



## À GRIGNOTER

### Assiette de fromages\*

Selon saison et arrivages (nous demander !), Pickles, chutney, micro-pousses des voisins Tontonflowers

13€

### Fava\*

Houmous de fèves jaunes grecques

8€

### Crème de ricotta aux algues\*

9€

Saucisson et terrines selon les arrivages

## À PARTAGER, OU PAS

### Aubergine rôtie à la Syrienne\*

Semoule au yaourt grec, menthe, noix, huile de kalamata, jaune d'œuf confit

13€

### Poêlée verte, pesto\*

Petit épeautre, haricots verts, courgette, pesto vegan et cacahuètes grillées (Servi frais)

13€

### Börek\*

Spirale de feuilleté turc, farce à l'échalote, poireaux rotis au miso blanc épinards frais, ricotta et feta

14€

### Kefta de poulet au citron confit et menthe\*

Poulet bio plein air du Gâtinais, citron confit, ketchup au paprika fumé, menthe de la cour, courgettes pickles, keshke

15€

### Agneau confit à la mélasse de grenade\*

Moutarde et zaatar. Smashed potatoes

18€

## DESSERTS

### Crème Catalane\*

Onctueuse, citronnée avec une pointe de cannelle. Typique de la région du cuistot

7€

### Fondant Noisette du Piémont\*

Noisettes, chocolat, ricotta

8€

\*Présence d'allergènes, n'hésitez pas à nous demander la liste détaillée :)

# LES BOISSONS



## NOS BIÈRES PRESSION

Chez nous ça tourne souvent, venez demander au comptoir ;)

## NOS BIÈRES EN BOUTEILLES ET CANETTES

**Cerbéus** - Brasserie de l'être 75019

Triple - BTL 33cl - 7.5%

6,5€

**If you like piña colada sour** - Demory x Bierkulture

Sour ananas creme de coco - BTL 33cl - 4%

8€

**Nice to meet you** - Brasserie du Grand Paris

Double IPA - BTL 33cl - 8,5%

9€

**Stout & Co** - Brasserie du Grand Paris

Coconut Stout - CNT 44cl - 7%

10€

D'autres références vont arriver durant l'été ;)

**COMMANDE AU COMPTOIR ☺**



## NOS VINS

Nos verres sont entre 6 et 7€ et également disponibles en bouteilles.

Amoureux des vins, nous sourçons uniquement des vigneron.ne.s en nature et en biodynamie.

Nos références évoluent souvent : rendez-vous au comptoir, on saura vous guider.

COMMANDE AU COMPTOIR 😊

## PÉTILLANT NATUREL

	Verre	Btl
<b>Notre Méthode</b> - Domaine Château Gaudrelle Loire Vouvray, 2018 100% Chenin	7€	31€
<b>Les Affiches &amp; Guillaume De Conti</b> Sud ouest, 2021 Sauvignon, Chenin	7€	31€

## NOS APÉROS

<b>Un bon Pastis</b>		4€
<b>Byrrh</b> Apéritif à base de vin, aromatisé au quinquina. Le grand-père du cuistot était mécanicien dans l'usine où ce breuvage est confectionné		4€
<b>Banyuls</b> Domaine de la Tour Vieille, Pays Catalans, vin doux naturel		5€

## NOS COCKTAILS

<b>Basil Spritz</b> - Vodka, crémant, jus de citron, sirop maison du moment	8€
<b>Ginto</b> - Gin du 14 <sup>e</sup> , tonic, baies	8€
<b>Mexico Mule</b> - Tequila, ginger beer, citron vert	8€

COMMANDE AU COMPTOIR 😊



## NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Jus Hibiscus, pomme, menthe poivrée Panamako - 25cl	6€
Jus de pomme pétillant Mona - 33cl	6€
Thé glacé pêche Meneau - 25cl	5€
Limonade Fleur de sureau Elixia - 33cl	5,5€
Tonic Uma - 33cl	6,5€
Cola Uma - 33cl	6,5€
Eau plate Abatille - 33cl / 75cl	4 / 6€
Eau pétillante Abatille - 33cl / 75cl	4 / 6€

## NOS BOISSONS CHAUDES

Expresso, allongé	3€
Double expresso	5€
Latte	5€
Thé / infusion	4€

COMMANDE AU COMPTOIR 😊