

## EAUX

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 « 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, 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

## SMALLS

### BACON SCONES

*Sirop d'érable & crème crue — 9*

### GOUGÈRES

*A la tomme de brebis Manech à tête noire & piment d'Espelette — 9*

### NUGGETS DE RIS DE VEAU

*Crème crue & œufs de hareng — 22*

### MAQUEREAU DE LIGNE GRILLÉ

*Rhubarbe, stracciatella & huile de verveine — 14*

### ASPERGES

*Sauce hollandaise citron, ail des ours — 17*

### RICOTTA MAISON

*Fraise, petits-pois, sabayon ciboulette — 15*

### FLEURS DE COURGETTES

*Scamorza & ricotta — 16*

### TARTARE DE BŒUF AU SATAY

*Gingembre, cébette, cacahuètes — 19*

### BETTERAVE

*Raifort, huile d'estragon — 14*

### TACOS DE THON ROUGE

*Mayonnaise citron, avocat, mangue — 17*

### PAPPARDELLE


*Ragoût d'agneau, olives Kalamata, citron confit & piment d'Espelette — 22*

*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.*

## TO SHARE

*Pour 2 à 3 personnes*

### CÔTE DE VEAU ROSÉ DU PAYS-BASQUE

*Morilles & asperges, sauce au vin jaune — 98*

### THON ROUGE

*Grillé au binchotan, condiment anchois, romarin, fèves & tomates datterino — 75*

### QUEUE DE LOTTE

*Laquée à la sauce teriyaki, jeunes carottes de la Ferme de l'Envol & kumquat — 62*

## CHEESES

### FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v) 12 / 18

*Accompagnés de chutney maison*

*COMTÉ, lait cru de vache, FR*

*TÊTE DE MOINE, lait cru de vache CH*

*BUCHETTE DE CHÈVRE BLANCHE, lait cru de chèvre, FR*

*SHROPSHIRE, lait cru de vache, UK*

## DESSERTS

### BANOFFEE

*Banane, noix de pécan, dulce de leche, crumble cacao & muscade — 11*

### PAVLOVA

*Fraise, citron & basilic — 14*

### COOKIE DULCEY

*Dulcey caramel, macadamia, sorbet lait — 12*

## WATER

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

## 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

Oma Frida cuvée N°001, sparkling beverage with no added sugar, fruty 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, cucumber tonic bio Artonic — 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

### BACON SCONES

*Maple syrup & raw cream — 9*

### GOUGÈRES

*Manech à tête noir sheep's tommé, Espelette pepper — 9*

### SWEETBREAD

*Raw cream & herring eggs — 22*

### GRILLED MACKEREL

*Rhubarb, stracciatella & verbena — 14*

### ASPARAGUS

*Lemon hollandaise sauce, wild garlic — 17*

### HOMEMADE RICOTTA

*Strawberry, peas, chive sabayon — 15*

### ZUCCHINI FLOWERS

*Scamorza & ricotta — 16*

### SATAY BEEF

*Ginger, spring onion, peanuts — 19*

### BEATROOT

*Horseradish, tarragon oil — 14*

### RED TUNA TACOS

*Lemon mayonnaise, avocado, mango — 17*

### PAPPARDELLE

*Lamb ragu, Kalamata olives, lemon confit & Espelette pepper — 22*

## TO SHARE

*For 2 or 3 persons*

### PINK VEAL CHOP FROM BASQUE COUNTRY

*Morels & asparagus, yellow wine sauce — 98*

### RED TUNA

*Binchotan grilled, anchovy condiment, rosemary, beans & datterino tomatoes — 75*

### MONKFISH TAIL

*Coated with teriyaki sauce, baby carrots & kumquat from l'Envol Farm — 62*

## CHEESES

### AGED CHEESES TO CHOOSE (v) 12 / 18

*Served with homemade chutney*

**COMTÉ**, raw cow's milk, FR

**TÊTE DE MOINE**, raw cow's milk, CH

**BUCHETTE DE CHÈVRE BLANCHE**, raw goat's milk, FR

**SHROPSHIRE**, raw cow's milk, UK

## DESSERTS

### BANOFFEE

*Banana, pecan nuts, dulce de leche, cacao crumble & nutmeg — 11*

### PAVLOVA


*Strawberry, lemon & basil — 14*

### DULCEY COOKIE

*Dulcey caramel, macadamia, milk sorbet — 12*

All our (seasonal) products are sourced by chef Greg Marchand and come from small producers who work in a sustainable agriculture approach.

*The dishes 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.*