

## EAUX / WATER

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

## BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

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, Rooibos Vanille,

Verveine, Mangue Givrée & French Cancan — 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  
« Indian » or « Cucumber » — 13

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

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

## COCKTAILS

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

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

## TRAVELLERS COCKTAILS

VENISE, Negroni, Nikka Coffey Gin, Vermouth Del Professore Rosso,  
Bitter Del Professore, Bitter Scrappy's Orange — 14

PARIS, Orchard Keeper, calvados Christian Drouin, vermouth Del  
Professore Bianco, miel du Tarn-et-Garonne et Scrappy's Orange  
Bitters — 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth Del  
Professore Rosso, Aromatic Bitters, cerises Amarena — 14

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## FORMULES LUNCH

**ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 25€**  
**ENTRÉE/PLAT/DESSERT - 30€**

## STARTERS

### HÙITRES

*Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 14*

### RICOTTA MAISON

*Champignons sauvages & sabayon au café — 12*

### TARTARE DE TRUITE DE BANKA

*Choux rave, bergamote & sabayon ciboulette — 13*

## MAINS

### PAPPADELLE

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

### TRUITE CONFITE À L'ANIS

*Céleri, épinard, oseille, beurre blanc aux œufs de truite — 21*

### VOLAILE AUX HERBES

*Betteraves, châtaignes, huile au genévrier — 25*

## CHEESES

### FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v)

*De la fromagerie Frescolet, accompagnés de chutney maison*

### SÉLECTION DE DEUX FROMAGES - 12

### SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES - 18

## DESSERTS

### BANOFFEE


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

### COOKIE À LA CUILLÈRE

*Guanaja 70%, sorbet cerise amaretto, cerises amarena — 14*

*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 .*

Prix nets TTC.

## WATER

Microfiltrée Castalie, still or sparkling water — 4 à volonté

## SOFTS

Tonic water bio, « Indian » ou « Cucumber », 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, Mint, Yunnan d'Or, Earl Grey, Rooibos Vanilla,

Verveine, Frosted Mango & French Cancan — 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 « Indian » or « Cucumber » — 13

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

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

## COCKTAILS

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

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

## TRAVELLERS COCKTAILS

VENISE, Negroni, Nikka Coffey Gin, Vermouth Del Professore

Rosso, Bitter Del Professore, Bitter Scrappy's Orange - 14

PARIS, Orchard Keeper, calvados Christian Drouin, vermouth Del  
Professore Bianco, Tarn-et-Garonne honey & Scrappy's Orange  
Bitters - 14

NEW YORK, Manhattan, whisky Nikka Coffey Grain, vermouth  
Del Professore Rosso, Aromatic Bitters, Amarena cherry - 14

EAT ME  
LIKE IT'S HOT

## FORMULES LUNCH

**STARTER / MAIN or MAIN / DESSERT - 25€**

**STARTER / MAIN / DESSERT - 30€**

## STARTERS

### 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*

## MAINS

### PAPPADELLE

*Lamb ragu, Kalamata olive, lemon confit, Espelette pepper — 21*

### ANISE CONFIT TROUT

*Celery, spinach, sorrel, trout eggs butter — 21*

### POULTRY WITH HERBS

*Beetroot, chestnut, poultry juice, juniper oil — 25*

## CHEESES

### AGED CHEESES TO CHOOSE (v)

*From Frescolet cheese factory, served with homemade chutney*

### TWO CHEESES SELECTION - 12

### FOUR CHEESES SELECTION - 18

## DESSERTS

### BANOFFEE

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


### DROP COOKIE

*Guanaja 70%, cherry amaretto sorbet, amarens cherries — 14*

*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*

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