

\\
HORAIRES DE LA CUISINE
19h - 22h
\\



Assiette de fromages*

Sélection du moment. Pickles, micro-pousses

14€

Poivrous*

Houmous au poivron rôti au curry fumé

9€

Tirokafteri*

Toast à la grecque. Huile d'algue, coulis de tomate épicé, crème de feta, pickles

9€

L'Œuf et demi mayo*

Un œuf et demi, pickles, mayonnaise au paprika fumé

9€

Fêta rotie*

Miel fermenté, thym

10€

Fava*

Crème de fèves jaunes, anchois, pickles d'oignons rouges

10€

Crème de gorgonzola*

Noix et pomme

10€

Fuet Catalan

10€

PLATS À PARTAGER, OU PAS

Tataki*

Tataki de bœuf teriyaki et gingembre, taboulé aux herbes et agrumes

20€

Saganaki*

Compotée de tomate aux épices, fêta rôtie

18€

Hareng patate*

Hareng, écrasé de pommes de terre au zaatar, pickles. Huile de piment, miel, cacahuètes, sésame et ail

19€

Keshke*

Aubergine rôtie, boulgour, yaourt grec, menthe, huile d'olive, œuf confit

18€

DESSERTS

Ashta*

Crème de lait à la fleur d'oranger. Crumble halva, fruits frais, amandes et figues séchées

10€

Pithiviers *

Fondant aux amandes, crème de sésame

9€

*Présence d'allergènes. La liste est disponible sur notre site internet ou signalez nous vos allergies lors de la commande :)



HORAIRES DE LA CUISINE

Du mardi au jeudi & dimanche : 19h - 22h

Vendredi & samedi : 19h - 22h30

COMMANDE AU COMPTOIR ☺

TAPAS

Assiette de fromages*

Sélection de nos voisins La Main Verte. Pickles, chutney, micro-pousses 14€

Carmous*

Houmous carotte, citron confit, tahini, cerneaux de noix, huile d'olive 9€

Tirokafteri*

Toast à la grecque. Huile d'algue, coulis de tomate épicé, crème de feta 9€

L'Œuf et demi mayo*

Un œuf et demi, pickles de radis noir, mayonnaise au paprika fumé 9€

Crème de poireaux, burrata*

Poireaux caramélisés à la bière, burrata, noisettes, huile d'olive 11€

Fuet Catalan

10€

PLATS À PARTAGER, OU PAS

Saganaki*

Compotée de tomate aux épices, fêta rôtie aux graines de fenouil 16€

Poêlée verte, pesto*

Semoule semi complète, légumes du moment snackés et cacahuètes grillées (Servi frais) 15€

Gaspachorizo verde*

Gaspacho vert et chorizo grillé 16€

Keshke*

Effiloché de veau à la mélasse de grenade, boulgour au yaourt grec, menthe et citron, noix, aubergine rôtie au teriyaki 18€

DESSERTS

Pomme au four*

Pomme au caramel beurre salé, crème de dattes, mélasse de grenade et crumble 7€

Halvamis*

Streusel au halva, mousse au chocolat, mousse ricotta graines de coriandre torréfiées 8€

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

LES BOISSONS



NOS BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLES

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



NOS VINS

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 ☺

N O S C O C K T A I L S

Ginto - Gin du 14 ^e , tonic, baies	9,5€
Mexico Mule - Tequila, ginger beer, citron vert	9,5€
Shot maison	4€

Nous proposons parfois des cocktails à base de bière, inscrits sur le tableau des bières.

COMMANDE AU COMPTOIR ☺



NOS BOISSONS SANS ALCOOL

Jus - 25cl	6€
Lemonaid (Passion - Orange sanguine - Gingembre - Citron vert) - 33cl	6€
Thé glacé à la menthe - ChariTea - 33cl	6€
Community Cola - 33cl	6€
Eau pétillante Celtic - 50cl / 100cl	4 / 6€
Eau plate Celtic - 50cl / 100cl	4 / 6€
Sirops à l'eau	
(Orgeat - Fleur de sureau - Pêche) - 25cl / 50cl	4 / 6€

Softs selon arrivages, mais toujours artisanaux, demandez-nous au comptoir :)

NOS BOISSONS CHAUDES

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

COMMANDE AU COMPTOIR ☺