

EAUX

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

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

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

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7

Ginger Beer Uma — 7

Thé glacé Uma, infusion de feuille de thé vert, basilic, citron vert — 7

Thé glacé Uma, infusion de rooibos, cannelle, pêche de vigne — 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 Uma — 13

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

SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ, liqueur de fleur de sureau Nusbaumer, champagne

Archibald, eau pétillante — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, champagne Archibald, eau pétillante — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, champagne Archibald, eau pétillante — 14

COCKTAILS

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

NEGRONI, gin citadelle, vermouth La Quintinye rouge, campari - 14

ESPRESSO MARTINI, vodka fair, liqueur de café Fair, espresso - 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

BRUNCH

BRUNCH - 37€

COCKTAIL DE BIENVENUE / WELCOME DRINK

Mimosa or Bloody Mary / Mocktail

+

UNE BOISSON CHAUDE AU CHOIX / A HOT DRINK OF YOUR CHOICE

+

UN JUS FRAIS AU CHOIX / A FRESH JUICE OF YOUR CHOICE

+

TARTINES BEURRE ET CONFITURE / BREAD, BUTTER AND JAM

Pain artisanal de Thierry Breton, Beurre, Confitures Frenchie

Artisan bread from Thierry Breton, Butter, Frenchie jams

+

VIENNOISERIE DU JOUR / FRESH PASTRY

+

FRUITS TAILLÉS / CARVED FRUITS

+

YAHOURT / YOGURT

+

GRANOLA

+

UN PLAT DOMINICAL / SUNDAY ROAST

Plat dominical, en fonction des saisons

Sunday roast, according to seasons

OU

- Avocado toast & oeuf poché / Avocado toast & poached egg
- Oeuf façon : Bénédicte / Royal / Florentine
- Egg style : Benedicte / Royal / Florentine

Prix nets TTC.

*Tous nos produits (de saison) sont **sourceés** 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*

EAT ME
LIKE IT'S HOT