

## EAUX

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)

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 & 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

## NIBBLES

### BACON SCONES

*& crème crue — 8*

## SMALL

### HUÎTRES

*Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 18*

### RICOTTA MAISON

*Champignon sauvages & sabayon au café — 14*

### TARTARE DE TRUITE DE BANKA

*Choux rave, bergamote & sabayon ciboulette — 16*

### FISH & CHIPS

*Merlan de ligne, pommes gaufrettes & « baconaise » — 15*

### PAPPARDELLE

*Ragoût d'agneau confit, olives de Kalamata, citron confit, piment d'Espelette — 21*

### AUBERGINE

*Aubergine confite au binchotan, pesto, balsamique réduit, citron — 14*

## MEAT & FISH

### MAIGRE À LA GRENOBLOISE

*Herbes marines & ail noir — 28*

### CANARD LANDAIS

*Magret de canard « Apicius », harissa maison, condiment datte, citron vert, sésame — 32*

*Prix nets TTC.*

## TO SHARE

*Pour 2 à 3 personnes*

### CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE

*Champignons sauvages, broccolini, labné & amande, condiment ail noir, jus de cochon vinaigré — 69*

### QUEUE DE LOTTE

*Grillée au binchotan, sauce poivre vert, tempura, carotte rôtie, condiment estragon & kumquat — 58*

## 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

*Biscuit moelleux noisette, déclinaison de figue & sarriette — 15*

### 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 *unlimited*

## 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

## TEA AND INFUSIONS (BONTHÉS, PARIS)

Sencha, Menthe, Yunnan d'Or, Earl Grey,

Vanilla, Abricot & Mango — 5

## BEERS 33cl

FAUVE, New England Pale Ale — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

## MOCKTAILS

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

bio Artonic — 13

GINGER MULE, Spiritueux sans alcool JNPR n°2, lime, ginger beer

Fever Tree — 13

BITTER FIZZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, sparkling water — 12

NO SPRITZ, Spiritueux sans alcool BTTR n°1, apple juice, sparkling water — 13

## COCKTAILS

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

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

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

INCOME TAX COCKTAIL, gin Citadelle, white vermouth, red vermouth,  
orange juice — 14

BLOODY MARY, Vodka Quinoa Fair, tomato juice, Tabasco

& Worcester sauce — 14

MIMOSA, Crémant & orange juice — 13

PETMOUTH, Vermouth, Pet Nat, sparkling water — 14

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## NIBBLES

**BACON SCONES**  
& raw cream — 8

## SMALL

**OYSTERS**  
*Spécial n°3 French White Pearl, in three ways* — 18

**HOMEMADE RICOTTA**  
*Wild mushrooms & coffee sabayon* — 14

**BANKA TROUT TARTARE**  
*Kohlrabi, bergamot & chives sabayon* — 16

**FISH & CHIPS**  
*French line whiting, potato wafers & «baconaise»* — 15

**PAPPARDELLE**  
*Lamb ragu, Kalamata olive, lemon confit, espelette pepper* — 21

**EGGPLANT**  
*Binchotan confit eggplant, pesto, balsamic vinegar, lemon* — 14

## MEAT & FISH

**MEAGRE À LA GRENOBLOISE**  
*Sea cress & black garlic* — 28

**DUCK FROM LANDES**  
*Duck breast « Apicius », homemade harissa, date condiment, lime & sesame* — 32

*Prices in euros inclusive of VAT at current rate.*

## TO SHARE

*For 2 or 3 persons*

**IBERIAN PORK LOIN**  
*Wild mushrooms, broccoloni, labneh & almonds, black garlic condiment* — 69

**MONKFISH TAIL**  
*Binchotan grilled, green pepper sauce, tempura, roasted carrots, tarragon condiment & kumquat* — 58

## 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*