

LE PETIT

KAVARNA

RESTAVRACIJA

le petit café
restaurant

Pred jutranjim sprehodom v mesto se na Trgu francoske revolucije ustavite v prijetnem kotičku na znani Le Petit beli kavi in naravnem soku. Elegантna kavarna, romantičen vrt in vonj sveže pečenih croissantov ob zvokih šansonov, pričarajo pravo francosko vzdušje. Med zajtrki se znajdejo klasike francoskih juter:

Croque Madam & Croque Monsieur, kuharske kreacije pa zablestijo v intimnem ambientu restavracije Le Petit.

Prijetno osebje vam popestri popoldanski klepet s prijatelji ob kozarcu skrbno izbranega vina, vam svetuje in ugodi vsaki vaši želji.



le petit café
et restaurant



ALERGENI

LEGENDA SNOVI, KI POVZROČAJE ALERGIJE ALI
PREOBČUTLJIVOSTI:

1 - žita, ki vsebujejo gluten

2- jajca

3 - mleko in mlečni izdelki, ki vsebujejo laktozo

4 - ribe

5 - raki

6 - mehkužci

7- arašidi

8 - oreščki

9 - sezamovo seme

10 - gorčično seme

11 - zrnje soje

12 - zelena

13 - volčji bob

14 - žveplov dioksid in sulfiti



LE PETIT BISTRO

HLADNE PREDJEDI

Marinirane rezine roastbeefa, mousse piščančjih jeter, inčuni, gorčična krema, kandiran paradižnik, domača majoneza s tartufi, listi kaper

(1, 2, 3, 10, 14)

18 €

Dimljena tuna, mousse tune, česnova krema, prepeličja jajčka, kandiran češnjev paradižnik, majoneza buče, listi kaper

(2, 4)

17 €

Terina mediteranske zelenjave, burrata, tatar leče, humus, marinirana leča in čičerika, kandiran češnjev paradižnik, balzamične perle

(3, 14)

15 €

TOPLE PREDJEDI

Dnevna juha

(1, 3)

5 €

Ajdovi krapki, opečena gosja jetra, domača hruškova marmelada, hruškov kruh, porto omaka s črnimi orehi in hruško

(1, 2, 3, 8, 14)

18 €

Domači ravioli z lososom, bučna krema, lososove ikre, čips buče, bučna semena, parmezanova pena

(1, 2, 3)

15 €

"Quiche" ohrovta, ajdove kaše, pšeničnega drobljenca, rozin in mladega kozjega sira, zelenjavna krema, solatka

(1, 2, 3)

13 €

„Escargots a l'ail“

(1,3)

13 €

*Od ponedeljka do petka 12 - 22h, sobote 13 - 22h, nedelje 13 - 17h



LE PETIT BISTRO

GLAVNE JEDI

Nadevana piščančja prsa s tartufi in skorjico tartufov, pire krompir, peperonata, sezonska zelenjava, vinska omaka s črnimi orehi

(3, 8, 14)

19 €

Losos z Duxelles nadevom v "brick" testu, raviol z lososom, krema buče, sezonska zelenjava, potočni raki, ikre lososa, omaka potočnih rakov

(1, 2, 3, 4, 5, 6, 14)

25 €

Krača srne, domači sirovi štruklji, krema zelene in kostanja, sezonska zelenjava, porto omaka

(1, 2, 3, 12, 14)

25 €

Goveji file z Jakobinko, krompirjev blin, krema zelene in kostanja, maslena zelenjava, vinska omaka

(1, 2, 3, 6, 12, 14)

34 €

"Black Angus" roastbeef, krema šalotke, kruhov kipnik, pečena šalotka, zelenjava, vinska omaka

(1, 2, 3, 14)

36 €

Lignji nadevani z gamberi, rižem in baziliko, kremna polenta, omaka paradižnika, kaper in črnih oliv

(1, 3, 6, 8)

19 €

SLADICE

Čokoladni souffle, sladoled gozdnih sadežev, coulis gozdnih sadežev

(1, 2, 3)

8,5 €

Domači cheesecake, preliv jabolka, jabolčni sladoled

(1, 2, 3, 8)

8,3 €

Domača figova tortica, preliv karamele in lešnikov sladoled

(2, 3, 8)

8,9 €

*Od ponedeljka do petka 12 - 22h, sobote 13 - 22h, nedelje 13 - 17h



SOLATE

Solata z roastbeefom

Mariniran roastbeef, mešana solata, burrata, parmezan, suhi paradižnik, pinjole,
gorčični preliv

(3, 8, 10, 14)

19 €

Solata z brancinom

Mlada špinača, brancin, čičerika, prepeličja jajca, orehi, marelice, feta sir, gorčični
preliv

(2, 3, 4, 8, 10, 14)

17,5 €

Solata s tofujem

Miks berivke, tofu, humus, čičerika, suhi paradižnik, avokado, marinirano korenje,
marinirana rdeča pesa, sojini kalčki, limonin dresing

(8, 11, 14)

16,5 €

Cesarjeva solata

Solata ledenka, hrustljava slanina, ribano jajce,
trdi sir v lističih, preliv in krutoni

(1, 2, 3, 4, 10, 14)

- s piščancem 14 €

- z lososom 16 €



TESTENINE IN RIŽOTE

Zelena rižota (3, 14)

16,5 €

Rižota z gamberi in bučo, bučno olje in bučna semena (3, 5, 8)

17 €

Domači cmoki albuminske skute z bučo, dimljena rikota, bučna semena

(1, 2, 3, 8)

14 €

Ajdovi krapki s tartufi (1, 2, 3)

18 €

Špinačni rezanci z dimljenim lososom, suhim paradižnikom in
tapenado zelenih oliv (1, 2, 3, 4, 8, 10)

17,5 €

Njoki z govejim filejem in tartufi (1, 2, 3)

19 €

Idrijski žlikrofi, jelenov ragu, hruškova marmelada (1, 2, 3)

18 €

Špageti z brancinom, pestom bazilike in mlado špinačo (1, 2, 3, 4, 8)

17 €

Gratinirana ajdova kaša z zelenjavom, čičeriko in pšeničnim drobljencem (1, 3)

16 €

Curry s čičeriko, tofujem, bučo in zelenjavom, basmati riž (3, 11)

15 €

Sipine fregole, kandiran paradižnik, parmezanova pena (1, 3, 6)

17 €

Pljukanci z natrgano govedino, šalotko, papriko in paradižnikom (1, 2, 3)

18 €



ZAJTRKI

*Od ponedeljka do petka do 12h, sobote in nedelje do 13h

Zajtrk "Le Petit" (1, 2, 3) <i>Omleta, kruh, domača marmelada, med in maslo, mini rogljiček, 1dcl naravnega pomarančnega soka</i>	9.3	Gratinirana jajčka "Ratatouille" (2, 3) <i>Jajci na oko iz pečice z melancani, bučkami, papriko, paradižnikom in sirom</i>	10.4
Jajčka "Benedict" (1, 2, 3) <i>Opečen kruh, prekajen svinjski vrat, poširani jajci, holandska omaka, drobnjak</i>	9.5	Domača piščančja pašteta s tartufi in kaprami (3, 14)	12
Jajčka "Royale" z avokadom (1, 2, 3, 4) <i>Opečen kruh, dimljen losos, avokado, poširani jajci, holandska omaka, drobnjak</i>	10.4	Divjačinska hrenovka v briošu, ledenka, česnova majoneza, parmezan, gorčična krema, drobljenec čebule, ketchup, krompirjeva pokovka in zeljna solata coleslaw (1, 2, 3, 8, 10)	10.9 
Jajčka "Omar" (1, 2, 3) <i>Opečen kruh, marinirana govedina s čilijem, poširano jajce, holandska omaka, kajenski poper</i>	11	BAGEL:	12.5
Istrski zajtrk (1, 2, 3) <i>Opečen kruh, vmešana jajčka s črnimi olivami, pršut, svež pomladni tartuf, tartufovo olivno olje</i>	12	- Kraljevi (1, 2, 3, 9, 10) <i>Gorčični namaz, solata, paradižnik, pikantne rezine marinirane govedine, slanina, poširano jajce</i>	11.9
Angleški zajtrk (1, 2, 14) <i>Jajci na oko s popečeno slanino, šampinjoni, paradižnikom, mini klobaso in opečenim kruhom</i>	9.9	- Vegan (1, 9) <i>Čičerikin namaz, korenček, beriyka, paradižnik, avokado</i>	13.2
Gratinirana jajčka "Lorraine" (2, 3) <i>Jajci na oko iz pečice s pršutom in sir edamec</i>	8.3	- Napoleon (1, 2, 8, 9, 14) <i>Dimljena račja prsa, poširano jajce, domača orehova majoneza, marinirana rdeča pesa, orehi, solata</i>	5.5
Gratinirana jajčka "Florentine" (1, 2, 3) <i>Jajci na oko iz pečice s špinaco, bešamelom in sir edamec</i>	8	Pečena jajčka na oko	6.5
Gratinirana jajčka "Royale" (1, 2, 3, 4) <i>Bešamel, špinaca, dimljeni losos, jajca, sir edamec</i>	10.5	Omleta ali vmešana jajčka (2,3)	8.6
Croque Madame (1, 2, 3) <i>Toast, šunka, sir, bešamel, jajce na oko</i>	8	Jajčka s kuhanim pršutom (2,3)	9.9
Croque Monsieur (1, 2, 3) <i>Toast, šunka, sir, bešamel</i>	7.8	Jajčka s tartufi (2,3)	2
"De Gaulle" (1, 2, 3) <i>Toast, šunka, jajčka na oko, sir</i>	7.5	Dodatki k naročilu	Sezonska zelenjava/ šampinjoni/ suh paradižnik
Croque De Volaille Madame (1, 2, 3, 14) <i>Toast, rezine piščanca, bešamel, edamec, suh paradižnik, zelišča, kremni sir, mozzarella, jajce na oko</i>	9.8	Pršut/ kuhan pršut/ slanina/ sir/ avokado	3
Croque De Volaille Monsieur (1, 3, 14) <i>Toast, rezine piščanca, bešamel, edamec, suh paradižnik, zelišča, kremni sir, mozzarella</i>	9.5	Tartufi/ Brunch kruhki (3 kom)	4
		Brezglutenski kruh	2.8



BRUNCH

*strežemo do 17h

Gratinirana jajčka "Lorraine" (jajčka iz pečice s pršutom), popečeni kruhki z zeliščno skuto in hrustljavo slanino (1, 2, 3)	10.5
Gratinirana jajčka "Florentine" (jajčka iz pečice s špinačo), popečeni kruhki z zeliščno skuto in sušenim paradižnikom (1, 2, 3)	10.3
Gratinirana jajčka "Royale" (jajčka iz pečice s špinačo in dimljenim lososom), popečeni kruhki z zeliščno skuto in prahom črnih oliv (1, 2, 3, 4, 14)	12.9
Gratinirana jajčka "Ratatouille" (jajčka iz pečice z melancani, bučkami, papriko, paradižnikom in sirom), popečeni kruhki s paradižnikovo salso (1, 2, 3)	12.5
"Croque Madame" (pečeni toast s šunko, sirom in jajcem na oko), francoski krompirček s hišno omako ter češnjev paradižnik (1, 2, 3)	10.3
"Croque Monsieur" (pečeni toast s šunko in sirom), francoski krompirček s hišno omako ter češnjev paradižnik (1, 3)	9.9
"Croque De Volaille Madame" (pečeni toast z rezinami piščanca, suhim paradižnikom, zelišči in jajcem na oko), francoski krompirček s hišno omako ter češnjev paradižnik (1, 2, 3, 10, 14)	11.4
"Croque De Volaille Monsieur" (pečeni toast z rezinami piščanca, suhim paradižnikom in zelišči), francoski krompirček s hišno omako ter češnjev paradižnik (1, 3, 10, 14)	11

Ameriške palačinke

Nutella, banana, praženi lešniki (1, 2, 3, 8)	9
Figov pire, kostanjeva krema in kostanj (1, 2, 3, 8)	10



Smoothie

Naravni pomarančni sok, banana, mango, korenje, med, chia semena

8

Jogurti

JOGURT (3)	3
JOGURT Z GOZDNIMI SADEŽI (3)	4.3
JOGURT S SVEŽIM SADJEM (3)	5
JOGURT S SVEŽIM SADJEM IN MUSLIJEM (1, 3)	5.9
JOGURT S SVEŽIM SADJEM IN DOMAČO GRANOLO (1, 8)	6.9
JOGURT Z OREHI, ROZINAMI, BANANO IN MEDOM (3, 8)	6.5
KOSMIČI Z JOGURTEM, MLEKOM, OVSENIM ALI RIŽEVIM NAPITKOM (DOPLAČILO ZA RASTLINSKO MLEKO 1 €)	
DOMAČA GRANOLA S SUHIM SADJEM IN SEMENI (1, 3, 8)	5
BIO HRUSTLJAVA GRANOLA Z MALINO IN CIMETOM (3, 8)	4.9
MUESLI (1, 3, 8)	4.6

Palačinke

(1, 2, 3, 8)	
z marmelado / nutello / orehi in med	7.5
z nutello in orehi / nutello in banano	8

Osvežitev ob brunchu (14)

Mimoza (naravni pomarančni sok, Martini Prosecco)	6.5
Bellini (breskov sok, Martini Prosecco)	6
Spicy Orange Fizz (Ginger beer, naravni pomarančni sok)	5.2

HIŠNE SLADICE

TORTA (KOS) / 6.3 (ZA ALERGENTE VPRAŠAJTE NATAKARJA)

NUTELLA-BANANA TORTA / 7 (1, 2, 3, 8)

TIRAMISU S KOSTANJEM IN HRUŠKO / 4.9 (1, 2, 3, 8)

Masleni rogljiček (1, 2, 3) **2.8**

Rogljiček s čokolado (1, 2, 3, 8) **2.8**

Rogljiček z marmelado (1, 2, 3) **2.8**

Muffin (1, 2, 3, 8, 9, 11) **4.2**

kar tako... ob vinu

CHARCUTERIE (BUDJOLA DIVJEGA PRAŠIČA, **18**
PRŠUT JELENA, SALAMA MEDVEDA IN GAMSA,

MARINIRANE OLIVE S TRDIM SIROM IN **6**
SUŠENIM PARADIŽNIKOM, GRISINI (1, 3)

GAMBERI V TEMPURI, SLADKA ČILI **13**
OMAKA (1, 2, 5)

PIŠČANČJA PAŠTETA S TARTUFI, KAPRE **12**
S PECLJI (1, 2, 3, 14)

Za najmlajše

Piščančji trakci ocvrti v panko **8.9**
drobtinah in francoski krompirček

(1, 2, 3)

Testenine s pelati (1, 2) **7.7**

Testenine v sirovi omaki (1, 2, 3) **7.7**

Francoski krompirček (2, 3) **5.5**



BURGER, SENDVIČI in TOASTI

"LE PETIT BURGER" (1, 3, 10) **15.5**

100% goveje mešano meso z zelišči, hrustljava
slanina, sir, karamelizirana čebula, paradižnik,
solata in francoski krompirček

VEGE BURGER S ŠPINACNO

BOMBETO (1, 3, 10, 14) **14.5**

Vegetarijanski burger, avokado, cheddar sir,
česnova omaka z zelišči, solata, karamelizirana
čebula, paradižnik, francoski krompirček

KRALJEVI SENDVIČ **7.5**

Kruh s semenami, pikanten rozbif, trdi sir, suhi
paradižnik, rukola, gorčični namaz (1, 2, 3, 10)

VEGI SENDVIČ **6**

Polnozrnata ciabatta, humus, čičerika, paprika,
melancani, bučke (1, 2, 3)

JAMBON DE DINDE **6.8**

Ciabatta, maslo, dimljena puranja prsa z medom,
ementaler (1, 2, 3)

TOAST CLASSIC **4.5**

Šunka, sir (1, 3)

TOAST SIR **4.2**

Sir, margarina in origano (1, 3)

TOAST VEGE **4.5**

Popečene bučke in melancani, mozzarella, olivno
olje (1, 3)





Vinska karta

(14)

PENINE

Martini Prosecco

3.5

26

Bjana Brut, Goriška Brda

7.9

59

Bjana Brut Rose, Goriška Brda

8.7

65

Pet Nat Hydra, Kabaj, 2020

4.5

33

Veuve clicquot y.l. 0,375

60

60

Veuve clicquot y.l. 0,75

13.5

100

VC La Grande Dame

240

Cristal Brut Rose, Roederer, 2009

630

BELA VINA

Malvazija, Rodica, Slovenska Istra, 2021

4.9

37

Zelen, Poljšak, Vipavska dolina, 2021

4.7

35

Sivi pinot Epoca, Ferdinand, Goriška Brda, 2021

6.8

51

Šipon, Kobal, Štajerska Slovenija, 2021

4.5

33

Chardonnay Brgalot, Benedetič, Goriška Brda, 2018

5.3

40

Sauvignon, Kobal, Štajerska Slovenija, 2022

4.9

37

Sauvignon, Kocjančič, Goriška Brda, 2017

5.5

41

Renski rizling, Protner, Štajerska Slovenija, 2021

4.5

34

Rebula journey, Medot, Goriška Brda, 2021

5.1

38

Bela Carolina, Aljoša Jakončič, Goriška Brda, 2020
(chardonnay, rebula, sauvignon)

6.9

52

Veliko Belo, Movia, Goriška Brda, 2017
(rebula, sauvignon, sivi pinot)

5.9

59

Rumeni Muškat, Rodica, Slovenska Istra, 0.5 l, 2021

6.4

32

Dišeči Traminec, Steyer, Štajerska Slovenija, 2022

4.9

37

Angel belo, Batič, Vipavska dolina, 2021
(pinela, chardonnay, malvazija, rebula, laški rizling, zelen, vitovska)

7.5

56

Valentino, Batič, Vipavska dolina 0,2 l

40

HIŠNO VINO

Chardonnay, Kocjančič

3.5

Merlot, Kocjančič

3.5

ROSE VINA

Cviček, Pleterje, Dolenjska, 2022

2.8

Rose, Batič, Vipavska dolina, 2022

5.2

39

Rose, Prus, Bela Krajina, 2019

4.9

37

Rose, Monte Moro, Slovenska Istra, 2019

5

38

RDEČA VINA

Črna Rebula, Erzetič, 2019

5.5

41

Modri Pinot, Frešer, Štajerska Slovenija, 2019

6

45

Cabernet Franc, Guerila, Vipavska dolina, 2021

5.8

43

Merlot Bosc, Piro - Jakončič, Goriška Brda, 2020

6.3

47

Refošk, Rodica, Slovenska Istra, 2020

5.3

40

Cabernet Sauvignon, Piro-Jakončič, Goriška Brda, 2020

5

38

Cabernet Sauvignon Bosc, Piro-Jakončič, Goriška Brda, 2019

6

45

Modra Frankinja, Kobal, Štajerska Slovenija, 2021

5.5

41

Teran, Štoka, Kras, 2022

5.5

41

Angel rdeče, Batič, Vipavska dolina, 2020
(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)

9.5

71

Stara Brajda, Šćurek, Goriška Brda, 2019
(merlot, refošk, cabernet franc, cabernet sauvignon)

6.8

51

Duet, Edi Simčič, Goriška Brda, 2020

45

(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)

8

60

Rdeča Carolina, Aljoša Jakončič, Goriška Brda, 2018
(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)

8

60

Veliko Rdeče, Movia, Goriška Brda, 2013
(merlot, cabernet sauvignon, modri pinot)

80

DESERTNA VINA

Porto, Ramos Pinto 0,05 l

4.8

Martini bianco / dry / rosso

5.5

Martini riserva ambrato/ rubino

6.9



Kave z aromo (3)

Latte macchiato "vanille"	4.6
Latte macchiato "noisette"	4.6
Latte macchiato "pumpkin spice"	4.6
Latte macchiato "chocolate"	4.6
Latte macchiato "caramel"	4.6

NOVO

Topli napitki

Bela kava "Le Petit" (1, 3, 11)	3.5	Nescaffé	3.4
Kava	2.4	Kakav (bio 32%) (3)	3.3
Macchiato (3)	2.5	Kakav (bio 32%) s smetano (3)	3.5
Kava s smetano	2.8	Vroča čokolada (3)	3.3
Kava z mlekom	2.8	Vroča čokolada s smetano ali z okusom hruške, pasijonke, kokos-a in jagode (3)	3.5
Cappuccino (3)	2.8	Čaj	3.6
Bela kava (3)	3.6	Čaj z dodatki	3.8
Bela kava s smetano (3)	3.8	Chai latte (matcha ali spiced chai) (3)	4.2
Brezkofeinska kava	2.7	Kuhano vino (14)	3.8
Brezkofeinska kava z mlekom, ...	3.2	Mleko	2
Brezkofeinska bela kava (3)	4	Mleko z medom	2.5
Ječmenova kava (1)	2.7	Med, smetana	0.6
Ječmenova kava z mlekom, ... (1,3)	3.2	Doplačilo za dvojno kavo	2
Ječmenova bela kava (1, 3)	4	Vse napitke Vam postrežemo tudi z riževim ali ovsenim mlekom + 0.3 €	
Latte macchiato (3)	3.6		
Brezkofeinski Latte macchiato (3)	4		

SEZONSKA PONUDBA

Hišni ledeni čaj (pasijonka / jagoda/ hruška)	3.9
Limonada z okusom (hruška / ingver, bezeg, pasijonka, jagoda)	4.4
Vroča limonada z: - ingverjem, meto in medom - hruško, cimetom in medom	4.5
Vroči Aperol	4.9
Vroči gin	5.5
Vroči viski	5.5

BREZALKOHOLNE PIJAČE

Fentimans Ginger Beer, Ginger ale	0,2 l	3.9
Oaza z okusi	0,50 l	3.6
Naturelle	0,50 l	3.6
Naturelle	1 l	4.8
Radenska Classic, Radenska z okusom	0,25 l	3
Radenska	0,5 l	3.9
Radenska	1 l	5
Pepsi, Pepsi max, Ora, Tonic Inka	0,25 l	3.8
Oraketa (multivitamin, različni okusi)	kom	3.8
Schweppess Bitter lemon, Tangerine	0,25 l	3.8
Kombuča (različni okusi)	0,33 l	4.4
Fentimans Tonic Water	0,2 l	3.9
7 UP	0,25 l	3.8
Cockta	0,275 l	3.8
San Pellegrino Aranciata	0,2 l	3.8
Ledeni čaj	0,25 l	3.8
Sok Fructal	0,2 l	3.6
Fructal pomaranča/jabolko	0,1 l	2
Hoppy Collins (naravna gazirana limonada)	0,25 l	3.8

POP DRINK'S

Gingerino	0,1 l	3
Red Bull	0,25 l	4.6

Sveže stisnjeni sokovi

Limonada	0,3 l	4
Pomaranča	0,1 l	2.4

Naravni sokovi "Les Vergers Boiron" 0,3l



Pomaranča - mango	7.5
Pomaranča - malina	7.5
Pomaranča - jagoda	7.5
Pomaranča - banana	7.5

Sadni pireji vsebujejo 95% sadja. Skozi različne okuse ohranijo viskoznost brez aditivov. Ne vsebujejo barvil, konzervansov ali stabilizatorjev. Koncept sadnih pirejev postavlja standarde na trgu v kulinariki že od zgodnjih '70. let.



PIVO (1)

BUDWEISER BUDVAR TOČENO, SVETLO	0,2 l	3.6
BUDWEISER BUDVAR TOČENO, SVETLO	0,3 l	3.9
BUDWEISER BUDVAR TOČENO, SVETLO	0,5 l	4.2
TEKTONIK NORMAL TOČENO, PALE ALE	0,3 l	5.5
TEKTONIK NORMAL TOČENO, PALE ALE	0,5 l	6
UNION GRAND	0,5 l	4.2
UNION NEFILTRIRANO	0,5 l	4.4
RADLER GRENVÍKA	0,5 l	3.9
LAŠKO	0,33 l	3.9
HEINEKEN	0,33 l	4.6
GUINNESS	0,44 l	6.6
BERNARD PIVO, SVETLO - TEMNO	0,5 l	4.8
STIEGL WEISSE	0,5 l	4.8
ERDINGER (svetlo, temno in brezalko.)	0,5 l	5.2
GRIMBERGEN DOUBLE AMBREE	0,33 l	4.8
KRONENBOURG 1664 BLANC	0,33 l	4.4
SOMMERSBY CIDER	0,33 l	4.4
DAURA DAMM (BREZ GLUTENA)	0,33 l	4.9

Kraft piva (1)

BEVOG

- TAK (pale ale)	0,33 l	5.9
- KRAMAH (IPA)	0,33 l	6.5
- DEETZ (golden ale)	0,33 l	5.9
- HELLES EXPORT (lager)	0,5 l	6

PELICON

- The 3rd Pill (IPA)	0,5 l	6.9
- Yes Boss! (pale ale)		6.3
- Walter Wheat (ameriški pšenični ale)		6.3
- Black Aurora (temni ale)		6.9
- Mango Milkshake (IPA)		6.9
- Kveik Burja (buteljčno pivo zorjeno v sodih posetva Burja; letnik 2018)	0,75 l	24.9

RESERVOIR DOGS

- Single Blondie (blonde ale)	0,33 l	5.5
- Conqueror (Session IPA)		6.5
- Grim Reaper (IPA)		6.3
- Sour Sister (Sour NEIPA)		6.5
- Starvation (Black IPA)		6.8

LIKERJI

0,03 l

Teranov liker 0,05 l (14)	5
Borovničevac	5.5
Malibu	4.2
Carolans (3)	5
Kahlua	4.2
Cointreau	4.2
Southern Comfort	4.9

ŽGANE PIJAČE

0,03 l

Viljamovka, Fructal Prior	5.9
Viljamovka Barrique, Mono-gram	6.9
Slivovka TOK 4y	5.9
Slivovka TOK 5y	8.5
Slivovka TOK 15y	23
Medica "BADEL"	5
Dunja/kutina	5.7
Brinjevec Prior	5.9
Grappa Nonino Tradizione	5.5
Rum domaći Fructal	2.5
Vodka Eristoff	6
Vodka Grey Goose	7.5
Tequila Sierra Reposado	5.9
Tequila Patron Silver	6.5
Bacardi Carta Blanca	5.5
Bacardi 8 y.o.	6.3
Pyrat x.o. Reserve Patron	9
Zacapa Centenario Solera 23	12
Zacapa x.o.	15.5
Santa Teresa 1796 Solera rum	10.9

Konjaki

0,03 l

Hennessy v.s.o.p	8
Remy Martin v.s.o.p.	9
Hennessy x.o.	20

WHISKEY 0,03 l

TULLAMORE DEW	5.9
JACK DANIELS	6
JACK DANIELS SINGLE BARREL	7.8
MAKER'S MARK Bourbon	5.8
JAMESON CRESTED	7
ARDBEG 10 Y.O.	11
LAPHROAIGH 10 Y.O.	7
KAVALAN Port Cask finish(Tajvan)	8.3
JOHNNIE WALKER Gold Reserve	6.8
SCAPA 16 Y.O.	8
CHIVAS REGAL 18 Y.O.	9.5
TALISKER 10 Y.O.	6.5
CARDHU 12 Y.O.	6.6
OBAN 14 Y.O.	8.8
NIKKA WHISKY	9
GLENMORANGIE LASANTA 12 Y.O.	9
KURA RUM CASK FINISH WHISKEY	11

GIN

Broken Bones London Dry	6
Broken Bones Ljubljana Dragon z ingverjem	7
Opihr oriental spiced	5.8
Bombay Saphire	5.5
Tanqueray Ten	5.9
Bloom London Gin	6.4
Monkey 47	9
Petriot Zeleni Jurij (gin iz Bele Krajine)	6
Nikka Coffey gin (Japonska)	7.9
Cittadelle (Francija)	6.5
Sir Edmond Gin (z bourbonsko vanilijo)	6

GRENCICE 0,03 l

APEROL	4.5
MARTINI BITTER	4.5
CYNAR	4.9
JAGERMEISTER	4.9
PELINKOVEC ANTIQUE	4.9
UNDERBERG	4.2
CAMPARI	4.5

Cocktails

LE PETIT	8.8
(Gin, Aperol, ananasov sok, limetin sok, slatkorni sirup, pasijonka pire)	
APEROL SPRITZ (14)	7.4
(Aperol, Prosecco, soda)	
CAMPARI SPRITZ (14)	7.4
(Campari, Prosecco, soda)	
PENICILIN	9.5
(Viski, sveži ingver, limonin sok, med)	
HUGO (14)	7
(Bezgov sirup, prosecco, soda, limeta, meta)	
MOJITO	9.2
(Bacardi Carta blanca, soda, rjavi slatkor, meta)	
CAIPIRINHA	8.6
(Cachaca, slatkor, limeta)	
CAIPIROSKA	8.6
(Vodka, slatkor, limeta)	
CUBA LIBRE	8.8
(Bacardi Carta blanca, limeta, pepsi)	
PINA COLADA (3)	9.6
(Bacardi Carta blanca, kokosov pire, ananasov sok, smetana)	
LONG ISLAND ICE TEA	10.5
(Vodka, gin, Cointreau, Bacardi, tekila, Pepsi)	
NEGRONI RUBINO /AMBRATO	9.5
(Martini Rubino / Ambrato, Bombay gin, Martini Bitter)	
MARTINI ESPRESSO	9.5
(Grey Goose vodka, Kahlua, espresso)	
GIN GIN MULE by BROKEN BONES	8.6
(Broken Bones Ljubljana dragon gin, Ginger beer, limonin sok, soda)	
WHISKEY SOUR (2)	9.5
(Maker's Mark, limonin sok, jajčni beljak, slatkorni sirup)	
NEW YORK SOUR (14)	9.5
(Maker's Mark, limonin sok, slatkorni sirup, rdeče vino)	
ANTIQUÉ SOUR	9
(Pelinkovec Antique, limonin sok, jačni beljak, slatkorni sirup)	
MARGARITA	9.3
(Tekila Patron Silver, Cointreau, limetin sok)	
MOSCOW MULE	8.6
(Eristoff vodka, svež limetin sok, Fentiman's Ginger Beer)	
TOM COLLINS	9.2
(Gin, limonin sok, slatkorni sirup, soda)	
FRENCH 75 (14)	8.5
(Gin, Prosecco, limonin sok, slatkorni sirup)	
DAIQUIRI	8.5
(Bacardi rum, limetin sok, slatkorni sirup)	



CIGARETI

Davidoff	5.30
Davidoff Reach	4.40
Gauloises	4.80
West	4.80
West Silver plus	4.60
West Micron	4.40

Ostalo

Lizika	0.6
Žvečilni	2

ZA ZVESTE PRIJATELJE IN OSTALE TAČKE

Piščanček	6
-----------	---

CIGARE

Macanudo Connectic. Crystal / **12.1** Macanudo Ascots / **3.1** Macanudo Inspirado Robusto / **9.7**
 CAO Bones Blind Hughie / **10.2** Macanudo Inspirado Green Toro / **9.5**

Romeo y Julieta No.1 Tube / **11.4** Romeo y Julieta No.3 Tube / **9.9**
 Silencio Red Dot Robusto / **12.9**

Vse cene so v eur in vsebujejo ddv.



RESTAVRACIJA LE PETIT

le petit
café
& restaurant

Restavracija Le Petit je odprta od ponedeljka do sobote od 12h do 22h, ob nedeljah do 17h.

Cafe ponudbo francoskih croissantov, hitrih krožnikov testenin in šansonov v zavetju vrbe smo nadgradili v prvem nadstropju, kjer vas z restavracijsko ponudbo kulinaričnih dosežkov francoske kuhinje razvajamo v ambientu francoske elegancije. Intimnost prostora vas bo popeljala na polja sivke v francosko Provanso ali na plaže Azurne obale. Obisk restavracije Le Petit je primeren tako za ukradene trenutke prvega zmenka kot za poslovne sestanke.

REZERVACIJE SPREJEMAMO NA TELEFONSKO ŠTEVILKO 01 25 12 575 ALI NA ELEKTRONSKI NASLOV info@lepetit.si



Vrabček ti ne odnese rogljička ker bi bil lačen, ampak ker ve, da ga lahko.

PROSIMO, DA NE HRANITE PTIC!



www.lepetit.si



LE PETIT GROUPE d.o.o. | Trg francoske revolucije 4 | 1000 Ljubljana

Cenik velja od
30.10.2023

le petit
café
& restaurant

Svoje mnenje lahko postite
na
Trip Advisor

WIFI geslo:
le petit