

Eaux

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

Boissons fraîches

Tonic water bio, Maison Meneau 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 7

Jus de fruits

Jus frais (orange, pamplemousse, pomme) 25 cl — 5

Caféterie (Café Lomi, Paris)

Expresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

Thés et Tisanes (Newby, london)

Hunan vert, English Breakfast, Earl Grey, Camomille, Menthe poivrée — 5

Chai latte — 7

Matcha latte — 7

Bières 33cl

FAUVE, New England Lager — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

Cocktails sans alcool

NO NEGRONI, JNPR n°1 0.0%, BTTR n°1, VRMTH N°1 — 14

SPRITZ 0, L'aperitivo lessi, eau pétillante — 14

SOBER GIN TONIC, JNPR n°1 0.0%, indian tonic Meneau — 14

SOBER DARK'N STORMY, RHMH n°1, ginger beer Uma, citron vert — 14

Cocktails

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer,

champagne Archibald, eau pétillante — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, citron vert, ginger beer Uma — 14

NEGRONI, gin citadelle, vermouth Dolin rouge, campari - 14

ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 14

TRAVELLERS COCKTAILS

PARIS, Orchard Keeper, calvados Cristian Drouin, vermouth Del

Professore Bianco, miel du tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange Bitters - 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del

Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena - 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

FORMULES LUNCH

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 25€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 30€

*Tous nos produits (de saison) sont sourcés par le chef Greg
Marchand et proviennent
de petits producteurs qui travaillent dans une démarche
d'agriculture raisonnée.*

Les plats sont servis dès qu'ils sont prêts.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Nos viandes sont toutes d'origine européenne (U.E)

 *Option végétarienne sur demande*

Prix nets TTC.

ENTRÉES

TERRINE DE COCHON

Concombre en pickles, herbes fraîches

TRUITE DE BANKA

Gravlax, fraises gariguettes, crème de raifort

PANZANELLA (v)

Tomates, cerises, croûtons au levain, basilic

PLATS

ORZOTTO (v)

Haricots verts, fèves, pesto à l'ail des ours

PÊCHE DU JOUR

Filet grillé, ratatouille, sabayon aux herbes

PETITS FARCIS À LA PROVENÇALE

Petits farcis à la provençale, crème d'estragon

FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX « FRESCOLET » (v)

Accompagnés d'un chutney

SÉLECTION DE DEUX FROMAGES - 14

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES - 22

DESSERTS

BANOFFEE

Banane, Dulche de leche, pécan, muscade

MOELLEUX CHOCOLAT

Caramel beurre salé & glace vanille