

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 & 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 épicé, edamame, sésame & huile d'harissa

ACCRAS DE CABILLAUD 14€

caviar d'aubergine fumé, baby mais & 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, fête & tagliatelles de légumes

POKÉ 15€

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

PAR GOURMANDISE

CAFÉ GOURMAND 7€

SAINT-MARCELLIN 8€

rôti 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

*DU LUNDI AU VENDREDI

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

25CL

FRUITY BIO

4€

EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE BIO

4€

SIROP / DIABOLO

GRENADINE OU MENTHE OU CITRON OU FRAISE

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

25CL

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

7€

MAISON SPECHT - ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE

SANS ALCOOL 0%

20CL

FLAMME DOUCE

8€

THÉ FRUITS ROUGES, JUS DE POMME, SIROP DE VANILLE, CANNELLE, INFUSION MAISON

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€

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.

LES BIÈRES PRESSION

PANAME

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

	25CL	50CL
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€

CIDRE BRUT 4,5% (33CL)	6€
------------------------	----

VINS & BULLES

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

	12CL	25CL	75CL	150CL
PROSECCO GLERA FRIZZANTE VENETO	6€	11€	30€	60€

CHAMPAGNE BLANC, GRAND CRU, ÉDOUARD MARTIN	12€	65€
BLANC C.H. MUMM		70€
ROSÉ, ÉDOUARD MARTIN		75€
R DE RUINART		

COCKTAILS

15CL

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

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, JUS DE CITRON VERT, PASSION, VANILLE, GRENADINE

12€

ROSALIA

VODKA WYBOROWA, ITALICUS, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE ROSE

12€

CINNAMON FIRE

JACK DANIEL'S FIRE, JUS DE CITRON VERT, JUS DE POMME, SIROP DE GINGEMBRE

12€

MURENIGHT

GIN BEEFEATER, 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, FRUITS FRAIS DE SAISON

29€

EL BESO DEL DIA

GIN BEEFEATER, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE GOMME, SUREAU, FRUITS ROUGES

29€

LE PLANTEUR

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, GOYAVE, ORANGE, ANANAS ET ÉPICES

29€

THÉ GLACÉ

20€

CITRONNADE

20€

SPRITZ

29€

FRUITY

15€

SHOOTERS

4CL

COOKIE BANG

RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, SIROP DE COOKIE, LIQUEUR CARAMEL

5€

KISS COOL

VODKA WYBOROWA, MENTILLA

5€

ARLEQUIN

LIQUEUR BANANE, SIROP HIBISCUS, JUS D'ANANAS, CITRON

5€

TIRAMISU

KAHLÛA, LIQUEUR CARAMEL, CHANTILLY

8€

ALCOOL PREMIUM

8€

JÄGERMEISTER BOMB

12€

MÈTRE DE SHOOTERS (10 AU CHOIX)

40€