

POPOTES

HOURS

ASSIETTES

Houmous cumin passion , Pois chiches Pimentés, Persil — 6€

Œufs shakshuka, Miel moutarde harissa, Oignons frits — 7€

Tomates anciennes, Mozza, Nectarine, Fraise, Pistou vert — 9€

Rillettes de sardines et thon, Croûtons paprika origan,
Pickles concombre café — 8€

Saumon gravlax, Yuzu, Crème de feta, Germes de poireaux — 14€

Assiette de fromage local, Chutney de figue — 8€

À PARTAGER

Charcuterie et fromage local*, Pickles concombre café — 16€

Crispy chicken plate, Mayo sriracha — 15€

Houmous, Rillettes, Tomates — 17€

*MAISONS LOCALES,
CHALET COMTOIS POUR LE FROMAGE
À LA BONNE CHOUCROUTE POUR LA CHARCUTERIE

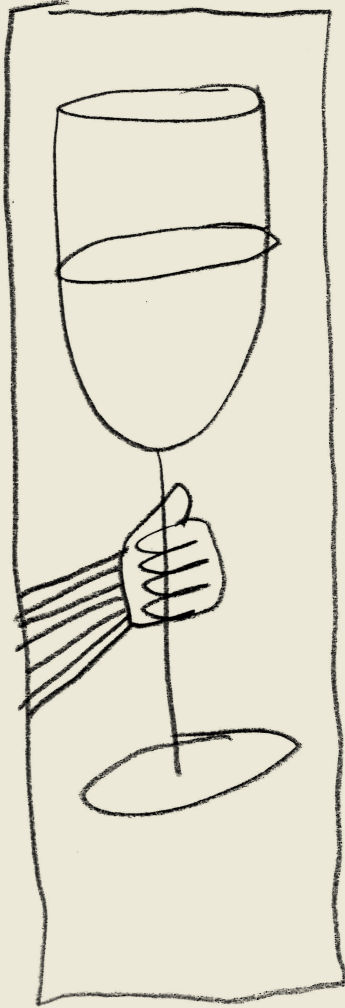
SWEETS

Affogato, Noix Caramélisées — 7€

Ricotta Fouettée, Pistache, Fraise, Basilic — 8€

Brownie Miso, Peanut butter, Noix caramélisées — 8€

*Si vous avez des allergies ou intolérances, n'hésitez pas à nous le dire.
Prix service compris : 15 %*



COCKTAILS

Vodka Sureau

Sirop de concombre, liqueur de sureau,
jus de citron
11

Spicy Mezcal

Liqueur de triple sec, jus de citron,
infusion piment, solution saline.
12

Gin Yuzu

Liqueur de Yuzu, jus de citron,
liqueur de sureau, cordial de rhubarbe,
bitter de rhubarbe
11

SÉLECTION ♥

Bière pression

Jondi Brasserie 90BPM 100% Cote d'or
25cl/50cl – 4,5/7,5

Blanc

domaine de la tour, récoltant Emile Louis
75cl – 24
12,5cl – 5

Rouge

xxxxxx
75cl – 24
12,5cl – 5

NO ALCOOL

Kombucha,

sirop de lavande
8

Matcha,

Coco, Citron & ananas
9

No-low /

Bière sans alcool /
Pink Sun / IPA
6,5

