



TAPAS

POULET CRISPY, SAUCE AU YAHOURT CITRONNÉ	18€
ASSIETTE DE 4 MINI CHEESEBURGERS SIGNATURE 	20€
BURRATA 200G, <i>tomates anciennes, basilic</i>	20€
BOL DE FRITES, HUILE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PARMESAN	14€
GUACAMOLE, CHIPS TORTILLAS	15€
BEIGNETS DE MOZZARELLA	16€
<i>nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac</i>	
BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ	16€
<i>à la crème de truffe d'été</i>	
QUESADILLAS 	15€
<i>cheddar coulant, cream cheese, sauce avocat</i>	
DADINHOS DE TAPIOCA	16€
<i>crispy tapioca & halloumi, sauce aigre douce</i>	
PLANCHE DE CHARCUTERIES <i>beurre et cornichons</i>	20€
PLANCHE DE FROMAGES AOP <i>confiture de fruits rouges</i>	25€
AUBERGINE STRACCIATELLA	18€
<i>tomates, basilic</i>	

SALADES

SALADE CAESAR AU POULET CRISPY		23€
<i>sauce signature, parmesan, oignon frit</i>		
QUINOA BOWL		18€
<i>avocat, oeuf au plat bio, fêta, grenade, mesclun</i>		
SALADE GRECQUE		17€
<i>concombre, tomates cerises, poivrons, olives, fêta, oignon rouge, zaatar</i>		
SALADE NIÇOISE		19€
<i>haricots verts, pommes grenailles, olives, thon, tomates, oignon rouge, oeuf bio</i>		
L'ICONIQUE COBB SALAD		24€
<i>poulet, oeuf, bacon, tomate, bleu d'auvergne, avocat, ciboulette</i>		
SALADE DE PASTÈQUE & FÊTA		17€
<i>menthe, citron vert, graines de courge</i>		

FISH CLUB

FISH & CHIPS (<i>poisson frit maison</i>)		19€
<i>sauce tartare - frites</i>		
TARTARE DE THON 		22€
<i>purée d'avocat, huile de sésame</i>		
POULPE GRILLÉ		27€
<i>sauce méditerranéenne, herbes fraîches - riz thai</i>		




SOIR

VÉGÉTARIEN

RIGATONI, SAUCE TOMATE À LA VODKA	19€
<i>parmesan</i>	
VEGAN BURGER	19€
<i>steak végétal Heura Foods, pickles de concombre, avocat, mesclun, tomate - frites</i>	

AVOCADO LOVER



AVOCADO TOAST, FÊTA, GRENADE		15€
AVOCADO TOAST TOUT SIMPLEMENT, CIBOULETTE, PIMENT D'ESPELETTE		14€
<i>PAIN «PANE VIVO» farines anciennes & levain à fermentation lente, 4x moins de cadmium, indice glycémique faible</i>		
<i>PIMP TON TOAST: oeuf au plat bio, saumon fumé, halloumi grillé, bacon grillé, pickles de chou... (Voir suppl.)</i>		

CARNIVORES


CHEESEBURGER 	19€	
<i>smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites</i>		
SALAD CHEESEBURGER (<i>no bread</i>)	18€	
<i>smashed beef, cheddar, pickles de chou, romaine, oignon confit, sauce secrète - frites ou salade</i>	DOUBLE 23€	
LE CLUB BLT	19€	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU		19€
<i>sauce au cognac - frites</i>		
TIGRE QUI PLEURE- riz thai	30€	
BOWL PROTÉINÉ FAÇON CHICKEN TACO	23€	
<i>poulet mariné au miel, jalapeños, avocat, haricots rouges, maïs, pickles de chou, sauce au yahourt grec</i>		

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

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€

DESSERTS

CHEESECAKE AU FRUIT DE LA PASSION		11€
CRÈME BRÛLÉE		8€
FONDANT AU CHOCOLAT, CRÈME FOUETTÉE		11€
BRIOCHE PERDUE À LA PÂTE À TARTINER BIO		13€
COOKIE ONE PAN, PRALINÉ, GLACE VANILLE		12€
CAKE AUX MYRTILLES		10€
PAVLOVA MANGUE & GLACE FRUIT DE LA PASSION		13€
ASSIETTE DE PASTÈQUE FRAÎCHE		10€
THE CARAMEL SUNDAE <i>pop corn caramel maison, cacahuètes enrobées de chocolat</i>		12€

NEW!

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

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€
 Avocat +3€ - Bacon grillé +3€ - Fêta +3€
 Sirop d'érable +3,5€ - Grenade +2€
 Pickles de chou rouge +2€ - Concombre +2€

En cas de changement de garniture :
 frites huile de truffe +4€.

PRIX NETS TTC EN EUROS
 LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES



DINNER



TAPAS

- CRISPY CHICKEN WITH LEMON YOGURT SAUCE 18€
- PLATE OF 4 SIGNATURE MINI CHEESEBURGERS 20€
- 200G BURRATA, *heirloom tomatoes, basil*  20€
- BOWL OF FRIES, SUMMER TRUFFLE OIL, PARMESAN CHEESE 14€
- GUACAMOLE, TORTILLA CHIPS 15€
- MOZZARELLA BITES 16€
plain & Espelette pepper, cognac cocktail sauce
- BOUCHÉES DE CROQUE-MONSIEUR BEURRÉ  16€
with summer truffle cream
- QUESADILLAS 15€
melted cheddar, cream cheese, avocado sauce
- DADINHOS DE TAPIOCA 16€
crispy tapioca & halloumi, sweet and sour sauce
- ROASTED EGGPLANT & STRACCIATELLA 18€
tomato, basil

SALADS

- CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD  23€
signature sauce, parmesan cheese, fried onion
- QUINOA BOWL 18€
avocado, organic fried egg, feta cheese, pomegranate, salad
- GREEK SALAD 17€
cucumber, cherry tomatoes, bell peppers, olives, feta cheese, red onion, za'atar
- NIÇOISE SALAD 19€
green beans, new potatoes, olives, tuna, tomatoes, red onion, organic egg
- THE ICONIC COBB SALAD 24€
chicken, egg, bacon, tomato, Bleu d'Auvergne cheese, avocado, chives
- WATERMELON & FETA SALAD 17€
mint, lime, pumpkin seeds

FISH CLUB

- FISH & CHIPS (*homemade fried fish*)  19€
tartar sauce - fries
- TUNA TARTARE  22€
avocado puree, sesame oil
- GRILLED OCTOPUS 27€
mediterranean sauce, fresh herbs - Thai rice

VEGETARIAN

- RIGATONI, TOMATO VODKA SAUCE 19€
parmesan cheese
- VEGAN BURGER 19€
Heura Foods plant-based steak, cucumber pickles, avocado, mixed greens, tomato - fries

AVOCADO LOVER

- AVOCADO TOAST, FETA CHEESE, POMEGRANATE 15€
- ONLY AVOCADO ON TOAST 14€
chives, espelette pepper
- BREAD «PANE VIVO»** ancient flours & slow-fermented sourdough, 4x less cadmium, low glycemic index
- PIMP YOUR TOAST:** organic fried egg, smoked salmon, grilled halloumi, grilled bacon, pickled cabbage... (see extra)

CARNIVORES

- CHEESEBURGER  19€
smashed beef, cheddar, red cabbage pickles, romaine salad, caramelised onions, secret sauce - fries
- SALAD CHEESEBURGER (*no bread*) 18€
smashed beef, cheddar, cabbage pickles, lettuce, caramelized onion, secret sauce - fries or salad DOUBLE 23€
- THE BLT CLUB 19€
- HAND-CUT BEEF TARTARE  19€
cognac sauce - French fries
- CRYING TIGER - *thai rice* 30€
- PROTEIN BOWL CHICKEN TACO STYLE 23€
marinated chicken, jalapeños, avocado, kidney beans, corn, pickled cabbage, greek yogurt sauce

OUR EGGS ARE **ORGANIC**.



OUR FRIES AND PASTRIES ARE **HOMEMADE**.

OUR DAIRY PRODUCTS ARE **PASTEURIZED** (EXCEPT FOR PARMESAN).


WE PRIORITIZE PRODUCTS **MADE IN FRANCE**.

ALLERGEN LIST AVAILABLE UPON REQUEST.

SIDES

- GREEN BEANS  6€
- FRIES  5€
- QUINOA, *lemon olive oil* 6€
- SALAD, *honey mustard vinaigrette* 4€
- THAI RICE, *coconut milk, ginger and lemongrass* 5€

DESSERTS

- PASSION FRUIT CHEESECAKE  11€
- CRÈME BRÛLÉE 8€
- CHOCOLATE FONDANT WITH WHIPPED CREAM 11€
- FRENCH TOAST WITH ORGANIC SPREAD 13€
- ONE-PAN COOKIE WITH PRALINE AND VANILLA ICE CREAM 12€
- BLUEBERRY CAKE 10€
- MANGO PAVLOVA WITH PASSION FRUIT ICE CREAM 13€
- FRESH WATERMELON PLATE 10€
- THE CARAMEL SUNDAE *homemade caramel popcorn, chocolate covered peanuts* 12€

NEW!

DISCOVER OUR COLD-PRESSED JUICES AND SMOOTHIES ON OUR DRINKS MENU

EXTRAS

Create your own dish by adding whatever you like

Organic fried egg +€3 - Grilled chicken with spices +€5
 Smoked salmon +€5 - Grilled halloumi +€4
 Avocado +€3 - Grilled bacon +€3 - Feta cheese +€3
 Maple syrup +€3.50 - Pomegranate +€2
 Pickled red cabbage +€2 - Cucumber +€2

*If you change your topping:
Truffle oil fries +€4.*

NET PRICES INCLUDING VAT IN EUROS
THE ESTABLISHMENT NO LONGER ACCEPTS CHECKS