

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, Socrate 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 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)

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, French Cancan, 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 au 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, Bitters Scrappy's Orange - 14

Paris, Orchard Keeper, calvados Cristian 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€

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.

ENTRÉES

MOZZARELLA DI BUFALA

Asperges & ail des ours

MAQUEREAU A LA FLAMME

Rhubarbe, stracciatella & huile de verveine

RICOTTA MAISON

Fraise, petits-pois, sabayon ciboulette

PLATS

BUCATINI ALLA PUTTANESCA

Sauce tomate, câpres, anchois & origan

DAURADE

Grillée au binchotan, carottes et criste marine, beurre blanc condimenté

PLUMA IBERIQUE

Asperges, sauce teriyaki

FROMAGE

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v)

Accompagnés de cerise amarena

SÉLECTION DE DEUX FROMAGES - 14

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES - 22

DESSERTS

BANOFFEE

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

PAVLOVA

Fraise, citron & basilic

WATER

Microfiltrée Castalie, still or sparkling water — 4 à *volonté*

SOFTS

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

Ginger Beer, Socrate 25 cl — 7

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 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

THÉS ET TISANES (BONTHÉS, PARIS)

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

RooibosVanilla, 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 au 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, 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

LUNCH MENUS


STARTER/MAIN or MAIN/DESSERT - 25€
STARTER/MAIN/DESSERT - 30€

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.

STARTERS

MOZZARELLA DI BUFALA

Asparagus, wild garlic

GRILLED MACKEREL

Rhubarb, stracciatella & verbena

HOMEMADE RICOTTA

Strawberry, peas & chive sabayon

MAINS

BUCATINI ALLA PUTTANESCA

Tomato sauce, caper, anchovy & oregano

SEABREAM

Grilled with binchotan, carrots & sea fennel

IBERIAN PLUMA

Asparagus, teriyaki sauce

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE (v)

Served with amarena cherry

TWO CHEESES SELECTION - 14

FOUR CHEESES SELECTION - 22

DESSERTS

BANOFFEE

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

PAVLOVA

Strawberry, lemon & basil