

# **DRINKS, SNACKS ET TEA-TIME**

**UNIQUEMENT DE 15,30H À 17H**

**SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 14H30**

**SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45**

**(21H30 LE DIMANCHE)**

## **ENTRÉES** (ENTRE 4€ ET 12 €)

*Olives marinées maison vegan/Mezze entrées vegan option sans gluten / Caponata vegan/ Focaccia maison, chèvre frais et 'Nduja / Carpaccio de poulpe sans gluten/ Assiette de charcuterie, pickles maison / Entrée du jour*

## **SALADE LA MAISON ROSE** (ENTRE 16€ ET 18 €)

*Suprême de volaille cuisson lente au paprika fumé, sauce yaourt menthe et citron, carottes rôties, parmesan, croutons au pesto de roquette et noix, salades de saison*

## **PLAT VEGAN** (ENTRE 15 € ET 18 €)

*Radiatori pasta primavera, courgettes, pesto maison, citron, tomates cerises rôties, herbes fraîches, (vegan)*

## **POISSON** (ENTRE 16€ ET 18 €)

*Brandade de morue et sa salade verte*

## **VIANDES** (ENTRE 16 € ET 19 €)

*Poitrine de veau cuisson lente, pommes de terre rôties / Polpettes au romarin / Plat du jour*

## **DESSERTS** (ENTRE 6 € ET 12 €)

*Biancomangiare au lait d'amande vegan et sans gluten / Carrot cake aux noix et romarin / Moelleux au chocolat sans gluten / Biscuit tendre aux noisettes, abricots rôtis / Cheesecake à la myrtille / Dessert du jour*

## BRUNCH LE SAMEDI ET DIMANCHE (29 €)

*Boisson chaude / détox ou prosecco ou vin / tartines et confitures bio / gateau citron et polenta, vegan et sans gluten ou carrot cake / Oeufs parfaits ratatouille, labneh et pain au maïs maison ou pasta primavera vegan*

## DÉJEUNER LE SAMEDI ET LE DIMANCHE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 32 €  
ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/DESSERT 26€

*TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS DE SAISON ET BEAUCOUP D'AMOUR.  
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES*

## BOISSONS CHAUDES (ENTRE 2,50 ET 10€)

CAFÉS (LOMI, COMMERCE ÉQUITABLE ET TORRÉFACTION À PARIS 18E)

THÉS (COMMERCE DU 18°, THÉ BON THÉ BIO)

## VIN AU VERRE (ENTRE 5€ ET 9 €)

## CARAFES ET BOUTEILLES (ENTRE 15€ ET 75 €)

NOUS TRAVAILLONS AVEC DES VIGNERONS QUI PRODUISENT DES VINS BIO OU EN BIODYNAMIE

*Champagne Waris Hubert /Prosecco classique et rosé/Domaine Dirler Cadé Do-  
maine Bonnet-Huteau / Domaine Duseigneur /Domaine Fouassier /Chateau La  
Mascarone / Château Falfas / Domaine Jean Yves Millaire /Château les Croizille-  
Domaine Mas des Caprices / Domaine Thevenet / Domaine du Joncier / Domaine  
de la Selve / Chateau La Coste*