



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

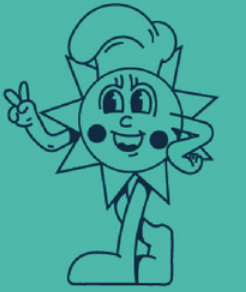
Gin Beefeater - Jus d'aloë vera -
Sirop de marjolaine - Citron

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	10€	40€
<i>Classique, Violette ou Campari</i>		
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	4€
<i>Ananas, Pomme, Mangue, Cranberry, Framboise, Aloe vera, Citron</i>	
La French Tonic bio	4€
Mocktail (sans alcool)	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€

