

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)

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, Mangué 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

SMALLS

BACON SCONES

Sirop d'érable & crème crue — 9

GOUGÈRES (v)

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

Grillé au binchotan, courgettes au vadouvan — 17

AGNOLOTTI (v)

Scamorza fumée, jus de champignons — 18

CEVICHE DE DAURADE ROYALE

Leche de tigre à l'huile de tagette, patate douce et maïs — 22

FLATBREAD (v)

Tarama, poireaux confits & basilic — 15

TARTARE DE BŒUF AU SATAY

Gingembre, cébette, cacahuètes — 19

POLPETTE DE BŒUF AUX GRAINES DE FENOUIL

Sauce tomate aux épices douces, pesto de basilic — 22

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

SSAM DE TRAVERS DE PORC CARAMÉLISÉS

Salade et herbes de la Ferme de l'Envol, labné au zaatar — 42

THON ROUGE

Grillé au binchotan, condiment anchois - romarin, fèves & tomates datterino

250gr — 45

500gr — 90

LIEU JAUNE DE LIGNE

Speck, condiment anchois & romarin, sauce romesco, artichaut poivrade — 68

CHEESES

FROMAGES AFFINÉS « TERROIRS D'AVENIR » (v)

Accompagnés de miel & cerises amarena

2 choix — 14

4 choix — 22

ABONDANCE, lait cru de vache, FR

SAINT NECTAIRE, lait cru de vache FR

TOMME DE CHÈVRE, lait cru de chèvre, FR

SHROPSHIRE, lait de vache, UK

DESSERTS

BANOFFEE

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

PAVLOVA

Fraise & basilic — 14

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

SMALLS

BACON SCONES

Maple syrup & raw cream — 9

GOUGÈRES (v)

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

SWEETBREAD

Raw cream & herring eggs — 22

MACKEREL

Grilled over binchotan, zucchini with vadouvan — 15

AGNOLOTTI (v)

Smoked scamorza, mushroom jus — 18

ROYAL SEA BREAM CEVICHE

Tiger's milk with tagette oil, sweet potato and corn — 22

FLATBREAD (v)

Tarama, confit leeks & basil — 15

SATAY BEEF TARTARE

Ginger, spring onion, peanuts — 19

BEEF POLPETTE WITH FENNEL SEEDS

Tomato sauce with mild spices, basil pesto — 22

RED TUNA TACOS


Lemon mayonnaise, avocado, mango — 17

PAPPARDELLE

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

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.

TO SHARE

CARAMELIZED PORK RIBS SSAM

Salad and herbs from Ferme de l'Envol, labneh with zaatar — 42

RED TUNA

Binchotan grilled, anchovy - rosemary condiment, beans & datterino tomatoes

250gr — 45

500gr — 90

LINE-CAUGHT POLLOCK

Coated with teriyaki sauce, baby carrots from l'Envol Farm & kumquat — 68

CHEESES

AGED CHEESES TO CHOOSE "TERROIRS D'AVENIR" (v)

Served with honey & amarena cherry

2 choices — 14

4 choices — 22

ABONDANCE, raw cow's milk, FR

SAINT NECTAIRE, raw cow's milk, CH

TOMME DE CHÈVRE, raw goat's milk, FR

SHROPSHIRE, cow's milk, UK

DESSERTS

BANOFFEE

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

PAVLOVA

Strawberry & basil — 14

FRENCHIE TOAST

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