

# Les boissons

## Bières pression

25cl et 50cl - sirop +0,5€ - Amer +1€  
Brasserie Parisis (77)

Super Saaz Me (Pale Ale) .....	3,5/6€
Parisis IPA .....	4,5/8€

## Bouteilles

La Parisienne :

Blonde, blanche ou sans alcool ..	7€
Cidre brut, le Coq Toqué .....	7€

## Boissons fraîches

U&A (recettes artisanales  
100% naturelles, bio, sans colorants)

Cola 33cl .....	5€
Ginger beer 33cl .....	5€
Limonade 33cl .....	5€
Thé vert 25cl .....	5€

---

Pop Maté 33cl .....	5€
---------------------	----

---

Bissap Maison .....	4€
Café glacé (avec lait +1€avoine +1,5€).....	4€
Matcha latte glacé .....	6€

---

Sirop .....	3€
Diabolo .....	5€

## Jus

(bio et artisanal)

Pêche 25cl .....	5€
Pomme 25cl .....	5€
Orange 25cl .....	5€
Tomate 25cl .....	5€

## Eaux

Abatilles (plate ou pétillante)	
33cl .....	4€
75cl .....	7€

## Boissons chaudes

(Lait d'avoine +0,5€, déca +0,5€)  
Café Bio «J'ai deux amours» de chez Lomi  
(75018)

Expresso .....	2€
Allongé .....	2,5€
Macchiato .....	3€
Latte .....	4€
Matcha Latte .....	4,5€
Chocolat chaud .....	5€
Thés en vrac, bio .....	4€

## Les cocktails

Le Jardinier .....	8€
<i>Bissap, gin infusé, citron vert</i>	

Spritz Lutèce .....	8€
<i>Lutèce, pet nat, eau gazeuse</i>	

Kiev Mule.....	10€
<i>Pareil que Moscow mais Ukrainien ☺</i>	

French Negroni.....	10€
<i>Gin, Vermouth, Lutèce</i>	

Cuba Libre.....	10€
<i>Rhum, Cola, citron vert</i>	

Gin Tonic .....	10€
Vodka Maté .....	10€

Manhattan .....	10€
<i>Whisky, Vermouth, bitter</i>	

Daiquiri .....	10€
<i>Rhum, citron vert, sirop de canne</i>	

**Le dejeuner**

## Entrées

Œuf, mayonnaise maison aux herbes .....	4,5€
Carpaccio de tomates à l'ancienne, feta, olives noires .....	8€
César rolls .....	7,5€

## Plats

Tartare de boeuf au couteau.....	18€
<i>Câpres, oignons, cornichons, frites</i>	
Fish and Chips .....	17€
<i>Lieu noir, frites &amp; sauce tartare maison</i>	
Orecchiette alle olive Taggiasches .....	15€
<i>Parmesan râpé grana padano, olive taggiasches</i>	
Pulled pork Burger .....	18€
<i>Viande de porc, coleslaw, roquette, stracciatella fumée</i>	

## Desserts

Brioche perdue .....	9,5€
<i>Chantilly maison, crème de noisettes</i>	
Mille feuille imprimé menthe .....	8,5€
<i>Crème pâtissière à la fleur d'oranger, pistaches</i>	
Les deux grands Cannoli à la Sicilienne .....	7€
<i>Chantilly maison, dulce de lecce</i>	

# Le déjeuner

Cuisine maison à partir de produits frais et de saison provenant d'une agriculture raisonnée ou bio. Parce que ça devrait être une évidence mais qu'on est pas nombreux à le faire 😊

# Les vins

Vins natures ou bio  
Verre de 14cl / carafes de 50cl

## Petillants

*Vertigo*, 2022, Domaine  
de Brousse, AOP Gaillac, Mauzac.

Plus ancienne méthode d'élaboration  
de vins pétillants! Bulles vives,  
notes de pommes et de poires

..... 8,5€ / 31 €

*Brut Réserve*, Olivier  
et Laetitia Marteaux,  
Champagne, Pinot meunier,  
Pinot noir et Chardonnay

Attaque soyeuse et fines bulles, un joli  
champagne à la robe claire

..... 12,5€

## Rouges

*Joyons*, 2023, Domaine Brazillier,  
Coteaux du Vendômois, Pinot noir.

Vin de soif et de caractère avec des arômes  
de fruits rouges et d'épices

..... 5,5€ / 18,5€

*La cuvée Rouge*, 2022,  
Nicolas Chemarin,  
AOP Beaujolais Village, Gamay.

Des arômes de fruits rouges frais, une  
texture souple en bouche, une jolie  
complexité, servi frais

..... 6€ / 24€

*Munt*, 2022,  
Famille Dornier, Roussillon,  
Grenache noir et Carignan

Arômes de fruits des bois, bouche  
gourmande et fruitée sur des tanins fins,  
parfait avec de la charcuterie

..... 7€ / 28€

## Blancs

*Joyons*, 2023, Domaine Brazillier,  
Coteaux du Vendômois, Chenin,  
Chardonnay, Pinot Blanc

Grande rondeur et un fruité intense  
en bouche avec quelques notes épicées.

..... 5,5€ / 18,5€

*Melon*, 2022, Fred Monnier,  
Loire, Melon de Bourgogne

Bouche étendue, révélant des notes de fruits  
blancs, de poire fraîche et de citron, subtile  
empreinte minérale.

..... 6€ / 24€

*Mar*, 2023, Famille Dornier,  
Roussillon, Grenache blanc  
et Macabeu

Minéral et fruité. Simple, léger  
et frais, une jolie rondeur qui apporte  
de la gourmandise et de l'équilibre.

..... 7€ / 28€

## Oranges

*Baba*, 2022, Domaine de  
la Brousse, Gaillac, Loin de l'œil

Un ovni, entre blanc et macération, rond,  
floral, fruité, un must pour l'été

..... 7,5€ / 29€

## Rosés

*Joyons*, 2023, Domaine  
Brazillier, Coteaux du Vendômois,  
Pineau d'Aunis

Vin de soif, léger et fruité

..... 5,5€ / 18,5€

*Barbe Belle*, 2022,  
Château Barbe Belle, Côteaux  
d'Aix en Provence, Grenache,  
Cinsault, Syrah

Grande fraîcheur, fruité typique des  
Coteaux d'Aix-en-Provence, goûts de pêche,  
d'abricot et de bonbon arlequin

..... 6,5€ / 26 €