

NOTRE CARTE

ENTREES



Gazpacho Verde	6€
Concombre, Petits Pois, Fenouil, Ail...	
Tzatziki Fuchsia	7€
Betteraves Rouges, Pommes Granny Smith, Concombres, Oignons Rouges, Ail...	
Gravelax Saumon & Salade de fenouil à l'italienne	8€
Herbes, huile d'olives...	



PLATS

Tataki de boeuf & Patate douce	19€
Marinade épicée, huile de truffe, copeau de parmesan	
Dos de Cabillaud & Espuma de Poivron	18€
Patate douce, courgettes snackées, sauce vierge	
Burrata "Ma Caprese"	17€
Tomates, Burrata crémeuse, pêches jaunes, herbes aromatiques et menthe	

DESSERTS

Panna Cotta, fruits rouges frais	6€
Salade de Fruits d'été	5€
Baba au Rhum	7€

SUGGESTION DU JOUR

Formule Déjeuner

(hors plat à la carte)
En semaine uniquement

Demandez notre ardoise !

16€

Pause Sucré

Banana bread  	4,50€
Marbré   	4,50€

Afterwork

Planche Charcuteries	23,90€
Planche Fromages 	23,90€
Planche Végétarienne	21,90€

Prix TTC en euros et service inclus

 Lactose
 Gluten

 Oeuf
 Fruits à coque

Boissons fraîches

25cl

Limonade orange-gingembre	5€
Limonade citron-fleur de sureau	5€
Smoothie	6,50€
Milkshake	6,50€
Thé glacé	5,50€
Café frappé	4,50€
Latte frappé	5€

Jus de fruits "Alain Milliat" (20cl)	6€
Evian (33cl)	4,50€
Perrier (33cl)	4,50€
Coca/Coca zéro (33cl)	4,50€
Kombucha Atika (33cl)	6€

Boissons chaudes

Nos cafés "Terres de café"

Espresso	2,50€
Allongé	2,50€
Noisette	2,70€
Double espresso	4€
Americano	4€
Latte	4,50€
Cappuccino	5€
Flat White	5,50€

Matcha Latte	5,50€
Chaï Latte	5,50€

Mocha caramel	5,50€
Mocha chocolat-noisette	5,50€
Chocolat chaud	5€

*Lait végétal +0,50€

Thé/Infusion	4,50€
Notre sélection "Palais des Thés"	

Thés noirs : Thé des Lords, Chine grand Yunnan Impérial.

Thés verts : Gunpowder, Green of London, Fleur de Geisha, Genmaicha Yama

Infusions : Camomille, Verveine-Orange-Menthe, Jardin andalou



Cocktails

25cl

Mojito/Virgin Mojito	9/6,50€
Gin Tonic	9€
Caïpirinha	9€
Moscow Mule	9€
Spritz Apérol/Campari/Saint-Germain	9/9/11€

Bières et Cidres

25cl/50cl

Marguerite (blonde)	3,90/6,90€
Dremmwel IPA BIO	4,90/8€
Cidre "Sassy" (33cl)	5,50€

L'inimitable (brut), Le vertueux (poiré), La sulfureuse (rosé)

Vins

ROUGE	12,5CL/50CL/75CL
Maison Campuget - Syrah Grenache	5,90/21/28€
Pays D'Oc - Cépage : Syrah Grenache	
Le Pluriel (bio)	6,90€/24€/33€
AOP Costières de Nîmes - Cépage : Carignan, Syrah	
La Réciproque - Domaine Madroge	6,90€/24€/33€
Fleurie, Cru du Beaujolais - Cépage : Gamay	

BLANC

Cuvée Charlotte	6,90/24/33€
Côtes de Bordeaux - Cépages : Sauvignon, Sémillon, Muscadelle	
Maison Campuget - Viognier	5,90/21/28€
Pays D'Oc - Cépage : Viognier	

ROSÉ

Maison Campuget - Syrah Vermentino	5,90/21/28€
Pays D'Oc - Cépages : Syrah, Vermentino	