

*lunch
dinner*

MENU



MINI BURGERS 18
GUACAMOLE 10 VEGAN
LOBSTER ROLL 29
FALAFELS 12
GYOZAS 18 VEGAN
CRAB CAKES 28

PIZZETTA

SMOKIN' HOT 24
 Sauce tomate, scamorza fumée, chorizo, piment rouge

TRUFFLE LOVERS 28
 Comté fruité, champignons frais, truffe

GREEN GARDEN 22
 Stracciatella, épinard, salsa verte aux noix, endive, carmine, chèvre

TO START

AGUACHILE DE SAINT-JACQUES 23
 Clémentine brûlée et chipotle, radis, coriandre

TOSTADAS LANGOUSTINE 26
 Galette de maïs croustillante, crème d'avocat, pickles de châtaigne et oignons rouges, crème de citron vert, coriandre

TATAKI BŒUF ★ 24
 Fines tranches de rumsteck, shiso pourpre, daikon, riz soufflé, cébettes, vinaigrette cacahuète-gingembre

INARI VEGAN ET SANS GLUTEN 19
 Riz vinaigré, légumes d'automne, algue dulse et laitue de mer, vinaigrette tamari-citron vert
Avec oeufs de truite +4

SOUPE CURRY VERT ★ VEGAN 16
 Lait de coco, citronnelle, galanga, feuilles de kéfir

SALADE GRAINES VEGAN ET SANS GLUTEN 22
 Quinoa rouge, butternut rôtie, dahl de lentilles corail, pickles de chou-fleur, chips de légumes d'automne, sauce cajou, zataar

BURRATA CHAMPIGNONS GRILLÉS 24
 Burrata de Rambouillet, champignons du moment, potimarron, condiment potiron-échalote brûlée

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ 23
 Cavatappi, Comté, vieux cheddar, breadcrumbs aux herbes

FRIED CHICKEN 24
 Suprême de volaille croustillant, pak choï grillé, kimchi, mayo gochujang

LOBSTER PASTA 45
 Linguines fraîches, homard européen, pesto de cresson, gremolata, breadcrumbs

GRILLED FISH TACOS ★ 29
 Tortillas de blé, poisson grillé selon arrivage, pico de gallo, pickles de chou rouge, crème d'avocat, piment frais, coriandre

VEGGIEMANIA ★ VEGAN 25
 Les plus beaux légumes du moment de Laurent Berrurier, rôtis entiers, sauce thé oolong et amande

SAN FRANCISCO CIOPPINO 39
 Langoustine, maigre, coquillages de saison, chorizo, pickles de châtaigne, pain à l'ail

ASADA DE BOEUF 39
 Entrecôte maturée grillée, champignons grillés, tortillas de blé, citron vert, chimichurri

MONTECITO BURGER 28
 Bœuf d'Aubrac, bacon, cornichons, cheddar affiné français, sauce relish

SOBA VEGAN 24
 Pâtes de sarrasin, dashi de champignons et gingembre, chou-fleur violet, radis Red Meat, shiso pourpre, condiment dulse, togarashi sobacha

SALADE «L.A.» COBB 29
 Tétragone, endives, suprême de volaille, œuf mollet, avocat, bacon croustillant, pickles de chou-fleur, oignons rouges, crumble de Roquefort, sauce ranch

SALADE «CAESAR» 23
 Romaine, chou kale, salade chioggia, croûtons, râpée de Vieux Rodez, sauce caesar
Avec suprême de volaille ★ +4



**CHIMICHURRI, BBQ,
 MAYO CHIPOTLE
 SAUCE XO, SRIRACHA**

TO SHARE

*Un accompagnement et une sauce
 au choix par personne.*

BŒUF TOMAHAWK 110
 Bœuf maturé 40 jours, sauce aux champignons XO, bouillon de bœuf à la citronnelle

CALI-FLOWER VEGAN 39
 Rôti en entier au curry, salade d'herbes, pois chiches croustillants, sauce tahini

BBQ RIBS, 1KG 65
 Travers de porc, sauce bourbon BBQ, coleslaw acidulé, pickles

SIDES

**GARLIC BREAD,
 MOUSSELINE DE COURGE,
 FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT !
 MINI MAC & CHEESE,
 VEGGIE ! VEGGIE ! VEGGIE !
 COLESLAW**

7

GUILTY PLEASURE

LA PROPOSITION DU JOUR « BELLES ENVIES » 14

KEY LIME PIE 12

SUNDAE 12

MILKSHAKE 12

CHEESECAKE 12

RIZ AU LAIT VEGAN ET SANS GLUTEN 12
 Lait de coco, nougatine de graines de courge

GOURMET COCKTAIL 20
 Rhum Havana Club 3 años, Amaretto Disaronno, Kahlúa, Chocolate bitters, sirop de sucre, shot d'espresso, chantilly mascarpone

BUSINESS LUNCH

**ENTRÉE, PLAT,
 & CAFÉ**
 39

*À choisir parmi les plats suivis du signe ★
 Formule hors boisson.*



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
 PAINS SANS GLUTEN DISPONIBLES SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
 TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE & EUROPÉENNE.
 PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

CÉPAGES

BLANCS

CHARDONNAY

Ses baies sont petites et dorées. Elles donnent des vins riches, équilibrés, légers à l'arôme remarquable de tilleul, de noisette, de beurre frais et d'amande grillée avec un arrière-goût qui se garde longtemps en bouche.

CLAIRETTE

Fleur, miel.

GARGANEGA

Arômes d'abricot, acacia, amande amère, datte, épices douces, fleurs blanches, fruits tropicaux, jasmin, miel, pomme, prune, sucre brûlé, sureau, zeste de citron confit ou d'orange confite.

GEWURZTRAMINER

Spécialité épiciée d'Alsace. Arômes de litchi, de rose, de pain d'épices, de cannelle, de foin et de fruits secs grillés.

GRECANICO

Son nez est particulier: on découvre des notes de zeste de citron, de pomme jaune, de melon, de miel et d'amande. En bouche, sa texture est veloutée et on goûte les fruits tropicaux.

GRENACHE NOIR

Anis, fenouil, menthe.

GRUNER VELTINER

Ce qui fait le goût si particulier du Grüner Veltliner, c'est son « Pfefferl » (« poivré ») typique: cette saveur épiciée qui rappelle une pincée de poivre blanc, voisine avec des notes de fruit à noyau jaune, d'agrumes et d'herbes fraîches, et précise le caractère du cépage.

MERSEGUERA

Légèrement pétillant à l'attaque, cette trace gustative disparaît rapidement laissant place à un vin d'acidité medium, de corps medium présentant de beaux arômes de noix, poire, amande, orange confite (dans cet ordre). La note finale, pas courte, se déplace sur des notes d'orange verte, de fleurs séchées.

MUSCAT

Fruité aux notes musquées.

RIESLING

Un des plus grands cépages blancs du monde. Superbes arômes délicats fruités, de pamplemousse, de fleurs séchées, d'abricot confit, d'épices douces, de fruits secs grillés et de silex.

ROUSSANNE

Fleurs blanches avec des notes vanillées, d'amande et fruits jaunes.

CÉPAGES

SAUVIGNON

Principal raisin blanc de Bordeaux. Il donne des vins fermes, fruités et fins aux notes de feuille de cassis, d'iris, de musc, de pierre à fusil et de buis.

SILVANER

Silex, aubépine.

VERDEJO

Les vins issus du verdejo sont caractérisés par des arômes de fruits (poire et pomme), d'agrumes ainsi que des notes d'anis et d'herbe fraîchement coupée.

VIIGNIER

Arômes d'abricot, de violette, de tabac blond, de pain d'épices, d'épices douces et de cire d'abeille.

ROUGES

NEBBIOLO

Notes terreuses, cuir de qualité, impressions goudronneuses, fruits rouges (de la fraise à la framboise en passant par la groseille rouge) ou de fruits noirs (saison chaude ou raisins très mûrs), roses et violettes.

BLAUFRANKISCH

Le blaifränkisch est souvent associé au gamay et au pinot noir. Pourtant, dans ce vin du domaine Schiefer, il se rapproche davantage d'une syrah du Rhône tant ses arômes rappellent le poivre moulu. C'est floral, le fruit est éclatant et ses tannins sont fins.

CABERNET FRANC

Raisin noir qui offre des arômes de poivron, de violette et de sous-bois.

CABERNET SAUVIGNON

Arômes de cassis et de réglisse, le poivre. Des vins lents à se développer qui prennent avec le temps corps et souplesse.

CHENAS

Ces crus rouges ont une belle robe intense aux reflets bleutés et des arômes complexes (fruités, floraux et épicés). En bouche, ils sont tanniques et harmonieux.

CORVINA

Le Corvina se caractérise par son fruité aromatique, sa haute teneur en acidité et sa faible teneur en phénol, tout en étant pauvre à la fois en tannins et en pigments.

CROATINA

Le Croatina donne des vins robustes, sombres avec des tanins modérés. Ainsi, le cépage a quelques similitudes avec le Dolcetto. Un goût épicé de fruits noirs comme les prunes, les griottes et le cassis caractérisent le Croatina.

GRENACHE

Arômes de grenade, d'épices, d'aneth, de thym et de fruits rouges.

MALBEC

Épices, fruits séchés, groseille noire et prune.

MERLOT

Arômes de fruits rouges, de rose, de sous-bois, de vanille, de fumée et de musc.

PINOT NOIR

Cerise, cassis, poire et réglisse, griotte, pruneau, des notes fumées, animales, gibier, cuir.

PRIMITIVO

Ce cépage sait se montrer convaincant avec ses arômes alléchants de fruits des bois aux côtés de nuances de poivre blanc, de cannelle et de clou de girofle. Une fine note chocolatée termine l'arôme du vin du Primitivo.

SANGIOVESE

Robe mi-intense et aux arômes typiques de cerise noire et d'épices sauvages, souvent caractérisés aussi par une acidité importante et des tanins expressifs.

SCIACARELLO

Épices, poivre.

SYRAH

Fruits noirs avec une pointe cuir et havane, violette, griotte, herbe sauvage, réglisse, humus.

TEMPRANILLO

Arômes de fruits rouges (souvent de fraise ou de confiture de fraise) et de fruits secs, tels les pruneaux. Des notes de cuir, de feuilles de tabac et d'épices sont aussi fréquentes.

ZWEIGELT

Souvent comparé au gamay, le zweigelt présente en effet un nez affriolant de petits fruits, avec une pointe d'herbes et d'épices.

ROSÉS

GRENACHE

En général, les rosés produits à base de grenache ont une robe rose brillante. Ce cépage donne aux vins des arômes élégants d'agrumes et de fruits rouges comme la framboise et la fraise. Il apporte également du gras, de l'ampleur et de la puissance. En bouche, ces rosés sont très frais.

VINS BLANCS

75 CL

CHARDONNAY

BERINGER FOUNDER'S ESTATE _____ 42

Domaine Beringer, Californie — 2018

CHARDONNAY BLANC FLORAL _____ 72

Domaine Amélie Guillot, France, Jura — 2019

HAHN CHARDONNAY _____ 68

Hahn, Californie — 2019

RULLY _____ 84

David Moret, France, Bourgogne — 2019

RULLY MAGNUM _____ 140

David Moret, France, Bourgogne — 2018

CHABLIS LA BOISSONNEUSE LES 7 LIEUX BIO _____ 95

Domaine Julien Brocard, France, Bourgogne — 2019

MARSANNAY “CUVÉE SAINT-URBAIN” _____ 95

Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne — 2018

GIVRY 1^{ER} CRU LES GRANDES VIGNES _____ 105

Domaine Desvignes, France, Bourgogne — 2019

AU BON CLIMAT _____ 110

Au Bon Climat, Californie — 2019

CHABLIS 1^{ER} CRU CÔTE DE LÉCHET _____ 78

Domaine Isabelle et Denis Pommier,

France, Bourgogne — 2019

PENFOLDS BIN 311 TUMBARUMBA _____ 145

Domaine Penfolds, Australie — 2017

CHABLIS 1^{ER} CRU FOURCHAUME HVE _____ 145

Domaine William Fèvre, France, Bourgogne — 2018

FREESTONE _____ 190

Joseph Phelps, Californie — 2018

MEURSAULT LES NARVAUX _____ 195

David Moret, France, Bourgogne — 2019

RIDGE ESTATE _____ 210

Ridge, Californie — 2019

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES BIO _____ 330

Domaine Olivier Leflaive, France, Bourgogne — 2017

MEURSAULT 1^{ER} CRU “LES PERRIÈRES” _____ 1 900

Jean-Marc Roulot, France, Bourgogne — 2009

CLAIRETTE

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE _____ 195

Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône — 2019

GARGANEGA

CALVARINO GARGANEGA _____ 95

Trebbiano Pieropan, Italie — 2018

GEWURZTRAMINER

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES _____ 145

Domaine Hugel & Fils, France, Alsace — 2011

GRECANICO

MILLESULMARE _____ 190

Santa Maria La Nave di Sonia Spadaro, Italie — 2017

GRENACHE NOIR

RIVESALTES TUILÉ _____ 110

Domaine Cazes, France, Sud Ouest — 2007

GRUNER VELTLINER

GRUNER VELTLINER “FEDERSPIEL TERRASSEN” _____ 42

Domaine Wachau Romane Horvath, Autriche — 2018

GRUNER VELTLINER “DURNSTEIN” _____ 65

Pichler-Krutzler, Autriche — 2018

MERSEGUERA

LA TRACA BLANCO _____ 45

La Traca Toni Sarrión, Espagne — 2019

MUSCAT

CUVÉE ORENGA DE GAFFORY _____ 65

Domaine Orenga de Gaffory, France, Corse — 2017

RIESLING

RIESLING HAUS KLOSTERBERG _____ 48

Markus Molitor, Allemagne — 2018

RIESLING GRAND CRU “ENGELBERG” _____ 95

Mélanie Pfister, France, Alsace — 2017

LES MILLÉSIMES SONT SUSCEPTIBLES DE VARIER. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION. PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.

ROUSSANNE

SAINT-JOSEPH “DIGUE” _____ 120
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2020

SAUVIGNON BLANC

MENETOU-SALON _____ 55
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2016

SANCERRE _____ 72
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2020

RESERVE SAUVIGNON BLANC _____ 75
Cape Point, Afrique du Sud – 2015

MOUNT RILEY _____ 68
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017

CHÂTEAU DE SANCERRE TERRE DE SILEX HVE _____ 88
Château de Sancerre, France, Loire – 2018

MENETOU-SALON CLOS LES BLANCHAIS _____ 65
Domaine Pellé, France, Loire – 2018

CAPE MENTELLE _____ 90
Domaine Cape Mentelle, Australie – 2017

POUILLY-FUMÉ AUBAINE _____ 110
Domaine Jonathan Didier Pabiot, France, Loire – 2018

POUILLY-FUMÉ MAJORUM BIO _____ 230
Michel Redde et Fils, France, Loire – 2013

SILVANER

SILVANER “FRANKEN” _____ 48
Zehnthof Luckert, Allemagne – 2018

VERDEJO

OSSIAN _____ 145
Domaine Ossian, Espagne – 2016

VIOGNIER

VIOGNIER “LES VIGNES D’À CÔTÉ” _____ 58
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2018

CONDRIEU LA PETITE CÔTE _____ 150
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2019

VINS ROUGES

75 CL

BLAUFRANKISCH

RIED KONIGSBERG VILLAGE _____ 110
Domaine Schiefer, Autriche – 2017

CABERNET FRANC

SAINT-NICOLAS DE BOURGEUIL “TERRASSE DE LUNE” _____ 70
Complice de Loire, France, Loire – 2017

CABERNET SAUVIGNON

NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON _____ 110
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2016

LACOSTE BORIE – VITICULTURE RAISONNÉE _____ 180
Château Grand-Puy Lacoste, France, Bordeaux – 2017

TAPESTRY RESERVE _____ 280
Domaine Beaulieu Vineyard, Californie – 2015

PENFOLDS BIN 389 _____ 280
Domaine Penfolds, Australie – 2016

DIAMOND CREEK RED ROCK TERRACE _____ 390
Diamond Creek, Californie – 2011

OPUS ONE OUVERTURE _____ 590
Domaine Opus One, Californie – 2017

CORVINA

VALPOLICELLA SUPERIORE _____ 63
Musella, Italie – 2017

CROATINA

AMARONE DELLA VALPOLICELLA _____ 870
Dal Forno, Italie – 2013

GRENACHE

LA GARNACHA _____ 99
Domaine Mustiguillo, Espagne – 2016

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE “AUGUSTE FAVIER” _____ 190
Domaine Saint-Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019

MALBEC

TERRAZAS MALBEC _____ 85
Domaine Terrazas de Los Andes, Argentine – 2018

MERLOT

BERINGER FOUNDER’S ESTATE MERLOT _____ 42
Domaine Beringer, Californie – 2017

ORIGAMI _____ 65
Château L’Évêché, France, Bordeaux – 2017

QUINTESSENCE DE PEYBONHOMME BIO & VEGAN _____ 65
Château Peybonhomme Les Tours, France, Bordeaux – 2018

CHÂTEAU HAUT-BRION “1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ” _____ 840
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2004

SASSICAIA _____ 780
Tenuta San Guido, Italie – 2013

CHÂTEAU LA TOUR HAUT-BRION “CRU CLASSÉ DE GRAVES” _____ 1200
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2005

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION _____ 480
Domaine Clarence Dillon, France, Bordeaux – 2011

NEBBIOLO

BAROLO ROCHE DI CASTIGLIONE _____ 650
Alfredo Vietti, Italie – 2015

PINOT NOIR

SANCERRE _____ 68
Domaine La Clef du Récit, France, Loire – 2019

HAUS KLOSTERBERG _____ 89
Markus Molitor, Allemagne – 2017

MENETOU-SALON LES CRIS _____ 90
Domaine Pellé, France, Loire – 2015

MERCUREY “LES VAUX” _____ 72
Paul & Marie Jacqueson, France, Bourgogne – 2018

MARANGES 1^{ER} CRU CHÂTEAU DE MERCEY _____ 98
Domaine Antonin Rodet, France, Bourgogne – 2017

MOUNT RILEY _____ 99
Mount Riley, Nouvelle-Zélande – 2017

AU BON CLIMAT _____ 110
Au Bon Climat, Californie – 2018

AUXEY-DURESSES _____ 120
Agnès Paquet, France, Bourgogne – 2017

BAMBULE! _____ 74
Judith Beck, Autriche – 2018

MARSANNAY LES LONGEROIES _____ 130
Domaine Jean Fournier, France, Bourgogne – 2017

POMMARD “EN BRESFUL” _____ 175
Jean-Michel Giboulot, France, Bourgogne – 2017

CHAMBOLLE-MUSIGNY “LES CONDEMNES” _____ 240
Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2018

VOSNE-ROMANÉE 1^{ER} CRU LES BEAUX MONTS _____ 310
Aurélien Verdet, France, Bourgogne – 2018

CLOS VOUGEOT GRAND CRU _____ 420
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2014

GEVREY-CHAMBERTIN 1^{ER} CRU LAVAUT-SAINT-JACQUES _____ 430
Camille Giroud, France, Bourgogne – 2018

PRIMITIVO

CONTE GIANGIROLAMO _____ 95
Tenute Girolamo, Italie – 2017

SANGIOVESE

ROSSO DI MONTALCINO _____ 110
Casanova Di Neri, Italie – 2016

TIGNANELLO _____ 270
Domaine Antinori, Italie – 2018

SCIACERELLO

PUMONTE _____ 89
Domaine D’Alzipratu, France, Corse – 2017

SOUSAO

QUINTA DA GAIVOSA, VINTAGE _____ 195
Alves De Sousa, Portugal – 2003

SYRAH

CÔTES DU RHÔNE “CLOS BEATUS ILLE” _____ 58
Domaine Saint Préfert, France, Vallée du Rhône – 2019

HAHN CENTRAL COAST _____ 70
Hahn, Californie – 2019

TERRASSES DU LARZAC L’ÉVEIL BIO _____ 75
Domaine Mas Conscience, France, Languedoc – 2019

CROZES-HERMITAGE LHONY _____	90
Domaine Gaylord Machon, France, Vallée du Rhône – 2016	
SAINT-JOSEPH LES GRANILITES BIO _____	115
Domaine M. Chapoutier, France, Rhône – 2019	
CÔTE RÔTIE BASSENON _____	190
Yves Cuilleron, France, Vallée du Rhône – 2017	
RWT BAROSSA VALLEY SHIRAZ _____	390
Domaine Penfolds, Australie – 2017	

TEMPRANILLO

AALTO “SOUS ALLOCATION” _____	180
Domaine Alto, Espagne – 2018	

ZINFANDEL

RIDGE GEYSERVILLE ZINFANDEL _____	185
Ridge, Californie – 2018	

ZWEIGELT

INK _____	55
Judith Beck, Autriche – 2020	

VINS ROSÉS

75 CL

GRENACHE

CHÂTEAU LA COSTE _____	65
Château La Coste, France, Provence – 2020	
ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY _____	85
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	
ROSÉ ET OR CHÂTEAU MINUTY MAGNUM _____	175
Domaine Minuty, France, Provence – 2020	

VINS NATURELS

75 CL

BLANCS

BOURGOGNE ALIGOTÉ LES VALENDONS _____	80
Domaine Uliz Pommard, France, Bourgogne – 2018	

ROUGES

CHAPELLE _____	75
Domaine des Accoles, France, Ardèche – 2015	

SAKÉ

75 CL

OMACHI

L’AUBE JUNMAI LES LARMES DU LEVANT _____	95
France – 2019	

RIZ

UMESAKE NO KYO UMETSU-SHUZO, 50CL _____	135
Japon	

TAMASAKAE

OMACHI JUNMAI CUVÉE SPÉCIALE LES LARMES DU LEVANT _____	110
France – 2018	

YAMADANISHIKI

HANAGAKI OKUDARU JUNMAI DAIGINJO TARUZAKE NAMBU SHUZO HANAGAKI _____	310
Japon – 2018	

VINS DE DESSERTS

75 CL

GEWURZTRAMINER

GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES _____	98
Domaine Hugel & Fils, France, Alsace – 2011	

GRENACHE NOIR

RIVESALTES TUILÉ _____	85
Domaine Cazes, France, Sud Ouest – 2007	

CHAMPAGNES

75 CL

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT _____	120
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ _____	145
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS _____	165
France, Champagne	
LAURENT PERRIER ULTRA BRUT _____	195
France, Champagne	
BESSERAT DE BELLEFON TRIPLE B CUVÉE BIO _____	175
France, Champagne	
“R” DE RUINART _____	190
France, Champagne	
RUINART ROSÉ _____	220
France, Champagne	
RUINART BLANC DE BLANCS _____	245
France, Champagne	
RUINART BLANC DE BLANCS MAGNUM _____	490
France, Champagne	
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE _____	450
France, Champagne – 2012	
DOM PÉRIGNON _____	450
France, Champagne – 2012	
KRUG _____	590
France, Champagne	
KRUG MAGNUM _____	1 180
France, Champagne	

PROSECCO

75 CL

GLERA _____	55
Prosecco Zonin 1821, Bio Zonin, Italie	

BIÈRES

1664, 25CL _____	10
1664 SANS ALCOOL, 33CL _____ 10	
AUBRAC AMBRÉE, 33CL _____ 10	
BAPBAP POIDS PLUME, 33CL _____ 10	
BUDWEISER USA, 33CL _____ 10	
CORONA, 33CL _____ 10	
LA PARISIENNE BLANCHE, 33CL _____ 10	
LA PARISIENNE ROUSSE, 33CL _____ 10	
ALTIPLANO BIO, 33CL _____ 10	

BIÈRES PRESSION

25 CL

DEMORY PARIS (ALE) _____	9
BROOKLIN EAST (IPA) _____	9
BÊTE BLANCHE (BLANCHE) _____	9

SOFTS

JUS

NECTAR, 25CL	12
Cranberry, Fraise, Pêche de vigne, Poire Williams	
PUR JUS ORANGE BLONDE, 25CL	12
PUR JUS POMME PUR BRUT BIO, 25CL	12
PUR JUS TOMATE ROUGE, 25CL	12

SODAS

CHARITEA GREEN, 33CL	11
COCA-COLA, 33CL	7
COCA-COLA ZÉRO, 33CL	7
EAU DE COCO VAIVAI, 33CL	9
FEVER TREE LIGHT TONIC WATER, 20CL	8
RED BULL, 25CL	8
SPRITE, 33CL	7

EAUX

BADOIT ROUGE, 75CL	8
EVIAN, 75CL	8
EVIAN, 33CL	6
PERRIER, 33CL	6
SAN PELLEGRINO, 75CL	8
EAU FILTRÉE*, 50CL	4

BOISSONS CHAUDES

ESPRESSO	5
CAFÉ AMÉRICAIN	6
DOUBLE ESPRESSO	8
LATTE	8
MATCHA LATTE KUSMI TEA	8
FLAT WHITE	8
CAPPUCCINO	8
SHOT DE MATCHA	4

THÉ KUSMI	8
Earl Grey, Ceylan bio, English Breakfast, Earl Grey goût Polonais bio, Anastasia, Anastasia bio, Kashmir Tchaï, Genmaicha bio, Thé vert Sencha bio, Thé vert Matcha, Thé vert jasmin, Thé vert à la menthe, White Anastasia, Earl Grey déthéiné aux agrumes, Quatre fruits rouges, Boost, Rooibos Vanille, Verveine, Camomille, Verveine menthe poivrée	

DETOX BIO KUSMI	8
Bio détox, Bio Darjeeling	

LAIT CHAUD	8
Avoine, soja, amande, demi-écrémé, écrémé, entier	

CHOCOLAT CHAUD	8
CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	10

*1€ reversé à l'association



NO MORE PLASTIC®