

# Menu

## TAPAS

<b>Poulpe confit</b> <i>Caviar d'aubergine à l'ail des ours</i>	14€
<b>Tataki de thon</b> <i>Chou vinaigré au sésame</i>	14€
<b>Houmous de betterave</b> <i>Curry et graines de courges</i>	12€
<b>Chawarma de burrata fumée</b> <i>Concombre, tomate et oignons rouges</i>	14€
<b>Bouchées de chèvre frais</b> <i>Basilic Thaï</i>	13€
<b>Ceviche de poisson du moment</b> <i>Agrumes et coriandre</i>	13€
<b>Burrata fumée et tomates confites</b>	18€
<b>Assiette de charcuterie Ibérique</b>	21€
<b>Planche de fromages</b>	18€

## BOWLS & SALADES:

<b>Bowl Saumon</b> <i>Quinoa, haricots verts, tataki de saumon, pamplemousse, sésame graine et germes de soja</i>	19€
<b>Bowl d'Eté</b> <i>Salade, edamame, brocolis, courgette, avocat, quinoa et grenade</i>	19€
<b>Salade Caesar</b> <i>Romaine, poulet fermier, anchois marinés, Parmesan</i>	19€

## PLATS

<b>Plat du Jour</b> <i>Selon le marché</i>	21€
<b>Tigre qui pleure (bœuf mariné et grillé)</b> <i>Wok de légumes à la Thaï</i>	26€
<b>Papardelle aux gambas</b> <i>Curry vert et pois gourmands</i>	25€
<b>Aubergines snackées</b> <i>Tahina, tofu fumé et amandes</i>	22€
<b>Tartare de bœuf au couteau</b> <i>Mesclun et pommes grenailles</i>	20€
<b>Dos de cabillaud,</b> <i>Mousseline de patate douce et asperges vertes</i>	26€
<b>Ramen</b> <i>Bouillon de légumes, nouilles de blé, œuf parfait Légumes et herbes fraîches</i>	20€

## DESSERTS

<b>Cheesecake du moment</b>	12€
<b>Pavlova aux fruits rouges</b> <i>Meringue et crème fouettée, fraises, framboises, myrtilles</i>	13€
<b>Tarte citron :</b> <i>Pâtisserie "Les Belles Envies" Par Alixe Bornon (Index Glycémique IGC® &lt; 25)</i>	14€
<b>Mi-cuit au chocolat</b>	12€
<b>Café/Thé gourmand</b> <i>Assortiment de 4 mini desserts</i>	12€

## BOISSONS

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Zero 33cl</b>	6€	<b>Jus Bio Pressés à froid 40cl</b>	9€
<b>Eau plate / pétillante Aqua Chiara 75cl</b>	5€	<b>Bière pression 50cl</b>	6€
<b>Café - Déca</b>	3€	<i>Tigre Bock ou Grimbergen blanche</i>	
<b>Café Crème, Double</b>	5€	<b>Verre de vin</b>	6€
<b>Thé / Infusion au choix</b>	6€	<i>Chardonnay, Bergerac, Côtes de Provence</i>	

# BOISSONS

## VERRE

<b>Bières Pression</b>	<b>50cl</b>	<b>Bières Bouteille</b>	<b>33cl</b>
Tigre Bock	6	Corona, Gallia West IPA, Brooklyn Lager	7
Grimbergen Blanche	6		
		<b>Cidre Sassy Brut 33cl</b>	7
<b>Cocktail Apérol Spritz 14cl</b>	7		
		<b>Vins Rouges</b>	<b>14cl</b>
<b>Vins Blancs</b>	<b>14cl</b>	Bergerac - Château Laulerie	6
Chardonnay - Domaine Noëllés de Sèvre	6	Saumur-Champigny - T. Germain Les Roches Neuves	7
Bergerac Blanc - Château Laulerie (Moelleux)	7	Côtes-du-Rhône - Château de Montfrin	7
Montlouis - François Chidaine	8	Côte-de-Bourg - Château Escalette BIO	7
Vouvray - Domaine de la Roulettière	7	Côte-de-Blaye - Château Pey-Bonhomme-Les-Tours	7
Petit-Chablis - Domaine du Pommier	8	Beaujolais Domaine Chermette - Les Griottes	6
Saint-Véran - Olivier Merlin	8	Mercurey 1er Cru - Clos Marcilly	12
		<b>Champagne</b>	<b>12cl</b>
<b>Vins Rosés</b>		Nicolas Feuillatte <i>Blanc de blancs millésimé 2014</i>	12
Côtes de Provence - Celliers de Ramatuelle	6		

## BOUTEILLE

<b>Bourgogne Rouges</b>	<b>75cl</b>	<b>Bourgogne Blancs</b>	<b>75cl</b>
Hautes-Côtes-de-Beaune Dom. Bouchard 2016	35	Petit-Chablis Domaine du Pommier 2019	36
		Saint-Véran Domaine Olivier Merlin 2018	38
		Montagny - Domaine Faiveley 2018	42
<b>Bordeaux Rouges</b>		<b>Loire Blancs</b>	
Côte-de-Bourg Château Escalette 2015	31	Chardonnay - Domaine des Noëllés de Sèvre 2017	28
Lalande-Pomerol Ch. Moulin La Gravière 2015	38	Pouilly-Fumé - Domaine de Maltaverne 2018	38
		Montlouis - François Chidaine 2018	44
<b>Loire Rouges</b>		Vouvray - Domaine de la Roulettière 2018	31
Chinon Nicolas Reau Garance 2017	46		
Saumur-Champ. Les Roches Neuves 2018	32	<b>Vins du Sud Rosés</b>	
		Côtes-de Provence Celliers de Ramatuelle 2019	33
<b>Côtes-du-Rhône Rouges</b>		Côtes-de-Provence Cru Classé Château Roubine 2019	37
Cairanne Marcel Richaud 2017	42		
Crozes-Hermitage Dom. la Ville Rouge 2018	35	<b>Champagnes</b>	
Vacqueyras Dom. Le Sang des Cailloux 2018	36	Nicolas Feuillatte <i>Blc de blcs millésimé 2014</i>	85
		Ruinart <i>Brut</i>	122
<b>Beaujolais Rouges</b>			
Domaine Chermette Les Griottes 2018	29		
<b>Vins du Sud Rouges</b>			
Bergerac Château Laulerie 2018	29		
Corbières Domaine la Cendrillon 2016	29		

# BOISSONS FRAÎCHES

Coca, -Light, -Zéro, Orangina, Perrier 33cl	6€
Jus de Tomate, Cranberry, Limonade, Fuze Tea 20 cl	6€
Vittel, Schweppes 25cl	5€
Fruit Frais pressé (orange, citron, pamplemousse)	7€
Supplément sirop	0,50€

## JUS BIO PRESSES A FROID - 9€

### DOUCEUR PAOLA

(Fraises, Banane, Lait d'Amandes, Framboises, Graines de Chia)

### EXPLOSIF

(Pommes Vertes, Framboise, Carottes, Betterave, Fibre de Baobab)

### L'ÉTÉ AU VERT

(Concombre, Pommes, Céleri, Citron Vert, Eau de Coco, Fibres de Carottes)

### MILK SHAKE

(Fruit de la Passion + Banane + Lait d'Amande + Glace Vanille)

### OH! GABI

(Myrtilles, Carottes, Orange, Gingembre, Graines de Lin)

### ROUGE ACIDULÉ

(Fraise, Orange, Eau de Coco, Pamplemousse, Baies de Goji)

### SUPER MATCHA

(Thé Matcha, Pommes Vertes, Eau de Coco, Fibres de Citrus)