L'HISTOIRE DU ZEYER

Fondé en 1892, sous le nom de Café de Paris, Le Zeyer devient en 1913 la brasserie que l'on connaît aujourd'hui lorsque Marcel Zeyer, restaurateur alsacien, rachète l'établissement, lui donne son nom et lui offre son décor Belle Époque, dont la mosaïque et les boiseries sont encore préservées.

Après une brève période sous la direction de M. Ravel, la famille Bras reprend la brasserie en 1949 et en assure l'exploitation pendant plus de 75 ans. Au fil des générations, elle fait du Zeyer une institution du quartier d'Alésia ; une institution réputée pour sa cuisine traditionnelle française et son esprit de grande brasserie parisienne. Soucieuse de préserver ce patrimoine, la famille entreprend plusieurs rénovations, notamment en 1978, avec une restauration majeure du décor historique sous la direction du décorateur Slavik Vassiliev.

Aujourd'hui encore, Le Zeyer perpétue cette histoire en conservant l'âme et le caractère qui font sa renommée depuis plus d'un siècle, grâce à vous. Nous sommes heureux de vous compter parmi nous. Passez un bon moment.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.Taxes et service compris.
CB minimum de 10 €. Les chèques ne sont plus acceptés.
Carte octobre 2026 | 1CHR - TB - 16925

LE ZEYER

DEPUIS 1913

SCAN ME IN ORDER TO READ
THE MENU IN YOUR LANGUAGE

Petit déjeuner 8h/11h30

Salle à l'étage | Salle climatisée

62, rue d'Alésia - 75014

Réservation et privatisation

contact@brasserielezeyer.com

01 45 40 43 88

FRUITS DE MER

LE BAR À HUÎTRES

PLUS LE CHIFFRE EST PETIT, PLUS L'HUÎTRE EST GROSSE.

FINE DE BRETAGNE N°3 — *x3 :* 11 */ x6 :* 21
Bretagne *– Iodée & équilibrée. Une huître creuse fine, fraîche et saline, avec une chair délicate et une belle longueur en bouche.*

VERTE DE CLAIRE N°3 — *x3 :* 12 */ x6 :* 23
Marennes-Oléron *– Fraîche & végétale. Affinée en claire, elle se reconnaît à ses branchies vertes dûes à une microalgue. Fine, délicatement iodée, avec une petite note végétale.*

POUSSE EN CLAIRE N°3 — *x3 :* 16 */ x6 :* 30
Cap Ferret *– Rare & très charnue.*
Issue des Parcs de l'Impératrice, elle se distingue par sa chair généreuse, sa fermeté et son côté doux et équilibré.

PLATE DE BELON N°00 — *x3 :* 12 */ x6 :* 23
Bretagne *– Fine et ferme. Peu iodée, avec ses célèbres notes de noisette et de coquillage, très persistantes en bouche.*

HUÎTRE SAINT-VAAST N°3 — *x3 :* 11 */ x6 :* 21
Normandie *– Charnue & iodée. Élevée en pleine mer face à Tatihou, elle possède une chair ferme, une belle puissance marine et une note de noisette.*

CREUSES DE BRETAGNE N°4 — *x3 :* 9 */ x6 :* 17
Bretagne *– Fine & saline. Un petit calibre tout en fraîcheur, avec une chair délicate et un goût marin franc, typique des huîtres bretonnes.*

SPÉCIALE KYS L'ÉTOILE N°3 — *x3 :* 16 */ x6 :* 30
Bretagne *– Puissante, croquante & sucrée. Une huître très charnue, au pied large, avec une texture croquante et des notes iodées, sucrées et végétales.*

SPÉCIALES GILLARDEAU N°3 — *x3 :* 16 */ x6 :* 30
Marennes-Oléron *– Généreuse & raffinée. Une huître à la chair abondante, ferme et régulière, avec un équilibre entre fraîcheur iodée et douceur.*

L'IMPÉRATRICE N°3 LA PERLE DE JOËL DUPUCH — *x3 :* 18 */ x6 :* 36
Cap Ferret *– Spéciale, charnue & douce.*
Issue des Parcs de l'Impératrice, elle se distingue par sa chair généreuse, sa fermeté et son côté doux et équilibré.

BOISSONS FRAÎCHES

SODA *33 cl* *COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, ORANGINA, SCHWEPPES TONIC, SCHWEPPES AGRUMES, LIMONADE*	6.5
ABATILLES GAZEUSE *33 cl*	6.0
ABATILLES PLATE *33 cl*	5.0
SUPPLÉMENT SIROP *MENTHE, GRENADINE, FRAISE, CITRON, ORGEAT, PÊCHE*	0.5
CITRONNADE	7.0
THÉ GLACÉ MAISON	7.0
CAFÉ FRAPPÉ	6.0
CAFÉ AU LAIT FRAPPÉ	7.0

JUS ARTISANAUX *20 cl* 7.8 €

alain milliat

ABRICOT, POMME COX, ANANAS, ORANGE, MANGUE, FRAISE, TOMATE

EAU MINÉRALE ABATILLES - *PLATE OU PÉTILLANTE 75 CL* 9.0

BOISSONS CHAUDES

DE LA MAISON RICHARD

CAFÉS RICHARD

EXPRESSO	3.0	CAFÉ LATTÉ	6.5
ALLONGÉ	3.2	CHOCOLAT CHAUD	7.0
NOISETTE	3.5	CAPPUCCINO	7.0
DOUBLE EXPRESSO	6.0	CHOCOLAT VIENNOIS	8.5
CAFÉ CRÈME	6.5	CAFÉ VIENNOIS	6.5

SÉLECTION DE THÉS - 7 €

DE LA MAISON MARIAGE FRÈRES

CEYLAN : *THÉ NOIR*
FUJI-YAMA : *THÉ VERT DU JAPON*
MARCO POLO : *THÉ NOIR FRUITÉ*
CASABLANCA : *THÉ VERT, THÉ NOIR, MENTHE DOUCE ET BERGAMOTE*
EARL GREY IMPERIAL : *DARJEELING 1ER FLUSH ET BERGAMOTE*

INFUSIONS

VERVEINE D'ESSAOUIRA EN VRAC, CAMOMILLE, TILLEUL

ALCOOLS CHAUDS

IRISH COFFEE, *CRÈME FRAÎCHE*	14.0
FRENCH COFFEE, *CRÈME FRAÎCHE*	14.0
GROG NEGRITA	8.0

APÉRITIFS

RICARD *2 cl*	7.0
PORTO TAWTIN *10 ANS 6 cl*	14.0
PORTO TAWTIN *6 cl*	7.0
MARTINI *ROUGE OU BLANC 5 cl*	7.0
SALERS, CAMPARI *5 cl*	7.0
KIR SAUVIGNON *14 cl*	6.0
KIR ROYAL *12 cl CASSIS, PÊCHE, FRAMBOISE, MÛRE*	15.0
AMERICANO MAISON *12 cl*	11.0
NEGRONI *5 cl*	11.0
PINEAU DES CHARENTES *6 cl*	8.0

BIÈRES

PRESSION	*25 cl*	*50 cl*	BOUTEILLES *33 cl*	
KRONENBOURG	5.5	10.0	CORONA, KRIEK,	9.0
GRIMBERGEN	7.0	13.0	DESPERADOS	
BROOKLYN *IPA*	6.5	12.0	CIDRE *DOUX, BRUT*	8.0
1664 *BLANCHE*	6.0	11.0	1664 0 %	7.0

DIGESTIFS *4 cl*

BAILEYS, GET 27/31	12.0
LIMONCELLO, AMARETTO	12.0
AMARETTO ADRIATICO *ROASTED ALMOND / BLANCO*	16.0
CALVADOS VS	12.0
CALVADOS XO	16.0
BAS-ARMAGNAC	12.0
BAS-ARMAGNAC *25 ANS*	24.0
COGNAC HENNESSY VSOP	14.0
COGNAC HENNESSY XO	47.0

EAUX-DE-VIE *4 cl*

VIEILLE PRUNE DE SOUILLAC	12.0
VIEILLE PRUNE RÉSERVE DU CENTENAIRE	28.0
VIEILLE PRUNE RÉSERVE IMPÉRIALE	36.0
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS, FRAMBOISE	12.0
MARC D'ALSACE GEWURZTRAMINER	12.0

ALCOOLS

WHISKIES *4 cl*

FRANCE

TWELVE BASALTE AUBRAC *SINGLE MALT*	14.0

ÉCOSSE BLENDED

JOHNNIE WALKER *RED LABEL*	9.0
JOHNNIE WALKER *BLUE LABEL*	49.0
CHIVAS *12 ANS*	12.0
CHIVAS *18 ANS*	21.0
MONKEY SHOULDER	14.0

SINGLE MALT

ABERLOUR *10 ANS*	14.0
BALVENIE *14 ANS*	16.0
BALVENIE *21 ANS*	79.0
TALISKER	14.0
LAGAVULIN *16 ANS*	16.0
JAMESON	11.0

JAPON

NIKKA *FROM THE BARREL*	14.0
HIBIKI *JAPANESE HARMONY*	29.0

BOURBON

WOODFORD RESERVE	16.0
JACK DANIEL'S	12.0
JACK DANIEL'S *GENTLEMEN*	16.0

RHUMS *4 cl*

PAQUITA	9.0
DIPLOMATICO	12.0
ZACAPA XO	26.0
SANTA TERESA	14.0
HSE GRANDE RÉSERVE XO	16.0
PLANTERAY XO	18.0

GINS *4 cl*

GIBSON'S	9.0
BOMBAY, HENDRICK'S, CITADELLE	12.0
TANQUERAY TEN, THE BOTANIST	14.0

VODKAS *4 cl*

BALALAIKA	9.0
GREY GOOSE	18.0
ABSOLUT	16.0

TEQUILAS *4 cl*

CAMINO REAL	9.0
PATRON REPOSADO	16.0

COQUILLAGES & CRUSTACÉS

DEMI-TOURTEAU	16.0
TOURTEAU ENTIER	29.0
3 PINCES DE TOURTEAU	21.0
DEMI-HOMARD BLEU *CUIT, SERVI FROID*	24.0
HOMARD BLEU *CUIT, SERVI FROID*	46.0
4 LANGOUSTINES FRAÎCHES	26.0
PORTION DE BULOTS, *MAYONNAISE À LA ROUILLE*	16.0
8 CREVETTES ROSES, *MAYONNAISE À LA ROUILLE*	24.0
PORTION DE CREVETTES GRISES	13.0
PORTION DE MOULES D'ESPAGNE	11.0
9 AMANDES DE MER	12.0
L'OURSIN, *DE NOVEMBRE À JANVIER*	7.0
CAVIAR OSCIÈTRE MAISON CASPARIAN *30 G , BLINIS MAISON, CRÈME D'ISIGNY*	90.0
VODKA BELUGA GOLDEN CAVIAR *4 cl*	45.0
VODKA BELUGA NOBLE *4 cl*	18.0

PLATEAUX

DÉGUSTATION D'HUÎTRES : 48

2 IMPÉRIALES, 2 SPÉCIALES KYS, 2 SAINT-VAAST,
2 PLATES DE BELON, 2 VERTES DE CLAIRE,
2 FINES DE BRETAGNE

LE PANIER DU PÊCHEUR : 42

1 LANGOUSTINE, ½ TOURTEAU, 2 CREUSES DE BRETAGNE,
2 AMANDES, CREVETTES GRISES ET BULOTS

LE MOUSSAILLON : 58

2 SAINT-VAAST, 2 PLATES DE BELON, 2 VERTES DE CLAIRE,
2 CREVETTES ROSES BIO, ½ TOURTEAU, 2 AMANDES DE MER,
CREVETTES GRISES ET BULOTS

L'OFFICIER : 128

POUR 2/3 PERSONNES

6 SAINT-VAAST, 6 PLATES DE BELON, 6 POUSSES EN
CLAIRE, 6 CREVETTES ROSES BIO, 1 TOURTEAU ENTIER,
3 AMANDES DE MER, 2 LANGOUSTINES, CREVETTES GRISES ET BULOTS

L'AMIRAL : 260

POUR 2/3 PERSONNES

HOMARD ENTIER, 30 G DE CAVIAR OSCIÈTRE,
2 OURSINS *SELON ARRIVAGE*, 4 LANGOUSTINES,
6 IMPÉRATRICES, 6 SPÉCIALES KYS, 6 POUSSES EN CLAIRE,
6 AMANDES, CREVETTES GRISES ET BULOTS

ENTRÉES

Caviar osciètre MAISON CASPARIAN *30 g , blinis maison, crème d'Isigny*	90.0
Vodka Beluga Golden Caviar *4 cl*	45.0
Vodka Beluga Noble *4 cl*	18.0
Chiffonnade de jambon de Bayonne	*seul :* **14.0** / *à partager :* **26.0**
L'os à moëlle en gouttière	14.0
Soupe à l'oignon feuilleté, *au Cantal*	13.0
Cuisses de grenouilles en persillade *petits croûtons, jus de viande*	*seul :* **14.0** / *à partager :* **29.0**
L'œuf parfait, *persillade de champignons* *abricots secs et châtaignes grillées*	14.0
Foie gras maison et ses condiments	26.0
Truite fumée des Pyrénées, *blinis maison*	18.0
Salade Caesar *Romaine, poulet, croûtons, parmesan, sauce Caesar*	12.0
Les œufs mayonnaise	8.0
Les escargots de Bourgogne	*x6* **14.0** / *x12* **26.0**

CHOUCROUTES

KRN

La choucroute et son jarret *Un jarret (+/- 500 g), choux, pommes vapeur*	24.0
La choucroute Alsacienne *Knack, saucisse fumée, saucisse de Nuremberg, poitrine fumée, échine fumée, choux, pommes vapeur*	29.0
La choucroute aux trois saucisses *Knack, saucisse fumée, saucisse de Nuremberg, choux, pommes vapeur*	24.0
La choucroute de la mer *Truite, haddock, rouget, julienne, 1 langoustine, choux, pommes vapeur, beurre blanc*	32.0
La choucroute Royale de la mer *½ homard, truite, haddock, rouget, julienne, choux, pommes vapeur, beurre blanc*	42.0
La choucroute Végétarienne *halloumi grillé, légumes de saison, choux, pommes vapeur*	26.0
Assiette de choux et sa pomme vapeur	6.0
Supplément jarret	15.0

ROUGES

	15 cl	*37 .5 cl*	*75 cl*
BOURGOGNE			
PINOT NOIR *« MOUFLON COLLECTION » VDF OLIVIER CHANZY*	6.00	-	31.00
BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS *PIERRE LAURENT*	-	-	63.00
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES *DOMAINE DU PRIEURÉ*	-	-	69.00
ALOXE-CORTON 1ER CRU AOP *LOUIS LATOUR - LES CHAILLOTS 2017*	-	-	145.00
ROMANÉE SAINT-VIVANT GRAND CRU *DOMAINE OLIVIER CHANZY 2018*	-	-	930.00
VOSNE ROMANÉE 1ER CRU *LES PETITS MONTS 2017 DOMAINE OLIVIER CHANZY*	-	-	290.00
CHARMES-CHAMBERTIN GD CRU AOP *F. MAGNIEN AUX MAZOYÈRES 2018*	-	-	620.00
LOIRE			
SANCERRE ROUGE AOP *LES CHÂTAIGNIERS*	-	-	48.00
SAUMUR-CHAMPIGNY AOP *LA GRANDE VIGNOLLE*	-	23.00	38.00
CHINON AOP *DOMAINE RAFFAUT*	-	21.00	34.00
BEAUJOLAIS			
MORGON *« LATHEVALLE-RUYÈRE » DOMAINE MÉLINON*	7.00	-	34.00
BROUILLY AOP *CHÂTEAU DES TOURS*	-	23.00	37.00
RHÔNE			
CÔTES-DU-RHÔNE AOP *LES 3 GARÇONS*	6.00	18.00	31.00
IGP SYRAH *« CHEMIN DES MARQUIS » DOMAINE MERLIN*	7.00	-	33.00
SAINT-JOSEPH AOC *« LA VOTURERIE » DOMAINE MERLIN*	-	-	68.00
CORNAS *DOMAINE BOTT*	-	-	115.00
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE *OLIVIER CHANZY*	-	-	122.00
CÔTE-RÔTIE AOC *PIERRE GAILLARD - ROSE POURPRE 2021/2022*	-	-	290.00
LANGUEDOC			
SAINT-CHINIAN AOP *CLOS BAGATELLE*	6.00	-	29.00
PIC SAINT-LOUP AOP *ALTITUDE 192*	9.00	-	41.00
BORDEAUX			
BORDEAUX AOP *CHÂTEAU MALBAT*	6.00	-	31.00
CÔTES DE BOURG AOP *CHÂTEAU DE BARBE*	-	21.00	37.00
GRAVES AOP *CHÂTEAU POUYANNE*	9.00	-	41.00
LALANDE-DE-POMEROL AOP *CHÂTEAU LA CROIX SAINT-ANDRÉ*	13.00	-	48.00
MARGAUX AOP *BARON DE BRANE 2021*	-	-	92.00
SAINT-JULIEN AOP *CHÂTEAU LAGRANGE 2020*	-	-	185.00
POMEROL AOC *CHÂTEAU CLINET 2017*	-	-	295.00

CHAMPAGNES

	15 cl	*75 cl*	*150 cl*
PROSECCO	12.00	60.00	
LOUIS ROEDERER *BRUT*	18.00	95.00	190.00
LOUIS ROEDERER *BLANC DE BLANCS*		160.00	
CRISTAL ROEDERER		580.00	

Carte des Vins

BLANCS

	15 cl	37.5 cl	75 cl
LOIRE			
AOP TOURAINE *CÉPAGE SAUVIGNON DOMAINE X.FRISSANT*	6.00	-	36.00
MUSCADET/LIE AOP *LA MOUCHETIÈRE*	-	17.00	27.00
AOC AMBOISE BLANC *CHENIN DES PIERRES DOMAINE X. FRISSANT*	-	-	45.00
SANCERRE BLANC AOP *PASCAL JOLIVET*	-	24.00	45.00
MENETOU-SALON AOP *MAISON TURPIN*	-	-	46.00
POUILLY-FUMÉ AOP *LES CLAIRIÈRES*	13.00	26.00	48.00
ALSACE			
RIESLING AOP *BESTHEIM*	6.00	-	30.00
GEWURZTRAMINER AOP *VENDANGES TARDIVES BESTHEIM*	-	-	39.00
GEWURZTRAMINER AOP *BESTHEIM*	-	-	34.00
BOURGOGNE			
PETIT CHABLIS AOP *LA REVIRE*	9.00	-	43.00
MEURSAULT AOP *DOMAINE CAILLOT 2018*	-	-	215.00
MONTAGNY 1ER CRU *LE VIEUX CHÂTEAU OLIVIER CHANZY*	-	-	83.00
POUILLY-FUISSÉ AOP *LES GAVOUILLES*	-	-	69.00
SAVIGNY-LÈS-BEAUNE *DOMAINE PRIEURÉ*	-	-	78.00
BOURGOGNE CHARDONNAY *« MOUFLON COLLECTION » VDF O. CHANZY*	7.00	-	32.00
BOURGOGNE ALIGOTÉ *DOMAINE PRIEURÉ*	-	-	29.00
BORDEAUX			
SAUTERNES AOP *CHÂTEAU BRIATTE 2016*	14.00	-	59.00
SUD-OUEST			
MONBAZILLAC AOP *CHÂTEAU BEAUTRAND*	7.00	-	34.00

ROSÉS

	15 cl	37.5 cl	75 cl
CÔTES-DE-PROVENCE AOP *DOMAINE OTT*	-	-	72.00
CÔTES-DE-PROVENCE AOP *BY OTT*	8.00	-	42.00
IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ *CUVÉE HÉRITAGE OLIVIER CHANZY*	6.00	-	27.00

Plats

Cordon bleu au munster, *Poitrine de cochon, sauce mornay, salade*	28.0
Le nid de la cigogne, *Vol au vent, fricassée de volaille aux champignons, Cœur de ris de veau*	36.0
Spaetzle et champignons, *Gratinée au Munster*	24.0
Tête de veau déstructurée, *Pommes vapeur, sauce gribiche*	29.0

Sur réservation, minimum 6/8 personnes, la tête de veau vous est servie entière et découpée devant vous, service à l'étage 260.0

VIANDES

Suprême de volaille, *Spaetzle aux champignons, sauce suprême au Riesling*	28.0
Tartare de boeuf préparé ou déstructuré, *frites & salade*	26.0
Andouillette AAAAA grillée, *sauce moutarde, frites*	26.0
Paleron de bœuf braisé, *mousseline de carotte jaune*	27.0
Onglet de boeuf grillé, *sauce poivre ou béarnaise, frites*	28.0
Filet de bœuf d'Aubrac, *Frites, salade, sauce poivre ou béarnaise*	46.0
Cœur de ris de veau *Mousseline de céleri, céleri rôti, jus de viande*	52.0

À PARTAGER

CÔTE DE BŒUF GRILLÉE *les 100 g :* **9.6**
environ 1,2 / 1,4 kg, sauce au poivre, béarnaise, frites et salade

CUISSOT DE CHEVREUIL *rôti 7h, 1,7 kg :* **120.0**
Mousseline de carotte jaune

Demandez à votre chef de rang la présentation des pièces.

POISSONS

Aile de raie, *grenobloise, pommes vapeur*	28.0
Filet de truite en amandine, *pommes vapeur*	26.0
Coquille Saint-Jacques, *Mousseline de céleri, céleri rôti, pomme Granny Smith*	28.0
Homard entier grillé, *spaetzle*	49.0
Sole meunière de nos côtes, *pommes vapeur*	56.0

SUPPLÉMENTS GARNITURES

Poêlée de champignons, mousseline de céleri, Spaetzle, frites, mousseline de carotte jaune, salade, choux, pommes vapeur, purée 6.0

LE GRAND BOIS
EXPÉRIENCE À DEUX

218€

Foie gras maison
Truite fumée
Les œufs mayonnaise

Cuissot de chevreuil
mousseline de carotte

Baba au rhum
---
coupe de Champagne Roederer
verre de Sauternes
verre de Graves



FORMULE ENFANT

MOINS DE 11 ANS



Pour les enfants, qu'ils
se sentent comme les grands,
les plats marqués
du Marsu sont disponibles
en petite portion, avec
le prix réduit de moitié.



FORMULE DÉJEUNER

19,90€

lundi au vendredi,
hors jours fériés

PLAT / DESSERT

MENU

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

49€

L'œuf parfait,
persillade de champignons
abricots secs et châtaignes grillées

ou

Cuisses de grenouilles
en persillade
petits croûtons, jus de viande

Paleron de bœuf braisé,
mousseline de carotte jaune

ou

Filet de truite en amandine,
pommes vapeur

Mousse au chocolat

ou

Île flottante
crème anglaise

DESSERTS

Fromages

Assiette de fromages *Saint-Nectaire, cantal, Fourme d'Ambert*	12.0
Brie à la truffe	14.0
Crème brûlée à la cassonade	11.0
Mousse au chocolat	12.0
Baba et sa bouteille de rhum	12.0
Île flottante, *crème anglaise*	9.0
Tarte Tatin, *crème d'Isigny*	14.0
Mont-Blanc glacé *meringue, crème de marron, boule de glace vanille Berthillon, chantilly*	14.0
La Profiterole, *glace vanille Berthillon, chocolat chaud*	17.0
Café gourmand *Assortiment de petits desserts*	12.0
Thé gourmand *Assortiment de petits desserts*	14.0

GLACES & SORBETS

DE LA MAISON Berthillon

SORBETS citron vert, poire, fraise, pomme verte, pêche de vigne
GLACES vanille, moka, chocolat, pistache, caramel beurre salé, noisette

Coupe 1 boule	6.0
Coupe 2 boules	11.0
Coupe 3 boules	16.0
Coupe liégeoise **café / chocolat / caramel**	14.0
Coupe Dame Blanche *vanille, chocolat chaud, chantilly*	14.0
Coupe Colonel *citron, vodka*	16.0
Coupe Normande *pomme, Calvados*	16.0
Coupe Mont-Blanc	16.0