

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

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

Salade de tomates cerises & roquette

RICOTTA MAISON

Fraise, petit-pois & sabayon ciboulette

CEVICHE DE DAURADE

Leche de tigre parfumé à la coriandre

PLATS

FREGOLA SARDA à L'ENCRE DE SEICHE

Moule de bouchots & jus de coquillage au curcuma

FILET DE DAURADE GRILLÉE

Asperges aux agrumes

FILET MIGNON DE PORC

Blettes & haricots-verts

FROMAGE

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (v)

Accompagnés de miel & cerises amarenas

SÉLECTION DE DEUX FROMAGES - 14

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES - 22

DESSERTS

BANOFFEE

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

DULCEY COOKIE

Dulcey caramel, macadamia & sorbet lait

FRENCHIE TOAST

Abricots rôtie à la verveine, glace vanille, sauce caramel — 14

WATER

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

SOFTS

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

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 7]

Uma Ginger Beer— 7

Uma Iced Tea, Green Tea Leaf Infusion, Basil, Lime — 7

Uma iced tea, rooibos infusion, cinnamon, vine peach — 7

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

JUICE

Fresh juice (orange, apple, tomato) 25 cl — 5

COFFEE (CAFÉ LOMI, PARIS)

Espresso / Ristretto / Long black — 3

Macchiato / Noisette — 3,50

Capuccino / Latte / Americano — 5

Hot Chocolate — 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, Uma ginger beer — 13

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

SPRITZ

ST-GERMAIN SPRITZ, elderflower liqueur Nusbaumer, Archibald champagne, sparkling water — 14

APEROL SPRITZ, Aperol, Archibald champagne, sparkling water — 14

CAMPARI SPRITZ, Campari, Archibald champagne, sparkling water — 14

COCKTAILS

MOSCOW MULE, Fair quinoa vodka, lime, Uma ginger beer — 14

NEGRONI, Citadelle gin, La Quintinye red vermouth, Campari - 14

ESPRESSO MARTINI, Fair vodka, Fair coffee liqueur, espresso - 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

Cherry tomatoes salad & rocket

HOMEMADE RICOTTA

Strawberry, peas & chive sabayon

SEA BREAM CEVICHE

Leche de tigre flavoured with coriander

MAINS

SQUID INK FREGOLA SARDA

Bouchot mussels & turmeric

GRILLED FILLET OF SEA BREAM

Asparagus & citrus

PORK TENDERLOIN

Swiss chard & beans

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE (v)

Served with honey & amarena cherries

TWO CHEESES SELECTION - 14

FOUR CHEESES SELECTION - 22

DESSERTS

BANOFFEE

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

DULCEY COOKIE

Dulcey caramel, macadamia & milk sorbet

FRENCHIE TOAST

Roasted apricots, lemon verbena, vanilla ice cream, caramel sauce — 14