

CÔTÉ FOOD

À PARTAGER

L'OPTION VÉGÉ **16€**

chou-fleur rôti, sauce aigre-douce, chips de sarrasin & houmous crémeux, falafels aux herbes, mini-poivrons rôtis et farcis à la fête

CHARCUTERIE & FROMAGE **22€**

gouda à la truffe, rocamadour, jambon de montagne, saucisse sèche truffée, comté affiné

FOCCACIA & CO **20€**

pain & assortiment de houmous, tapenade & guacamole

PISSALADIÈRE **9€**

comme à Nice, une pizza aux oignons confits & anchois

FRITES BIO **6€**

POUR COMMENCER

VELOUTÉ DE BUTTERNUT **12€**

comté affiné 18 mois & pickles d'oignons rouge bio

SALADE DE MANGUE **14€**

croquante avec avocat, halloumi épicié, edamame, sésame & huile d'harissa

ACCRAS DE CABILLAUD **14€**

caviar d'aubergine fumé, baby mais & fenouil sauvage

ON CONTINUE

COQUILLETES BIO À LA TRUFFE **15€**

crème de truffe, olives taggiasche & gremolata de pistaches, SUPPLÉMENT COPPA AFFINÉE +3€

CURRY DOUX **17€**

lait de coco, pois chiches, artichauts, fête & tagliatelles de légumes

BAGEL DE CREVETTES **15€**

croustillantes, céleri rémoulade, pickles croquants, sauce crémeuse d'avocat, coriandre & citron vert

PAR GOURMANDISE

SAINT-MARCELLIN **10€**

rôti au four, éclats de fruits secs & sirop d'érable

TARTE CITRON MERINGUÉE **10€**

voile de praline rose

MOELLEUX AU CHOCOLAT **10€**

supplément glace à la vanille +2€

CAFÉ GOURMAND **9€**

LES FORMULES

DÉJEUNER* **19€**

Pour commencer + On continue

ENFANT **10€**

D'witch (émincé de poulet, avocat, tomates confites, cheddar) + brownie ou crème glacée

GOÛTER* **9€**

1 boisson + 1 gourmandise
supplément +3€ avec alcool

*DU LUNDI AU VENDREDI



NO CASH
PAS D'ESPÈCES

**CREDIT CARD AND
CONTACTLESS PAYMENT ONLY**
PAIEMENT PAR CARTE ET PAR SANS CONTACT
UNIQUEMENT



®

QUAIDELAPHOTO®
DE LA

BOISSONS
CHAUDES

EXPRESSO BIO	2,50€
EXPRESSO ALLONGÉ BIO	3€
THÉ BIO	4€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD BIO	5€

supplément chantilly +0,50€
supplément lait végétal +0,50€

BOISSONS
FRAÎCHES

FRUITY BIO	4€
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE BIO	4€
SIROP / DIABOLO GRENADINE OU MENTHE OU CITRON OU FRAISE	4€
THÉ GLACÉ BIO HIBISCUS, MENTHE	6€
CITRONNADE BIO	6€
GINGER BEER BIO	6€
KOMBUCHA BIO FEUILLES DE FIGUIER	9€
MATÉ BIO	9€

JUS DE FRUITS

POIRE BIO MAISON SPECHT	6€
MADAME MATADOR BIO MAISON SPECHT - MANGUE, CITRON VERT, VERVEINE	7€
MADAME YANG BIO MAISON SPECHT - FRAMBOISE, LITCHI, BAIES ROSES	7€
YOGI DÉTENDU BIO MAISON SPECHT - ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE	7€

SANS ALCOOL 0%

FLAMME DOUCE THÉ FRUITS ROUGES, JUS DE POMME, SIROP DE VANILLE, CANNELLE, INFUSION MAISON	8€
FIRE GINGEMBRE, CANNELLE, MENTHE, POMME	8€
VIRGIN PORNSTAR ANANAS, PASSION, CITRON, SIROP DE VANILLE, LIMONADE	10€
CAÏPI 0%	7€
SPRITZ 0%	7€
GIN TONIC 0.0	9,50€

LES BIÈRES

	25CL	50CL
GALLIA COQ D'HABITUDE 4,2%	4,50€	8€
GALLIA BLANCHE WEISS & VERSA	6€	9€
GALLIA IPA 6%	6€	9€
GALLIA IPA SANS ALCOOL 0,3% (33CL)	6€	
DESPERADOS 5,9% (33CL)	8€	
VIRGIN DESPERADOS (33CL)	7€	
CIDRE BRUT 4,5% (33CL)	6€	

SÉLECTIONS
DE VINS

ROSÉ

SABLE DE CAMARGUE, DOMAINE ROYAL DE JARRAS, 2024	5€	9€	29€	58€
LOVE BY LÉOUBE, CHÂTEAU LÉOUBE, 2023	7€	13€	40€	75€

BLANC

SABLE DE CAMARGUE, DOMAINE ROYAL DE JARRAS, 2024	5€	9€	29€	58€
CÔTES-DU-RHÔNE, DOMAINE DES NYMPHES, 2024	6€	11€	33€	
PETIT-CHABLIS, DOMAINE GOULLEY, 2023	10€	19€	61€	
MENETOU-SALON, DOMAINE GILBERT, 2024	10€	19€	63€	

ROUGE

CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA GORDONNE, 2021	5€	9€	29€	58€
BROUILLY, DOMAINE FELLOTT, 2023	7€	13€	35€	
SAINT-ROMAIN, CHÂTEAU DE MELIN, 2023			55€	
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU LES ANNEREAX, 2019			60€	

LES BULLES

	12CL	25CL	75CL	150CL
PROSECCO GLERA FRIZZANTE VENETO	6€	11€	30€	60€
CHAMPAGNE BLANC, GRAND CRU, ÉDOUARD MARTIN	12€		65€	
ROSÉ, ÉDOUARD MARTIN			72€	
R DE RUINART			150€	

COCKTAILS

	15cl
SPRITZ	10€
MOSCOW MULE	11€
MARGARITA	11€
THE PUNISH RHUM BLANC, CITRON, PASSION, VANILLE, GRENADINE	12€
ROSALIA VODKA, ITALICUS, JUS DE CITRON, SIROP DE ROSE	12€
CINNAMON FIRE JACK DANIEL'S FIRE, JUS DE CITRON, JUS DE POMME, SIROP DE GINGEMBRE	12€
MURENIGHT GIN, CRÈME DE MÛRE, SIROP DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF, PROSECCO	12€
PORNSTAR MARTINI	13€
ALCOOL + SOFT (15CL)	10€

PICHETS À PARTAGER 100 cl

CHARDO MULE VIN BLANC, CRÈME DE PÊCHE, GINGER BEER, JUS DE CITRON VERT BIO, FRUITS FRAIS DE SAISON	29€
EL BESO DEL DIA GIN, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE GOMME, SUREAU, FRUITS ROUGES	29€
LE PLANTEUR RHUM DES ANTILLES, GOYAVE, ORANGE, ANANAS ET ÉPICES	29€
THÉ GLACÉ	20€
CITRONNADE	20€
SPRITZ	29€
FRUITY	15€

SHOOTERS

	4cl
COOKIE BANG	5€
KISS COOL	5€
ARLEQUIN	5€
MÈTRE DE SHOOTERS (10 AU CHOIX)	40
TIRAMISU	8€
ALCOOL PREMIUM	8€

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS. TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES, NOTRE ÉPICERIE FINE ET NOTRE PAIN DE LA MAISON POUJAURAN SONT BIO. LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLES SUR DEMANDE. QUAI DE LA PHOTO TRAVAILLE AVEC DES FOURNISSEURS ET DES PRODUITS LOCAUX.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.