

## 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

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)

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,

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

### BOULGOUR

*Abricots rôtis, tomates confites, & verveine*

### CAPPELETI

*Scamorza, ricotta & huile de ciboulette*

### TOMATES CERISE

*Tomates cerises fraîches, eau de tomates & cerises*

## PLATS

### FRITTATA

*Oignons confits, purée d'ail noir, 'Nduja piquante, roquette & huile de ciboulette*

### FILET MIGNON DE PORC

*Aubergines façon Moutabal parfumées à la menthe*

### LIEU JAUNE DE LIGNE

*Pomme de terre nouvelles rôties & sauce Romesco*

## FROMAGE

### FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX « TERROIRS D'AVENIR » (v)

*Accompagnés de miel & cerises amarenes*

### SÉLECTION DE DEUX FROMAGES – 14

### SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES – 22

## DESSERTS

### BANOFFEE

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

### FRENCHIE TOAST

*Abricots rôtis à la verveine, glace vanille, sauce caramel*