

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

Oma Frida cuvée N°001, boisson pétillante non sucrée, fruitée et herbacée — 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, 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

BACON SCONES

& crème crue — 8

HÛITRES

Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 14

ASPERGE BLANCHE

Orange sanguine, sauce maltaise & tonka — 17

TARTARE DE TRUITE DE BANKA

Choux rave, cédrat & sabayon ciboulette — 13

MAINS

PAPPARDELLE

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, pickles d'oignons rouges, 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

PANNA COTTA


Verveine, sorbet fraise — 12

COOKIE À LA CUILLÈRE

Dulcey caramel, macadamia, sorbet lait — 15

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

Oma Frida cuvée N°001, sparkling beverage with no added sugar, fruity and herbaceous - 7

JUICE

Fresh juice (orange, apple and tomato) 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

BACON SCONES

& raw cream — 8

OYSTERS

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

WHITE ASPARAGUS

Blood orange, maitaise sauce & tonka — 17

BANKA TROUT TARTARE

Kohlrabi, cédrat & chives sabayon — 13

MAINS

PAPPARDELLE

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

ANISE CONFIT TROUT

Celery, spinach, sorrel, trout eggs butter — 21

POULTRY WITH HERBS

Beetroot, red onions pickles, 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

PANNA COTTA

Verbena, strawberry sorbet — 12


DROP COOKIE

Dulcey caramel, macadamia, milk sorbet — 15

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.