

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 feta

CHARCUTERIE & FROMAGE 22€

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

FOCCACCIA & 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 épicé, edamame, sésame & huile d'harissa

ACCRAS DE CABILLAUD 14€

caviar d'aubergine fumé, baby maïs & fenouil sauvage

ON CONTINUE

COQUILLETTES 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, feta & tagliatelles de légumes

BAGEL DE CREVETTES 15€

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

PAR GOURMANDISE

SAINTE-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



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO <small>BIO</small>	2,50€
EXPRESSO ALLONGÉ <small>BIO</small>	3€
THÉ <small>BIO</small>	4€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD <small>BIO</small>	5€
supplément chantilly +0,50€	
supplément lait végétal +0,50€	

BOISSONS FRAÎCHES

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

JUS DE FRUITS

POIRE <small>BIO</small>	6€
MAISON SPECHT	
MADAME MATADOR <small>BIO</small>	7€
MAISON SPECHT - MANCUE, CITRON VERT, VERVÉINE	
MADAME YANG <small>BIO</small>	7€
MAISON SPECHT - FRAMBOISE, LITCHI, BAIES ROSES	
YOGI DÉTENDU <small>BIO</small>	7€
MAISON SPECHT - ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE	

SANS ALCOOL 0%

FLAMME DOUCE	8€
THÉ FRUITS ROUGES, JUS DE POMME, SIROP DE VANILLE, CANELLE, INFUSION MAISON	
FIRE	8€
GINGEMBRE, CANELLE, MENTHE, POMME	
VIRGIN PORNSTAR	10€
ANANAS, PASSION, CITRON, SIROP DE VANILLE, LIMONADE	
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

	12CL	25CL	75CL	150CL	
ROSE					
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 FELLOT, 2023	7€	13€	35€		
SAINT-ROMAIN, CHÂTEAU DE MELIN, 2023			55€		
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU LES ANNÉREAUX, 2019			60€		

LES BULLES

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

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS. TOUS NOS FRUITS ET LÉGUMES, NOTRE ÉPICERIE FINE ET NOTRE PAIN DE LA MAISON POUJOURAN 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.

COCKTAILS

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

PICHETS

À PARTAGER 100 CL

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