



SOIR

TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ ♥	18€
CHOU FLEUR CRISPY, SAUCE SPICY	15€
AUBERGINE GRAFFITI RÔTIE AU MIEL, BURRATA	18€
<i>tomates cerises, basilic</i>	
BOL DE FRITES TOUT SIMPLEMENT	8€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	11€
BOL DE FRITES DE PATATE DOUCE	9€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
CROQUE MONSIEUR À LA CRÈME DE TRUFFE D'ÉTÉ	16€
BEIGNETS DE MOZZARELLA, <i>nature & piment d'espelette,</i>	16€
<i>sauce cocktail au cognac</i>	
RAINBOW SPRING ROLLS	16€
<i>vermicelles de riz, mangue, avocat, carottes, concombre, pousses d'épinard, romaine, coriandre, sauce spicy</i>	

AVOCADO LOVER

AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE ♥	14€
<i>pain BIO semi-complet</i>	
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE	13€
<i>pain BIO semi-complet</i>	
PIMP TON TOAST : <i>oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou...</i> (Voir suppl.)	

VÉGÉTARIEN

GNOCCHIS, <i>sauce tomates, stracciatella</i>	18€
VEGAN BURGER	19€
<i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate, frites maison</i>	
BURRATA 200G	20€
<i>tomates anciennes, basilic</i>	

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>)	18€
<i>sauce tartare, frites maison</i>	
CEVICHE DE BAR ♥	21€
<i>jalapeños, concombre, poivrons, mangue et riz thaï</i>	
POULPE GRILLÉ	25€
<i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches et riz thaï</i>	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY	23€
<i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>	
QUINOA BOWL	17€
<i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>	
SALADE GRECQUE	17€
<i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i>	

CARNIVORES

CHEESEBURGER & FRITES MAISON ♥	18€
<i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, secret sauce</i>	
THE BLT CLUB	19€
<i>poulet, bacon, tomate, laitue, frites ou mesclun</i>	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU, <i>sauce au cognac, frites</i>	19€
BOEUF CHIMICHURRI	28€
<i>bavette, sauce chimichurri et riz thaï</i>	

NEW!

DÉCOUVREZ NOS JUS PRÉSSÉS À FROID ET NOS SMOOTHIES SUR NOTRE CARTE BOISSONS

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS	6€
FRITES	5€
QUINOA, <i>huile d'olive citron</i>	6€
MESCLUN, <i>vinaigrette moutarde miel</i>	4€
RIZ THAÏ, <i>lait de coco, gingembre et citronnelle</i>	5€

NOS DESSERTS MAISON

CRÈME BRÛLÉE	8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE	10€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO	13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE ♥	11€
BANANA BREAD	9€
<i>chocolat, cannelle, noix & coulis de chocolat blanc</i>	
PAVLOVA MANGUE & FRUIT DE LA PASSION	12€
FRAISES & FRAMBOISES, CRÈME FOUETTÉE	11€
THE CARAMEL SUNDAE ♥ SOLO/À PARTAGER	12€/20€
<i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>	
CAFÉ/THÉ GOURMAND <i>et un peu croquant</i>	12€/15€

SUPPLÉMENTS

Compose ton plat en ajoutant ce que tu souhaites

Oeuf au plat bio +3€	Poulet grillé aux épices +5€
Saumon fumé +5€	Halloumi grillé +4€
Bacon grillé +3€	Feta +3€
Pickles de chou rouge +2€	Poivrons +2€
	Concombre +2€

NOS OEUFS SONT BIO
NOS FRITES ET PÂTISSERIES SONT FAITES MAISON
NOTRE CRÈMERIE EST PASTEURISÉE (*sauf parmesan*)
NOUS PRIVILEGIONS LE MADE IN FRANCE
LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE SUR DEMANDE