

EAUX

Microfiltrée Castalie, plate ou pétillante — 4 à volonté

BOISSONS FRAÎCHES / SOFTS

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

Coca-Cola / Coca-Cola zéro 33 cl — 6

Ginger Beer Uma — 7

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

Archipel, Kombucha feuilles de cassis — 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 Lager — 8,50

FAUVE, New England IPA — 9

PINK SUN, West Coast IPA (0,4% Vol) — 8

MOCKTAILS

VIRGIN TONIC, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, tonic bio Artonic « Indian »* — 10

GINGER MULE, *Spiritueux sans alcool JNPR n°2, citron vert, ginger beer Uma* — 10

NO NEGRONI, *JNPR n°1, BTTR n°1, VRMTH N°1* — 10

NO SPRITZ, *SPRTZ n°1, eau pétillante* — 10

COCKTAILS

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

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

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

TERRINE DE COCHON

Champignons, pickles, jeunes pousses

TRUITE DE BANKA

Gravlax, betterave fumée, crème crue

VELOUTÉ (v)

Courges & racines, cancoillotte, paprika fumé

PLATS

RISOTTO D'ORZO (v)

Safran, potimarron, mimolette & lait ribot

POISSON DU MOMENT

Filet grillé, chou, beurre blanc aux agrumes

SAUCISSE AU COUTEAU

Carotte, cumin, sauce moutarde

FROMAGES

FROMAGES AFFINÉS AU CHOIX « FRESCOLET » (v)

Accompagnés d'un chutney

SÉLECTION DE DEUX FROMAGES – 14

SÉLECTION DE QUATRE FROMAGES – 22

DESSERTS

COOKIE BANOFFEE

Banane, chocolat Dulcey, pécan, muscade

MOELLEUX MARRON

Marron, chocolat, crème anglaise