  
Vieille Prune Réserve L.O.R. Louis Roch Souillac 7€  
Chartreuse 7€  
Eau de vie poire - G. Miclo 7€  
Eau de vie framboise - G. Miclo 7€

## CHAMPAGNE

Champagne Michel Drappier brut nature 57€



**LE PETIT TRIANON**

80 Bld Rochechouart

75018 Paris

Métro: Anvers, Pigalle

Tel: +33 (0)1 44 92 78 08

Ouvert tous les jours

de 9h à Minuit

[www.trianoncafe.fr](http://www.trianoncafe.fr)

**Presse :**

Flora Richard [fr@letrianon.fr](mailto:fr@letrianon.fr)

Raphaël Bertrand [rb@letrianon.fr](mailto:rb@letrianon.fr)