

# MENU

SERVICE DÉJEUNER DE 12H À 14H30  
SERVICE DÎNER DE 18H À 21H45

## FORMULES

\* ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT

28 €

\* ENTRÉE / PLAT / DESSERT

35 €

\* FORMULE DÉJEUNER

24 €

(Plat du jour, carrot cake ou gâteau vegan au citron, café ou thé)

## ENTRÉES

- Soupe de petits pois, salsa verde à la menthe. (vegan et sans gluten)
- Mezze vegan, hummus d'artichaut, pickles de légumes, olives. (vegan et sans gluten)
- Focaccia maison, chèvre frais et 'Nduja, de Calabre.
- Tartelette feuilletée, asperges vertes, ricotta aux herbes et citron. (végétarien)
- Gravlax de saumon, sauce raifort, oeufs de truite.

## PLATS

- Salade La Maison Rose, lentilles, quinoa, carottes rôties, asperges vertes, fines herbes, sauce yaourt vegan au citron. (vegan et sans gluten)
- Brandade de morue, salade verte de saison.
- Poitrine de veau, cuisson lente au beurre de persil et vin blanc, servi avec des pommes de terre rôties.
- Polpettes (boulettes de porc, bœuf, épinard), en sauce tomate confite au romarin, servi avec des pommes de terre rôties.

## DESSERTS

- Carrot cake, aux noix et romarin, glaçage au cream cheese.
- Moelleux au chocolat à la farine d'amande. (sans gluten)
- Cheesecake du moment.
- Gâteau au citron, polenta et à l'amande. (vegan et sans gluten)
- Pavlova du moment, meringue et chantilly maison. (sans gluten)
- OPTION PETITE ASSIETTE DE FROMAGE EN REMPLACEMENT DU DESSERT.

**MERCI D'ATTENDRE D'ÊTRE PLACÉ**

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS LOCAUX ET BEAUCOUP D'AMOUR  
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU AVRIL 2024

# BRUNCH !

SAMEDI ET DIMANCHE  
DE 11H30 À 14H30

## BRUNCH

35 €

- BOISSON CHAUDE au choix :  
Café, thé, café au lait ou chocolat chaud (*cappuccino ou lait végétal 1 € extra*)
- BOISSON FROIDE au choix :  
Détox au gingembre, jus de fruit bio, verre de prosecco  
ou un verre de vin bio
- YAOURT, GRANOLA MAISON (*sans gluten*)  
Compote de pomme maison, et sirop d'érable
- PLAT SALÉ  
Oeufs Florentine, pain perdu salé, oeuf parfait, sauce béarnaise
- DESSERT au choix :  
Carrot cake aux noix et romarin, glaçage au cream cheese  
Moelleux au chocolat (*sans gluten*)

**MERCI D'ATTENDRE D'ÊTRE PLACÉ**

MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €

PRIX NETS SERVICE COMPRIS

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE

TOUS NOS PLATS SONT PRÉPARÉS SUR PLACE AVEC DES PRODUITS FRAIS LOCAUX ET BEAUCOUP D'AMOUR  
TOUTES NOS VIANDES SONT FRANÇAISES

MENU AVRIL 2024

# À BOIRE!

FAIT MAISON, BIO OU ARTISANAL - EAU FILTRÉE  
CAFÉ « LOMI », PRODUCTEUR DE CAFÉ INDÉPENDANT ET ARTISAN TORRÉFACTEUR DU 18<sup>e</sup>  
PAS DE PAILLES EN PLASTIQUE, NI DE BOISSONS INDUSTRIELLES ICI!

## BOISSONS FROIDES

### Eau micro filtrée AQUACHIARA (75 cl)

Pétillante . . . . . 5 €

Plate . . . . . 2 €

### SIROPS

Pêche, fraise, menthe, grenadine, violette  
orgeat . . . . . 3 €

### BOISSONS MAISON

Limonade Italienne(30 cl) . . . . . 4 €

Cola La Maison Rose (25 cl)  
caramel, gingembre, épices, citron . . . . 5 €

### JUS DE FRUIT BIO (22 CL)

Jus de pomme . . . . . 4,5 €

Jus pomme poire . . . . . 4,5 €

Jus fruits rouges . . . . . 4,5 €

### SERVI CHAUD OU FROID (30 CL)

Détox maison  
Gingembre, citron, miel infusé au thym 6 €

### MOCKTAIL (28 CL)

Virgin Violette (gin sans alcool, sirop de  
violette, tonic) . . . . . 9 €

Spritz sans alcool . . . . . 7 €

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS

(LOMI, COMMERCE ÉQUITABLE ET TORRÉFACTION  
À PARIS 18<sup>e</sup>)

Espresso\* . . . . . 2,5 €

Americano\* . . . . . 2,5 €

Noisette\* . . . . . 3 €

Double espresso\* . . . . . 5 €

Cappucino\* . . . . . 5 €

Petit crème\* . . . . . 4,5 €

Grand crème\* . . . . . 5 €

Lait chaud\* . . . . . 4 €

Chocolat chaud . . . . . 5,5 €

### THÉS

(COMMERCE DU 18<sup>e</sup>, THÉ BON THÉ BIO)

Notre sélection de thés verts BIO  
(Genmai-cha ou Sencha  
ou thé vert aux épices) . . . . . 4,5 €

Notre sélection de thés noirs BIO  
(Earl Grey / Breakfast / Darjeeling /  
Lapsang-Souchong) . . . . . 4,5 €

### INFUSIONS

(COMMERCE DU 18<sup>e</sup>, BIO)

Infusions au choix ou mélangées  
(Verveine / Tilleul / Fruits rouges) 4,5 €

\*Version décaféinée (LOMI) . . . . . +0,50 €

\*Remplacement avec lait végétal . . . . . +0,50 €

PAIEMENT CARTE BLEUE MINIMUM 10€

## VIN AU VERRE (12 CL)

---

### PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante, Cepage Glera . . . . . 6 €

### BLANC

VDF, Rhône, Viognier, Roussanne, sauvignon blanc BIO . . . . . 6 €

IGP Grillo Sicilia BIODYNAMIE . . . . . 6,5 €

IGP Pinot Grigio Vénétie BIODYNAMIE . . . . . 6,5 €

### BLANC DEMI SEC

IGP Val de Loire Pinot Gris « Domaine Bonnet Huteau» . . . . . 7 €

### ROSÉ

VDF, Rhône, grenache, syrah BIO . . . . . 6 €

IGP Puglia Zinfandel BIODYNAMIE . . . . . 6,5 €

### ROUGE

VDF, Rhône, grenache, syrah, cabernet sauvignon BIO . . . . . 6 €

IGP D'Abruzzo Montepulciano BIODYNAMIE . . . . . 6,5 €

IGP Puglia Primitivo BIODYNAMIE . . . . . 6,5 €

### CARAFE DE ROUGE, ROSÉ OU BLANC (50 cl)

Carafe vin Français BIO . . . . . 21 €

Carafe vin Italien BIODYNAMIE . . . . . 23 €

### CARAFE DE PROSECCO

IGP Venezia, Vino Frizzante, Cepage Glera (50CL) . . . . . 19 €

## BIÈRE ARTISANALE FRANÇAISE

---

### BRASSERIE DE LA GOUTTE D'OR PRESSION (33CL)

Petite Pigalle, blonde (4,3°) . . . . . 6,50€

## APÉRITIFS

---

Pastis bleu (BIO) . . . . . 8 €

Kir Cassis, Kir Chambord, Kir Pêche, Kir Fraise . . . . . 7 €

Kir Royal . . . . . 11 €

Vin de noix bio, Noilly Prat, Campari soda . . . . . 7 €

## COCKTAILS AU PROSECCO (25 CL)

---

<i>Spritz Campari, Spritz Chambord</i> . . . . .	12 €
<i>Spritz Bitter, (liqueur artisanale bio française similaire à l'Apérol)</i> . . . . .	12 €
<i>Spritz Opaline, (liqueur artisanale bio française de pamplemousse et romarin)</i> . .	12 €
<i>Spritz Jolie fleur ( liqueur artisanale bio française de sureau).</i> . . . . .	12 €

## COCKTAILS

---

<i>L'Espresso Martini Maison Rose : Vodka, Kalua, sirop de vanille, café (25 cl).</i> . . .	12 €
<i>Le Negroni : Campari, vermouth, gin, zest d'orange (6 cl )</i> . . . . .	12 €
<i>La Georgette : Amaretto, jus de citron, eau pétillante (25 cl)</i> . . . . .	12 €
<i>La Violette : Gin, sirop de violette, tonic (25cl)</i> . . . . .	12 €
<i>La Louise Chambord, Amaretto, Vodka française, sirop de cerise (25 cl)</i> . . . . .	13 €

## ALCOOL (4CL)

---

<i>Sambuca (38 %) : Liqueur d'anis</i> . . . . .	6 €
<i>Italicus (20%) : Liqueur de citron bergamote et cedrat</i> . . . . .	6 €
<i>Limoncello di Sorrento (34 %) Covento Campanie</i> . . . . .	7 €
<i>Liqueur de verveine bio (36%)</i> . . . . .	7 €
<i>Liqueur de gentiane bio (36%)</i> . . . . .	7 €
<i>Liqueur de menthe bio (24%)</i> . . . . .	7 €
<i>Calvados bio (42%)</i> . . . . .	9 €
<i>Garagai pastis bio, cueillette sauvage en Provence(40%)</i> . . . . .	11 €
<i>Gin bio : Plantes sauvages distillées (42%) Entropie</i> . . . . .	11 €
<i>Vodka de fleurs bio : Blé et fleurs sauvages distillées (44%) Entropie</i> . . . . .	11 €
<i>Vieille prune d'Ente (46%)</i> . . . . .	11 €
<i>Grappa Riserva 2008 (Moscato 42 %) Distelleria di Altavilla, Piémont</i> . . . . .	11 €

**BUVEZ AVEC MODÉRATION**

## BOUTEILLES (75 cl)

---

### BULLES

AOP Champagne Brut Waris Hubert, Grand Cru, Blanc de blancs (c Bio) . . . . .	70 €
IGP Prosecco Rosé, cépage Glera, Pinot noir Bio . . . . .	30 €

### BLANCS

AOP Alsace, Domaine Dirlher Cadé, «Mémoires» BIODYNAMIE . . . . .	39 €
AOP Muscadet Sèvres et Maine, «Blancs Bonnets» BIODYNAMIE . . . . .	34 €
AOP Sancerre, Domaine Fouassier «Sur le Fort» BIO . . . . .	59 €
AOC Chenin, Domaine de L'R, «Valdegrulla» Blanc de Chenin Bio . . . . .	49 €
AOP Saumur, Domaine de l'Enchantoir «Terres Blanches» BIO . . . . .	46 €
AOP Bourgogne, Domaine Louis Chenu «Les Bruchots» Bio . . . . .	56 €
IGP Mâcon- Péronne, Domaine Aimé Blouzard «Les As» Bio . . . . .	38 €

### ROSÉ

IGP Côteaux de l'Ardèche Château de la Selve, Maguelonne Organic . . . . .	34 €
--	------

### ROUGES

IGP Val de Loire, Domaine Bonnet Huteau «Cabecot» BIO . . . . .	35 €
AOP Saumur, Domaine de l'Enchantoir «L'Ilot des Biches» BIO . . . . .	44 €
AOP Bordeaux, Domaine Jean-Yves Millaire «Château Cavale» BIODYNAMIE . . . . .	36 €
IGP Côtes du Lot, Château les Croisille «Cocoricot» Bio . . . . .	31 €
AOP Morgon, Domaine Thevenet, «Tradition» Bio . . . . .	45 €
AOP Côtes du Rhône, Domaine Duseigneur, «La Goutte du Seigneur» Bio . . . . .	33 €
AOP Lirac, Domaine Duseigneur, «Antares» Bio . . . . .	45 €

### VIN BLANC DEMI-SEC

IGP Val de Loire Pinot Gris «Domaine Bonnet Huteau» . . . . .	32 €
---	------

---

BUVEZ AVEC MODÉRATION

# **TEA-TIME, SNACKS**

*ENTRE 15 H ET 18 H  
NOTRE CUISINE EST FERMÉE*

*VOUS POUVEZ DÉGUSTER NOS DESSERTS  
ET APÉROS DE 15 H 30 À 17 H 30*

## **SALÉ**

- Olives et pickles de légumes . . . . . 7 €
- Assortiment de charcuterie Maison Montalet, beurre, pickles maison . . . . . 11 €
- Assiette de fromage : Brie, Brillat Savarin, Comté, chutney et pickles maison 14 €

## **SUCRÉ**

- Carrot cake aux noix, romarin et glaçage au cream cheese . . . . . 8 €
- Moelleux au chocolat à la poudre d'amande (**sans gluten**) . . . . . 9 €
- Gateau au citron et à l'amande (**vegan et sans gluten**). . . . . 7 €

**MINIMUM POUR PAIEMENT PAR CB 10 €**

**PRIX NETS SERVICE COMPRIS**

CARTE CRÉDIT / CARTE AMERICAN EXPRESS / CARTE TICKET RESTAURANT ACCEPTÉE