

CARTE DE AVRIL 22

SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 14H45

DRINKS, CAFÉS ET TEA-TIME DE 15H À 18H

SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45 (21H30 LE DIMANCHE)

ENTRÉES (ENTRE 3€ ET 11 €)

Olives marinées maison vegan/Mezze entrées vegan option sans gluten / Saucissons et pickles maison / Focaccia maison, chèvre frais et 'Nduja / Asperges vertes, sauce gribiche sans gluten et ption vegan / Patates douces rôties au citron confit sans gluten / Entrée du jour

PLAT VEGAN (ENTRE 14 € ET 15 €)

Gratin de pâtes au potimarron et à la sauge, grémolata citron et herbes, noisettes torréfiées.

POISSONS (ENTRE 15€ ET 17 €)

Brandade de morue/Ragoût sicilien aux fruits de mer sans gluten

VIANDES (ENTRE 16 € ET 18 €)

Parmentier de joue de boeuf sans gluten/ Polpettes au romarin / Plat du jour

DESSERTS (ENTRE 6 € ET 12 €)

Clafoutis aux poires et abricots secs vegan et sans gluten / Carrot cake aux noix et romarin / Moelleux au chocolat sans gluten / Crumble aux pommes / Cheesecake à la clémentine / Dessert du jour / Gateau du jour

BRUNCH LE SAMEDI ET DIMANCHE (29 €)

Boisson chaude / détox ou prosecco ou vin / tartines et confitures bio / cake citron pavot vegan ou carrot cake ou gateau du jour / Oeufs parfaits en crème de poireaux et pesto ou crumble vegan aux potimarron et châtaigne

DÉJEUNER LE SAMEDI ET LE DIMANCHE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 30 €

ENTRÉE/ PLAT OU PLAT/DESSERT 24€

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 Dirlor Cadé Domaine 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