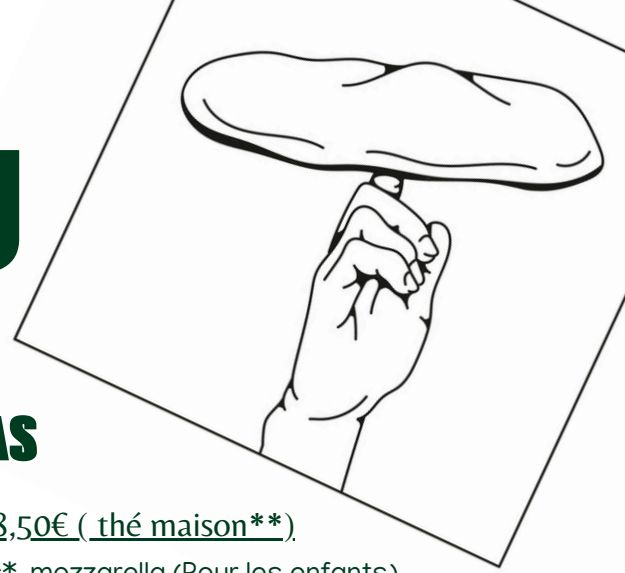


Menu



A PARTAGER... OU PAS!

Pain levain & beurre de ferme - 6,00€

OLIVE & TOM - 6,50€

Enormes olives Espagnoles

DAME BÉA - 12,00€

Tempura de champignons enoki, béarnaise aux herbes

Le jardin de Tété - 13,00€

Stracciatella - herbes fraîches du jardin de ma soeur - gel citron - graines de courge - huile verte - pain au levain maison

OH LE BEAU TAS DE COCHONAILLES! - 24,50€

Charcuterie d'exception, pain au levain, beurre de ferme

MANGE TES GROÛTES!!!

Pesto de coriandre - 2,00€

Beurre au kimchi maison - 3,00€

Béarnaise aux herbes du jardin - 3,50€

Sobrassada de bellota - 4,00€

Trio de sauces piquantes - 1,50€

DESSERTS

Cheesecake - 12,00€

Cookie, mousse de cheesecake, caramel beurre salé fumé, noisettes

Alfonse Brown - 12,00€

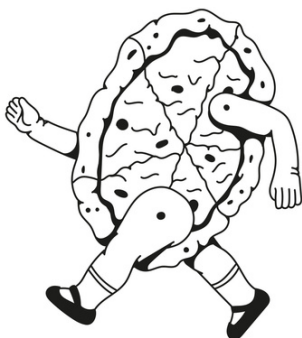
Brownie, praliné cacahuète et sésame, crème anglaise d'avoine grillé, sarrasin soufflé

Colonel Reyel - 12,00€

Granité fraise et poivre de Sichuan, mezcal ou vodka Dada Chapel

Glace Kidz - 4,50€

Glace vanille - caramel beurre salé



PIZZAS

KIDZ - 8,50€ (thé maison**).

Tomates*, mozzarella (Pour les enfants)

Margherita - 13,50€ (Cuvée de Ranke **).

Tomates*, mozzarella, basilic, huile d'olive

'Nduja - 18,50€ (Bugs Bloody**).

Tomates*, mozzarella, 'Nduja, graines de courges, huile d'olive

Salsiccia - 20,50€ (Vulpio Ambrée**).

Tomates*, saucisse fenouil, mozzarella, pesto basilic, graines de courges, épinards

Napoli - 19,50€ (Nothern Lights**).

Tomates*, anchois, olives taggiasche, câpres frits, origan, poudre d'olives, huile d'olive

Salami - 20,50€ (Bière acide du moment**).

Tomates *, mozzarella, poudre d'olives, chorizo , groseille pickles, basilic

Dead adèle - 21,50€ (Tseuneugayme**).

Pesto basilic, mozzarella, mortadelle IGP, graines de courges, huile d'olive (encore meilleur avec de la stracciatella)

Spears - 25,50€ (La classe américaine**).

Pesto coriandre, mozzarella, salciccia fenouil, asperges blanches, amandes grillées)

VG: sans salciccia - 24,50€

Shrek 24,50€(Clear Cut**).

Crème courgette ricotta, courgettes, cacahuète, mayo ail & herbes, fèves des marais

!! Encore meilleure avec de la stracciatella en supplément !!

Brice de Nice - 22,50€ (Bugs Bloody**).

Oignons grillés, anchois, olives Taggiasche DOP, salade fraîche, concombres marinés, fleurs de fenouil en pickles

*Notre base de tomate est réalisée avec des tomates fraîches

**Bière suggérée en accord

***Ici tout est fait maison, bah ouai