

EAUX

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, tomate) 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, French Cancan, Verveine, Mangue givrée — 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 » ou « Concombre » — 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

SMALLS

HUÎTRES

Spéciale n°3 perle blanche en 3 façons — 19

ASPERGE BLANCHE

Orange sanguine, sauce maltaise & tonka — 17

TARTARE DE TRUITE DE BANKA

Choux rave, cédrat & sabayon ciboulette — 17

OEUF CROUSTILLANT

Oeuf mollet pané, sauce meurette, oignons caramélisés, lardons fumés — 16

PAPPARDELLE

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

MEAT & FISH

TRUITE CONFITE À L'ANIS

Céleri, épinard, oseille, beurre blanc aux œufs de truite — 29

VOLAILLE AUX HERBES

Betteraves, pickles d'oignons rouges, huile au genévrier — 30

TO SHARE

Pour 2 à 3 personnes

CÔTE DE COCHON IBÉRIQUE

Carottes rôties, sauce verte, kumquat, jus de viande vinaigré — 78

QUEUE DE LOTTE

Grillée au binchotan, carottes rôties, sauce verte, kumquat, sauce au poivre noir — 69

SIDES

* Servis uniquement avec les to-share

TEMPURA

Légumes de saison - 8

BROCCOLINI

Labneh & amandes - 8

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 — 11

COOKIE DULCEY


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.

Les plats sont servis dès qu'ils sont prêts.

Merci de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

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

 Option végétarienne sur demande

Prix nets TTC.

WATER

Microfiltrée Castalie, still or sparkling water — 4 *unlimited*

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, tomato) 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, French Cancan, Verbena, frosted 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, tonic bio Artonic « Indian » or « Cucumber » — 13

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

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

COCKTAILS

GINTO, gin Citadelle & tonic bio Artonic — 14

MOSCOW MULE, vodka quinoa Fair, lime, 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 cherries — 14

EAT ME
LIKE IT'S HOT

SMALLS

OYSTERS

Spécial n°3 French White Pearl, in three ways — 19

WHITE ASPARAGUS

Blood orange, maitaise sauce & tonka— 17

BANKA TROUT TARTARE

Kohlrabi, cedrat & chives sabayon — 17

CRISPY EGG

Breaded soft boiled egg, meurette sauce, caramelize onions, smoked bacon— 16

PAPPARDELLE

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

MEAT & FISH

ANISE CONFIT TROUT

Celery, spinach, sorrel, trout eggs butter — 29


POULTRY WITH HERBS

Beetroots, red onions pickles, poultry juice, juniper oil — 30

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.

TO SHARE

For 2 or 3 persons

IBERIAN PORK LOIN

Roasted carrots & meat sauce with vinegar — 78

MONKFISH TAIL

Binchotan grilled, black pepper sauce, roasted carrots, green sauce & kumquat — 69

SIDES

** Only served with "To share"*

TEMPURA

Seasonal vegetables — 8

BROCCOLINI

Labneh & almonds — 8

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 — 11

COOKIE DULCEY

Dulcey caramel, macadamia, milk sorbet — 15