

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 & aux 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 épice, 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, féta & tagliatelles de légumes

POKÉ 15€

saumon bio, avocat, riz, edamame, radis, wakame, sésame

PAR GOURMANDISE

CAFÉ GOURMAND 7€

SAINT-MARCELLIN 8€

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

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8€

SUPPLÉMENT GLACE À LA VANILLE +2€

TARTE CITRON MERINGUÉE 9€

voile de praline rose

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

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

4€

grenadine ou menthe ou citron ou fraise

THÉ GLACÉ BIO

6€

hibiscus, menthe

CITRONNADE BIO

6€

GINGER BEER BIO

6€

KOMBUCHA BIO

9€

feuilles de figuier

MATÉ BIO

9€

JUS DE FRUITS

POIRE BIO

6€

maison specht

MADAME MATADOR BIO

7€

maison specht - mangue, citron vert, verveine

MADAME YANG BIO

7€

maison specht - framboise, litchi, baies roses

YOGI DÉTENDU BIO

7€

maison specht - orange, carotte, gingembre

SANS ALCOOL 0%

FLAMME DOUCE

8€

thé fruits rouges, jus de pomme, sirop de vanille, cannelle, infusion maison

FIRE

8€

gingembre, cannelle, 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 PRESSION

PANAME

Le Paname Brewing Company est une brasserie 100% indépendante créée par quatre amis, liés par une passion commune : la bière !

EAST PARIS - LAGER 4,9%

4,50€ 8€

L'ARME BLANCHE 4,5%

6€ 9€

IPA - BARGE DU CANAL 6%

6€ 9€

NEIPA 0,0%

PANAME X CALL OF DUTY OPS 7 (33CL) 6€

VINS & BULLES

ROSÉ BIO

sable de camargue, domaine royal de jarras, 2024

5€ 9€ 29€ 58€

LOVE BY LÉOUBE

château léoube, 2023

7€ 13€ 40€

MARGUERITES EN PROVENCE

château sainte marguerite, 2024

45€

BLANC BIO

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 BIO

côtes de provence, château la gordonne, 2021

5€ 9€ 29€ 58€

BRIOUILLY

domaine fellot, 2023

7€ 13€ 35€

SAINT-ROMAIN

château de melin, 2023

55€

LALANDE DE POMEROL

château les annereaux, 2019

60€

PROSECCO

glera frizzante veneto

6€ 11€ 30€ 60€

CHAMPAGNE

blanc, grand cru, édouard martin

12€ 65€

BLANC G.H. MUMM

70€

ROSÉ ÉDOUARD MARTIN

75€

R DE RUINART

r de ruinart

40€

COCKTAILS

SPRITZ

cinzano aperitivo, prosecco, eau gazeuse

10€

MOSCOW MULE

vodka wyborowa, ginger beer, jus de citron

11€

MARGARITA

tequila altos reposado, jus de citron, sirop d'agave

11€

THE PUNISH

rum havana club 3 ans, jus de citron vert, passion, vanille, grenade

12€

ROSALIA

vodka wyborowa, italicus, jus de citron vert, sirop de rose