

SANS ALCOOL

TONIC accent	5
GINGERBEER accent	5
CLUB MATE / COLA club mate	5
THÉ GLACÉ charitea rooibos	5
INFUSION PETILLANTE symples	5
KOMBUCHA archipel	5
ORANGEADE umà	5
IPA SODA umà	5

KVASS fermentation au pain grillé	6
BIERE SANS ALCOOL pink sun	6
VERRE SANS ALCOOL DU MOMENT	6

CINOT TONIC	10
OSCO PALOMA Oscó, jus de pamplemousse, verjus, jus de citron vert, agave, sel, eau pétillante	10
APERITIVO SPRITZ Aperitivo, limonade, tonic, glaçons	12

CAVE SANS ALCOOL

SOSIE BLANC / ROUGE Vin sans alcool	22
OMAFRIDA BLANC / ROUGE Petillant naturel sans alcool à base de verjus, infusion de plantes & jus de raisins de cépage	26
DOUZE apéritif pétillant Abricot & Zaatar Poire & Anis Orange sanguine & Piment	26
11H11 FERMENTATIONS Sélection saisonnière de pétillants non pasteurisés "11H11" créés artisanalement en Ardèche à partir de levures indigènes en fermentations spontanées	26

ALCOOL

VERRE DE VIN	7/8/9
Nous proposons chaque semaine une nouvelle sélection de vins au verre.	

BOUTEILLE DE VIN	30/40/+
La liste des vins en bouteille est disponible avec la carte.	

PALE ALE PRESSION l.b.f.	4/7
IPA PRESSION l.b.f.	5/8
CIDRE BRUT PRESSION sassy	4/7

SMOKY FIG	11
Whisky tourbé, sirop de figue, jus de citron jaune, foamer, angostura, glaçons	

LE VIGNERON	12
Riesling, liqueur de fleur de sureau, tonic, zeste de citron, glaçons	

BIJOU	14
Gin, Chartreuse verte, Vermouth Rouge	

EARL GREY	15
BLACKBERRY BOURBON Bourbon, liqueur de poire, thé earl grey, sirop de canne, mûre, romarin, foamer	

RHUM & GINGER	13
OLD FASHION Rhum ambré, liqueur de gingembre, angostura, zeste de gingembre, glaçon	

SANGRIA SHOT	4
Bourbon, jus de citron, vin rouge, sirop de canne	

VERTIGE SHOT	4
Tequila, Chartreuse verte, D.O.M. Bénédictine, jus de citron vert	

* sans gluten

** adaptation sans gluten possible

pain sans gluten : +1

SUCRÉ

PETIT DEJ ** jusqu'à 12H 5
Tartines de pain frais servies avec confiture du moment et fruits frais

PETIT DEJ DU WEEKEND ** 7
Tartines de pain frais servies avec confiture du moment, fruits frais et brouillade

JUS D'ORANGE PRESSÉ 4.5
Livré frais chaque matin

CAKE AU CITRON 5

CAKE AUX NOISETTES 5

FONDANT AU CHOCOLAT * 5

CHEESECAKE aux myrtilles * 5

FLAN MARBRÉ vanille chocolat 5

PETITE FAIM de l'aprem 15h-17h

PATÉ CORNICHONS 6
Champignons, figues, noix

CONCOMBRE PIQUANT * 7
Glaze d'érable pimenté, cacahuètes, coriandre

CREAMCHEESE * 8
Creamcheese de chez Rama à l'estragon, radis, concombre, huile d'olive

CROQUE MONSIEUR 12
Sauce ranch

CROQUE MONSIEUR & SALADE 16
Sauce ranch, salade de saison

SALADE CÉSAR ** 17
Filet mariné aux herbes et au citron, sucrose brulée, tomates cerises, gondino, salade romaine, croutons

* sans gluten

** adaptation sans gluten possible

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ dose 2.2/3.5
espresso / allongé / double espresso
noisette / americano / décaféiné

BONJOUR DÉCAF 4
café décaféiné aux champignons adaptogènes

THÉ / INFUSION kodama 4
thé vert/blanc/noir
infusion rooibos

JUS DE POMME CHAUD 4
épices chaï

LATTES

lait d'avoine

CAPPUCCINO 1 shot 4.8

LATTE 1 shot 5

FLAT WHITE 2 shots 5.5

MOCHA 1 shot 5.5

DIRTY CHAÏ LATTE 1 shot 5.5

MATCHA LATTE 5

CHAÏ LATTE 5

CHOCOLAT CHAUD 5

VERSION ICED LATTE même prix

EXTRA SHOT DE CAFÉ +1

pain sans gluten : +1