

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 verte 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^e
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^e)

Expresso* 2,5 €

Americano* 2,5 €

Noisette* 3 €

Double expresso* 5 €

Cappucino* 5 €

Petit crème* 4,5 €

Grand crème* 5 €

Lait chaud* 4 €

Chocolat chaud 5,5 €

THÉS

(COMMERCE DU 18^e, 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^e, 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