



FOOD

En service continu de 18h30 à 23h



TACOS AL PASTOR

10€

Tacos de poulet fermier mariné et cuit à la broche, garnis de salsa verde, oignon rouge, coriandre et citron vert bio. *(Servis par 3)*

CLUB SANDWICH DINDE

11€

Sandwich de pain brioché de la boulangerie Sain, toasté et garni de dinde fumée, tomates, cheddar, laitue et mayonnaise verte maison.

BEIGNETS DE COURGETTES

10€

Beignets de courgettes et fêta avec un yaourt grec à la menthe et harissa. Servis par 5.

BURRATA & MELON

15€

Burrata et son melon frais, servie avec un crumble de bacon et une huile de basilic.

TACOS VEGGIE

9€

Tacos aux brocolis en tempura avec son houmous de betteraves, son coleslow et sa mayonnaise au piment d'Espelette. *(Servis par 3)*

CEVICHE DE THON

14€

Ceviche de thon au leche de tigre au lait de coco, céleri, concombre, basilic thaï et piment végétarien.

CAVIAR D'AUBERGINES

8€

Aubergines cuites à la flamme au sumac et tahini.

PANINUIT

Chaque vendredi et samedi

8€

Pour les fringales nocturnes entre 00h et 2h

Panini de jambon ou dinde ou cheese fondant





COCKTAILS



Tous nos sirops sont faits maison
Vendredi et samedi : plus de cocktails à partir de 00h

LAVANDOU

VERRE CARAFE

Gin Anaë - Sirop de Lavande - Citron -
French Tonic bio

12€ 45€

MONKEY SHAKE

VERRE CARAFE

Monkey Shoulder - Cointreau - Jus de cranberry -
Jus de citron vert

13€ 50€

MEXICAN MULE

VERRE CARAFE

Mezcal - Oranges & citrons pilés - Ginger -
beer - Citron

12€ 45€

FRAICHEUR D'ÉTÉ

VERRE CARAFE

Vodka - Sirop de gingembre & de menthe -
Jus de citrons verts - Jus de framboise

11€ 40€

SUZE SUPER

VERRE CARAFE

Suze - Sirop de mandarine - Oranges pilées -
French Tonic bio

11€ 40€

BASIC MANGO

VERRE CARAFE

Rhum Plantation brun - Sirop de basilic -
Jus de mangue - Citron

12€ 45€

ON VERRA

VERRE CARAFE

Gin Beefeater - Jus d'aloë vera -
Sirop de marjolaine - Citron

11€ 40€





BOISSONS



VINS BIO

| | VERRE | BOUT. |
|------------------|-------|-------|
| Blanc - Egoïste | 6€ | 28€ |
| Rouge - Croquant | 6€ | 28€ |
| Rosé - Gourmand | 6€ | 28€ |

À BULLES

| | VERRE | BOUT. |
|-------------------|-------|-------|
| Champagne Ayala | - | 70€ |
| Prosecco - Naolis | 8€ | 30€ |

BIÈRES ARTISANALES

| | 50CL | CARAFE |
|--|------|--------|
| Blonde - La Paillette - 4,7° | 7,5€ | 22€ |
| Blanche - Brasserie BAPBAP - 4,7° | 8€ | 24€ |
| I.P.A - East - La Brasserie Barge - 5,8° | 8,5€ | 26€ |
| Cidre en pression - Val de Rance | 8€ | 24€ |

APÉRITIFS

| | VERRE | CARAFE |
|---|-------|--------|
| Spritz <i>Classique, Violette ou Campari</i> | 10€ | 40€ |
| Spritz Saint-Germain | 12€ | 55€ |

CLUB

| | VERRE |
|-------------------------|-------|
| Hard + soft | 10€ |
| Hard supp + soft | 12€ |
| Vodka Maté | 12€ |
| VGP : vodka-get-perrier | 12€ |
| Shot | 5€ |

SOFT

| | VERRE |
|--|-------|
| Coca ou Coca Zéro | 4€ |
| Jus de fruits <i>Ananas, Pomme, Mangue, Cranberry, Framboise, Aloe vera, Citron</i> | 4€ |
| La French Tonic bio | 4€ |
| Mocktail (<i>sans alcool</i>) | 6€ |
| Maté | 5€ |
| Café (jusqu'à 17h) | 2€ |
| Eau (plate ou gazeuse) | 4€ |

HAPPY HOUR AVANT 18H

| | VERRE |
|------------------|-------|
| Blonde | 6,5€ |
| Ricard | 4€ |
| Bouteille de vin | 25€ |
| Carafe de blonde | 20€ |

