

EAUX / WATER

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à *volonté*

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

Thé glacé maison 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Ginger Beer, Fever Tree 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

JUS DE FRUITS

Jus frais (orange, 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 (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Vanille, Abricot & Mangue — 5

BIÈRES ^{33cl}

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic au concombre — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert, ginger beer Fever Tree — 13

BITTER FIZZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, eau gazeuse — 12

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme, eau gazeuse — 13

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, vermouth royal rouge La Quintinye — 14

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

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

INCOME TAX COCKTAIL, gin Citadelle, vermouth blanc, vermouth rouge & jus d'orange — 14

BLOODY MARY, Vodka Quinoa Fair, Jus de Tomate, Tabasco & Worcester sauce — 14

MIMOSA, Crémant & Jus d'orange — 13

PETMOUTH, Vermouth, Pet Nat, Eau pétillante — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

FORMULES LUNCH

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT – 28€

ENTRÉE/PLAT/DESSERT – 34€

Plats avec des astérisques *

SMALL

BACON SCONES

& crème crue — 8

HUÎTRES

Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 14

RICOTTA MAISON *

Champignons sauvages & sabayon café — 12

TARTARE DE TRUITE DE BANKA

Choux rave, bergamote & sabayon ciboulette — 13

MEAT & FISH

PAPPARDELLE

Ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata, citron confit, piment d'Espelette — 19

MERLU À LA GRENOBLOISE

Herbes marines & ail noir — 21

CANARD LANDAIS *

Cuisse de canard « Apicius », harissa maison, condiment datte, citron vert, sésame — 18

Prix nets TTC.

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v) 12 / 18

Accompagnés de chutney maison d'abricots, raisins secs & gingembre

BEAUFORT, lait cru de vache, Savoie, FR

TÊTE DE MOINE, lait cru de vache, Suisse, CH

CROTTIN DE CHÈVRE CENDRÉ, lait cru de chèvre, FR

STILTON, lait cru de vache, UK

DESSERTS

BANOFFEE *

Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade — 10

FIGUE ET NOISETTE — 15


Biscuit moelleux noisette, déclinaison de figue et sarriette

CAKE MÉLASSE

Sorbet poire et yuzu, caramel yuzu & crumble au seigle — 12

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.

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

 Option végétarienne sur demande

WATER

Microfiltrée Castalie, still or sparkling water — 4 à volonté

SOFTS

Homemade iced tea 25 cl — 6

Tonic water bio, « Indian » ou « Concombre », Artonic 25 cl — 7

Ginger Beer, Fever Tree 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Limonade artisanale bio, Elixia 33 cl — 7

Schorle « Citron fringant au gingembre » bio 33 cl — 7

JUICE

Fresh juice (orange, apple) 25 cl — 5

COFFEE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Allongé — 3

Café Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Chocolat chaud — 6

THÉS ET TISANES (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey, Vanille, Abricot & Manguue
— 5

BEERS 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio

Artonic au concombre — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert,

ginger beer Fever Tree — 13

BITTER FIZZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, eau gazeuse — 12

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme, eau
gazeuse — 13

COCKTAILS

NEGRONI, gin Citadelle, campari, vermouth royal rouge La
Quintinye — 14

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

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

INCOME TAX COCKTAIL, gin Citadelle, vermouth blanc,
vermouth rouge & jus d'orange — 14

BLOODY MARY, Vodka Quinoa Fair, Jus de Tomate, Tabasco &
Worcester sauce — 14

MIMOSA, Crémant & Jus d'orange — 13

PETMOUTH, Vermouth, Pet Nat, Eau pétillante — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

FORMULES LUNCH

STARTER / MAIN or MAIN / DESSERT - 28€

STARTER / MAIN / DESSERT - 34€

Plates with an asterisk *

SMALL

BACON SCONES

& raw cream — 5

OYSTERS

Spécial n°3 French White Pearl, in three ways — 14

HOMEMADE RICOTTA *

Wild mushrooms & coffee sabayon — 12

BANKA TROUT TARTARE

Kohlrabi, bergamot & chives sabayon — 13

MEAT & FISH

PAPPARDELLE

Lamb ragu, Kalamata olive, lemon confit, Espelette pepper — 19

HAKE À LA GRENOBLOISE

Sea cress & black garlic — 21

DUCK FROM LANDES *

Duck leg « Apicius », homemade harissa, date condiment, lime, sesame — 18

Prices in euros inclusive of VAT at current rate.

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE (v) 12 / 18

Served with homemade chutney of abricot, raisin & ginger

BEAUFORT, raw cow's milk, Savoie, FR

TÊTE DE MOINE, raw cow's milk, Suisse, CH

CROTTIN DE CHÈVRE CENDRÉ, raw goat's milk, FR

STILTON, raw cow's milk, UK

DESSERTS

BANOFFEE *

Banana, pecan nuts, dulce de leche, cacao crumble & nutmeg — 10

FIG & HAZELNUT

Hazelnut biscuit & savory — 15


MOLASSES CAKE

Pear & yuzu sorbet, yuzu caramel & rye crumble — 12

The dishes are designed to be shared.

They will be served when ready from the kitchen.

Please inform us of any food allergies/dietary requirements

 Vegetarian option on request