

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, leche de tigre & huile de verveine — 15

ASPERGES

Sauce hollandaise citron, ail des ours — 18

RICOTTA MAISON

Fraise, petits-pois, sabayon ciboulette — 16

FLEURS DE COURGETTES

Scamorza & ricotta — 18

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 — 58

QUEUE DE LOTTE

Laquée à la sauce teriyaki, jeunes carottes de la Ferme de l'Envol & kumquat — 75

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX (V) 14 / 22

Accompagnés de cerise amarena

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, leche de tigre & verbena — 15

ASPARAGUS

Lemon hollandaise sauce, wild garlic — 18

HOMEMADE RICOTTA

Strawberry, peas, chive sabayon — 16

ZUCCHINI FLOWERS

Scamorza & ricotta — 18

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 — 58

MONKFISH TAIL

Coated with teriyaki sauce, baby carrots & kumquat from l'Envol Farm — 75

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE (v) 14 / 22

Served with amarena cherry

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.