

# LE PETIT

KAVARNA / RESTAVRACIJA

*le petit café*  
restaurant

Pred jutranjim sprehodom v mesto se na Trgu francoske revolucije ustavite v prijetnem koticku na znani Le Petit beli kavi in naravnem soku. Elegantna 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 RESTAURANT

## HLADNE PREDJEDI

Terina gosjih jeter, mousse gosjih jeter, opečena gosja jetra, brioš, pomaranča  
(1, 2, 3)  
**19 €**

Dimljena mečarica, bambini mozzarella, majoneza pomaranče, kandirana pomaranča, kandirane olive in paradižniki, perle citrusov  
(2, 3, 4)  
**18 €**

Veganski steak, pesin humus, drobljenec, makadamija, čičerika, majoneza tofuja, kreša, vložena pesa, pesina zemlja  
(8, 11, 14)  
**16 €**

## TOPLE PREDJEDI

Dnevna juha  
**5,5 €**

Francoska čebulna juha (1, 3, 14)  
**6,5 €**

Kunčja jetra, karamelizirana šalotka, kremna polenta, vinska omaka, ocvrti jurčki (1, 8, 14)  
**19 €**

"Quiche" z lososom, artičoko in edamame, zelenjavna krema, solatka  
(1, 2, 3, 4, 11, 14)  
**15 €**

Pirini krapki s skuto in tartufi (1, 2, 3)  
**14,5 €**

„Escargots a l'ail“  
(1, 3)  
**14 €**

\*Od ponedeljka do petka 11 - 22h, sobota 11 - 22h, nedelja 11 - 17h



# LE PETIT RESTAURANT

## GLAVNE JEDI

Spare ribs, mladi krompir, stročji fižol, mlada čebulica, slanina, dimljena BBQ omaka in medena gorčica (3, 10)

18 €

Poširan file lososa, Gyoza nadevana z lososom, lososovi arancini, bučna krema, zelenjava, ribji bisque, lososove ikre (1, 3, 4, 6, 14)

24 €

File tune s sezamom, limonina rižota, bučna krema, zelenjava, ribji bisque, limonino olje (3, 4, 9, 14)

26 €

Telečja lička, žafranova rižota, krema vijoličnega krompirja, zelenjava, mariniran solkanski radič in porto omaka (3, 14)

26 €

Jelenov osso buco, gratinirani sirovi štruklji, ocvrtki z brusnico, krema vijoličnega korenja, zelenjava, omaka z brusnicami (1, 2, 3, 14)

25 €

Rolada piščančjih prsi s tartufi, pire krompir, krema vijoličnega korenja, zelenjava, porto omaka s črnimi orehi (3, 8, 14)

24 €

Filet mignon z gnudi, krema vijoličnega korenja, ocvrt goveji priželjc, zelenjava, mousse gosjih jeter (1, 2, 3, 4)

35 €

## SLADICE

Limonin tart z meringo (1, 2, 3)

9,5 €

Domači cheesecake, konfitirane mandarine in sladoled citrusov (1, 2, 3)

9,3 €

Poširana hruška, čokoladni brownie, mousse pistacije (3, 8)

9,9 €

\*Od ponedeljka do petka 11 - 22h, sobota 11 - 22h, nedelja 11 - 17h



# SOLATE

## Solata z dimljeno mečarico

Ricca in romana, solkanski radič, mladi sir na žaru, kvinoja, kandirana pomaranča, pinjole, marinirano korenje, olje pomaranče in kis citrusov

(3, 4)

17 €

## Solata z govedino

Ricca in romana, solkanski radič, krema vijoličnega korenja, pečeno vijolično korenje, rezine govedine, prepeličja jajčka, makadamija, vložena pesa, češnjev paradižnik, gorčični preliv

(2, 4, 14)

18 €

## Avokado boula

Miks berivke, krema avokada, avokado, kvinoja, pesin humus, falafel, tofu, rdeča pesa, marinirano korenje, sušen paradižnik, pečena čičerika, edamame, tofu majoneza

(9, 11, 14)

16,5 €

## Cesarjeva solata

Solata ledenka, hrustljava slanina, ribano jajce, parmezan, preliv in krutoni

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

- s piščancem 14 €

- z lososom 16 €



## TESTENINE IN RIŽOTE

Njoki z govejim filejem in tartufi

(1, 2, 3)

21 €

Ravioli z gorgonzolo, orehi in zelenjavno kremo

(1, 2, 3, 8)

17 €

Rižota z rdečo peso, kozjim sirom, praženimi lešniki in mariniranim radičem

(1, 2, 3, 8)

17 €

Pirini krapki z ragujem divjega prašiča, ocvrти jurčki

(1, 2, 3)

19 €

Fregole z natrgano govedino, čičeriko, stročjim fižolom in edamame

(1, 3, 11)

17 €

Rigatoni s pestom pistacije, bambini mozzarella, pistacija, kandiran paradižnik

(1, 2, 3, 8)

19 €

Špageti z dimljenim lososom, pestom bazilike in tapenado zelenih oliv

(1, 2, 3, 4, 8)

18 €

Gnudi s hobotnico, gamberi in paradižnikom

(1, 2, 3, 5, 6)

18 €

Curry s čičeriko, tofujem in zelenjavno, basmati riž

(11, 13)

15 €



# 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	Provansalski zajtrk (1, 2, 3, 8, 14) <i>Opečen kruh, vmešana jajčka, mariniran paradižnik, pesto bazilike, bambini mozzarella, balzamične ikre</i>	11.5
Jajčka "Benedict" (1, 2, 3) <i>Opečen angleški muffin, prekajen svinjski vrat, poširani jajci, holandska omaka, drobnjak</i>	9.5	Bretanski zajtrk (1, 2, 3, 4) <i>Opečen kruh, vmešana jajčka s suhim paradižnikom, dimljeni losos, ribje ikre, olivno olje</i>	12
Jajčka "Royale" z avokadom (1, 2, 3, 4) <i>Opečen angleški muffin, dimljen losos, avokado, poširani jajci, holandska omaka, drobnjak</i>	10.4	Veganska prosena kaša z okusom vanilije, pire jagode, makadamija (1, 8)	8.5
Jajčka "Omar" (1, 2, 3) <i>Opečen angleški muffin, marinirana govedina s čilijem, poširano jajce, holandska omaka, kajenski poper</i>	11	Pasjonka chia puding, grški jogurt, banane, jagode in kokosov čips (3)	9.2
Angleški zajtrk (1, 2, 14) <i>Jajci na oko s popečeno slanino, šampinjoni, paradižnikom, mini klobaso in opečenim kruhom</i>	9.9	Domača piščančja pašteta s tartufi in kaprami (3, 14)	12
Gratinirana jajčka "Lorraine" (2, 3) <i>Jajci na oko iz pečice s pršutom in sir edamec</i>	8.3	<b>BAGEL:</b>	
Gratinirana jajčka "Florentine" (1, 2, 3) <i>Jajci na oko iz pečice s špinačo, bešamelom in sir edamec</i>	8	- <b>Kraljevi</b> (1, 2, 3, 9, 10) 12.5 <i>Pikantne rezine marinirane govedine, slanina, gorčični namaz, solata, paradižnik, poširano jajce</i>	
Gratinirana jajčka "Royale" (1, 2, 3, 4) <i>Jajci na oko iz pečice s špinačo in dimljenim lososom, bešamelom in sir edamec</i>	10.5	- <b>Vegan</b> (1, 8, 9) 11.9 <i>Čičerikin namaz, korenček, berivka, paradižnik, avokado</i>	
Gratinirana jajčka "Méditerranée" (2, 3) <i>Jajci naoko iz pečice s papriko, čebulo, bučkami, melancani, paradižnikom, kaprami, olivami in sir</i>	10.4	- <b>Napoleon</b> (1, 2, 8, 9, 14) 13.2 <i>Dimljena račja prsa, poširano jajce, domača orehova majoneza, marinirana rdeča pesa, orehi, solata</i>	
Croque Madame (1, 2, 3) <i>Toast, šunka, sir, bešamel, jajce na oko</i>	8	- <b>Antoinette</b> (1, 2, 3, 8, 9) 13 <i>Mortadella, hrenov namaz, bambini mozzarella, poširano jajce, preliv pistacije in pistacije</i>	
Croque Monsieur (1, 2, 3) <i>Toast, šunka, sir, bešamel</i>	7.8	Pečena jajčka na oko 5.5	
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	Vmešana jajčka (2, 3) 6.5	
Croque De Volaille Monsieur (1, 3, 14) <i>Toast, rezine piščanca, bešamel, edamec, suh paradižnik, zelišča, kremni sir, mozzarella</i>	9.5	Jajčka s kuhanim pršutom (na oko ali vmešana) (2, 3) 8.6	
Istrski zajtrk (1, 2, 3) <i>Opečen kruh, vmešana jajčka s črnimi olivami, pršut, tartufi, tartufovo olivno olje</i>	12	Jajčka s tartufi (2, 3) 9.9 <b>Dodatki k naročilu</b>	
		Dodatno jajce 2	
		Sezonska zelenjava/ šampinjoni/ suh paradižnik 3	
		Pršut/ kuhan pršut/ slanina/ klobasicce /sir/ avokado/ 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
"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
Mascarpone s konfitirano pomarančo (1, 2, 3)	10

NOVO

## Smoothie

NOVO

Naravni pomarančni sok, banana, ananas, mango, korenje, avokado, kurkuma 8

## Jogurti

\*strežemo do 17h

JOGURT (3)	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
<b>KOSMIČI Z JOGURTOM, MLEKOM, OVSENIM ALI RIŽEVIM NAPITKOM</b>	
(DOPLAČILO ZA RASTLINSKO MLEKO 1 €)	
DOMAČA GRANOLA S SUHIM SADJEM IN SEMENI (1, 3, 8)	5
BIO HRUSTLJAVA GRANOLA S SUHIMI MALINAMI 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)	5.5

# HIŠNE SLADICE

TORTA (KOS) / 6.6 (ZA ALERGENTE VPRAŠAJTE NATAKARJA)

NUTELLA-BANANA TORTA / 7 (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

ASSIETTE DES FROMAGES (OVČJI SIR PECORINO, 15

KRAVJI SIR COMTE, FOURME D'AMBERT, SAINT ROMAIN IN MASSERIA PUGLIESE, MED Z OREHI IN SADJE) (3, 8)

WAGYU GOVEJI PRŠUT, MARINIRANE OLIVE 18

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

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

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

## Za najmlajše

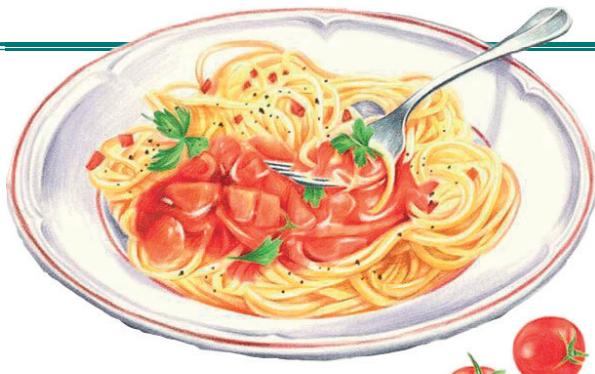
Piščančji trakci ocvrti v panko drobtinah in francoski krompirček 8.9

(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



le petit café  
et restaurant

# BURGER, SENDVIČI in TOASTI

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

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

VEGE BURGER (1, 3, 10, 14) 14.5

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

KRALJEVI SENDVIČ 7.5

Čičerikin kruh, rezine govedine, trdi sir, suhi paradižnik, rukola, gorčični namaz (1, 2, 3, 10)

VEGI SENDVIČ 6.5

Tramezzini, veganska "jajčna" solata (veganska majoneza, gorčica, tofu in drobnjak), ledenka, paradižnik (1, 10, 11, 14)

JAMBON-BEURRE 7

Bela bageta, maslo, kuhan pršut in 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 IN ŠAMPANJCI

Prosecco COL Sandago DOCG Extra dry	4	30
Bjana Brut, Goriška Brda	8.1	60
Frelih Extra brut Rose, Dolenjska	5.9	44
Moet & Chandon Brut Imperial 0,2 l		33
Moet & Chandon Brut Imperial 0,75 l		100
Dom Perignon 2013		450

## SVEŽA BELA VINA

Zelen, Guerila, Vipavska dolina, suho	5	37
Sivi pinot Seven Numbers, Puklavec Family wines, Štajerska, suho	5.2	39
Zeleni silvanec, Albiana, Dolenjska, suho	4.8	35
Sauvignon, Kocjančič, Goriška Brda, suho	5.9	44
Rebula Journey, Medot, Goriška Brda, suho	5.2	39
Malvazija, Santomas, Istra, suho	5.5	41
Renski rizling, Protner, Štajerska Slovenija, polsuho	5	37
Rumeni muškat, Mansus, Vipavska dolina, sladko 0.5 l	6.6	33

## POLNA BELA VINA

Bela Carolina, Aljoša Jakončič, Goriška Brda, suho <i>(chardonnay, rebula, sauvignon)</i>	7.2	54
Angel belo, Batič, Vipavska dolina, suho <i>(pinela, chardonnay, malvazija, rebula, laški rizling, zelen, vitovska)</i>	7.7	57
Chardonnay Brgalot, Benedetič, Goriška Brda, suho	5.8	43

## ORANŽNO VINO

Sivi pinot Ambra, Movia, Goriška Brda, suho	6.9	51
---	-----	----

## HIŠNO VINO

Chardonnay, Kocjančič	3.9
Merlot, Kocjančič	3.9

## ROSE VINA

Cviček, Pleterje, Dolenjska	3
Rose, Batič, Vipavska dolina, polsuho	5.7
Rose, Nebo, Goriška Brda, suho	5.3

## SVEŽA RDEČA VINA

Črna Rebula, Erzetič, Goriška Brda, suho	5.9	44
Modri Pinot, Verus, Štajerska Slovenija, suho	5.6	42
Cabernet Franc selection, Guerila, Vipavska dolina, suho	5.9	44
Cabernet Sauvignon, Piro-Jakončič, Goriška Brda, suho	5.5	41
Modra Frankinja, Albiana, Dolenjska, suho	5.5	41
Barbera Lanthieri, Vipava 1984, Vipavska dolina, suho	5.3	39

## POLNA RDEČA VINA

Merlot Bosc, Piro-Jakončič, Goriška Brda, suho	6.5	48
Mezzo Forte, Santomas, Slovenska Istra, suho <i>(refošk, merlot, cabernet sauvignon)</i>	5.9	44
Angel rdeče, Batič, Vipavska dolina, suho <i>(merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)</i>	9.5	71
Rdeča Carolina, Aljoša Jakončič, Goriška Brda, suho <i>(cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc)</i>	8.8	66

## PORTO IN VERMUTI

Porto, Ramos Pinto 0,05 l	6
Gran Torino bianco / dry / rosso	4.9
Gran Torino Superiore Red	6.9



## Kave z aromo (3)

Latte macchiato "vanilija"	4.8
Latte macchiato "bela čokolada"	4.8
Latte macchiato "cimet"	4.8
Latte macchiato "čokolada"	4.8
Latte macchiato "karamela"	4.8

**NOVO**

## Topli napitki

Bela kava "Le Petit" (1, 3, 11)	3.7	Nescaffé	3.6
Kava	2.5	Kakav (bio 32%) (3)	3.7
Macchiato (3)	2.7	Kakav (bio 32%) s smetano (3)	3.9
Kava s smetano	3	Čaj	3.8
Kava z mlekom	3	Čaj z dodatki	4
Cappuccino (3)	3	Chai latte (matcha ali spiced chai) (3)	4.4
Bela kava (3)	3.7	Mleko (0,2 l)	2
Bela kava s smetano (3)	3.9	Mleko z medom (0,2 l)	2.5
Brezkofeinska kava	2.8	Med, smetana	0.6
Brezkofeinska kava z mlekom, ...	3.3	Doplačilo za dvojno kavo	2
Brezkofeinska bela kava (3)	4.1	<b>Vse napitke Vam postrežemo tudi z riževim ali ovsenim mlekom + 0.3 €</b>	
Ječmenova kava (1)	2.8		
Ječmenova kava z mlekom, ... (1,3)	3.3		
Ječmenova bela kava (1, 3)	4.1		
Latte macchiato (3)	3.9		
Brezkofeinski Latte macchiato (3)	4.3		

## BREZALKOHOLNE PIJAČE

San Pellegrino Aranciatta / Tonic / Ginger Beer	0,2 l	4
Oaza z okusi	0,50 l	4
Angelus (informirana naravna voda)	0,44 l	4.9
Naturelle	0,50 l	3.8
Naturelle	1 l	5
Radenska Classic, Radenska z okusom	0,25 l	3.2
Radenska	0,5 l	4.4
Radenska	1 l	6
Pepsi, Pepsi max, Ora, Tonic Inka, Sprite	0,25 l	4
Red Bull	0,25 l	4.6
Oraketa (multivitamin, različni okusi)	kom	4
Schweppess Bitter lemon, Tangerine	0,25 l	4
Kombuča (različni okusi)	0,33 l	4.6
Cockta	0,275 l	4
Ledeni čaj	0,25 l	4
Sok Fructal	0,2 l	3.8
Fructal pomaranča/jabolko	0,1 l	2
Hoppy Collins (naravna gazirana limonada)	0,25 l	4.2
Gingerino	0,1 l	3

## SEZONSKA PONUDBA

Hišni ledeni čaj (breskev / pasijonka z ananasom/ liči / yuzu japonska limona)	4
Limonada z okusom (ingver / bezeg/ pasijonka ananas / breskev / liči)	4.7
Vroča limonada z ingverjem, meto in medom	4.9
Ledena kava (3)	6.5
Affogato (3)	4.5
Shanky's Whip Irska kava (3)	6.7

## Snežni stisnjeni sokovi

Limonada	0,3 l	4.4
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 <sup>(1)</sup>

## TOČENO

BUDWEISER BUDVAR, SVETLO	0,2 l	3.6
BUDWEISER BUDVAR, SVETLO	0,3 l	3.9
BUDWEISER BUDVAR SVETLO	0,5 l	4.2
TEKTONIK NORMAL,	0,3 l	5.5
PALE ALE	0,5 l	6

## V STEKLENICI

UNION GRAND	0,5 l	4.2
UNION NEFILTRIRANO	0,5 l	4.4
RADLER GRENVIVKA	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	0,33l	4.8
KRONENBOURG 1664 BLANC	0,33l	4.4
SOMMERSBY CIDER	0,33l	4.4
DAURA DAMM (BREZ GLUTENA)	0,33l	4.9

## Kraft piva <sup>(1)</sup>

### VIZIR BREWERY

- FUN TIME (lager)	0,5 l	6.3
- ČRNIFEST (American pale ale)	0,5 l	6.3
- GRINGO (IPA)	0,33 l	5.1
- BEER'O'KRANJEC (cream ale)	0,5 l	6.3

### PELICON

- The 3rd Pill (IPA)	0,5 l	6.9
- Yes Boss! (pale ale)	0,5 l	6.3
- Black Aurora (temni ale)	0,33 l	6.9
- Rosé Berliner Weisse	0,75 l	6.9
- Kveik Burja (buteljčno pivo zorjeno v sodih posestva Burja; letnik 2018)	0,75 l	24.9

### RESERVOIR DOGS

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

# LIKERJI

0,03 l

Korlat teranov liker 0,05 l <sup>(14)</sup>  
in višnjev liker s sivko

NOVO

Borovničevevec

5.5

Malibu

4.2

Carolans (3)

5

Kahlua

4.2

Cointreau

4.2

Southern Comfort

4.9

Irski liker Shanks's Whip

4.2

NOVO

## 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 Korlat

5.7

Brinjevec Mikelj

4.9

Grappa Nonino Tradizione

5.5

Rum domaći Fructal

2.5

Vodka Svedka

5

Vodka Belvedere Smogóry Forest

6.5

Tequila Sierra Reposado

5.9

Tequila Volcan 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

0,03l

Hennessy v.s.o.p

8

Remy Martin v.s.o.p.

9

Hennessy x.o.

20

# WHISKEY 0,03l

TULLAMORE DEW	5.9
JACK DANIELS	6
JACK DANIELS SINGLE BARREL	7.8
WOODFORD RESERVE	6.5
JAMESON CRESTED	7
ARDBEG 10 Y.O.	8
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 0,03l

Broken Bones London Dry	6
Broken Bones Ljubljana Dragon z ingverjem	6.5
Bombay Saphire	4.9
Nordes (Španija)	5.5
Monkey 47	8
Drumshanbo Gunpowder Iris Gin (Irska)	6
Nikka Coffey gin (Japonska)	6.3
Sir Edmond Gin (z bourbonsko vanilijo)	6
Gin Brin 0,0 % alkohola	4

# GRENCICE 0,03l

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)	
GRAN TORINO	6.9
(Bianco vermut, Prosecco, limetin sok in meta)	
ST. GERMAIN GIN TONIC	7.5
(Gin, bezgov sirup, limonin sok, tonik)	
SHANKY'S IRISH MULE	8.4
(Shanky's Whip, ginger beer, limonin sok)	
VIŠNJA SOUR	8.8
(Višnjev liker, ingverjev sirup, svež limonin sok, Bianco Vermut)	
GIN MELON PEACH SOUR	8.9
(Gin, melonin liker, breskev pire, limonin in jabolčni sok)	
APERITIVO NONINO SPRITZ (14)	7
(Aperitivo Nonino, Prosecco, soda)	
APEROL / CAMPARI SPRITZ (14)	7.2
(Aperol / Campari, Prosecco, soda)	
HUGO (14)	7
(Bezgov sirup, prosecco, soda, limeta, meta)	
MOJITO	9.2
(Beli rum, soda, rjavi sladkor, meta)	
CAIPIRINHA	8.6
(Cachaca, sladkor, limeta)	
CUBA LIBRE	8.8
(Beli rum, limeta, pepsi)	
PINA COLADA (3)	9
(Beli rum, kokosov pire, ananasov sok, smetana)	
LONG ISLAND ICE TEA	10
(Vodka, gin, Cointreau, beli rum, tekila, Pepsi)	
NEGRONI	9
(Gran Torino Superiore Red, gin, Campari)	
MARTINI ESPRESSO	9
(Vodka, kavni liker, espresso)	
WHISKEY SOUR (2)	9
(Bourbon viski, limonin sok, jajčni beljak, slatkorni sirup)	
NEW YORK SOUR (14)	9.3
(Bourbon viski, limonin sok, slatkorni sirup, rdeče vino)	
MARGARITA	9.3
(Tekila, Cointreau, limetin sok)	
MOSCOW MULE	8.6
(Vodka, svež limetin sok, Ginger Beer)	
TOM COLLINS	8.2
(Gin, limonin sok, slatkorni sirup, soda)	
FRENCH 75 (14)	8.5
(Gin, Prosecco, limonin sok, slatkorni sirup)	



## CIGARETI

Davidoff	5.50
Davidoff Reach	4.60
Gauloises	5.00
West	5.00
West Silver plus	4.80
West Micron	4.60
Jade La Rose	4.70

## Ostalo

Lizika	0.6
Žvečilni	2

## ZA ZVESTE PRIJATELJE IN OSTALE TAČKE

Piščanček	6
-----------	---

## CIGARE

Macanudo Connectic. Crystal / **12.6** Macanudo Ascots / **3.1** Macanudo Inspirado Robusto / **5**

CAO Bones Blind Hughie / **6** Macanudo Inspirado Green Toro / **9.9**

Silencio Red Dot Robusto / **8**

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 elegance. Intimnost prostora vas bo popeljala na polja sivke v francosko Provансo 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](mailto:info@lepetit.si)



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



PROSIMO, DA NE HRANITE PTIC!

ekokliner

info@ekokliner.si

Vaš partner za sanitarné potrebščine!

+386 41 688 333

Svoje mnenje lahko pustite  
na  
Trip Advisor ali  
Googlu



[www.lepetit.si](http://www.lepetit.si)

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

Cenik velja od  
10.03.2025

**WIFI geslo:**  
le petit

*le petit*  
café  
& restaurant