



LE BRUNCH

SAM & DIM — 11H À 15H

LA FORMULE 30€

1 PLAT

BUN'S BRUNCH **CARNÉ** 18€

Poulet crispy, œufs brouillés, champignons, patates douces rôties, sauce yaourt grec citron-persil

Option : supplément bacon +2,50€

COUSCOUS **CARNÉ** 18€

Poulet, semoule, légumes et oignons confits

VELOUTÉ DE POTIMARRON **VEGAN**

Légumes rôtis et châtaignes 14,50€

VEGGIE BOWL **VÉGÉ** 18€

Oeuf tamago, riz noir, champignons, patates douces et pois chiches rôtis, salade, vinaigrette moutarde à l'ancienne

1 DESSERT

PUDDING DE CHIA

BROWNIE

COOKIE

MOELLEUX AUX POMMES

1 JUS

ORANGE

BISSAP

POMME

1 VIENNOISERIE

À VOLONTÉ

pain, beurre et confiture,
café filtre et thé earl grey

LA FORMULE ENFANT

JUSQU'À 12 ANS INCLUS

18€

CRISPY CHICKEN **CARNÉ**

Pommes de terre sautées,
salade, sauce yaourt grec citron-persil

+ 1 Viennoiserie

+ 1 Dessert

+ 1 Jus

+ Pain/Beurre/Confiture

À volonté

+ Accès au
KIDS CORNER

le dimanche de 11h à 13h ou 13h à 15h,
sous réserve de places disponibles



LA CARTE DU SOIR

Cuisine faite maison à base de produits frais, locaux et de saison, en réduisant au maximum ses déchets

À PARTAGER

18H30 - 22H30

BOL DE FRITES FRAÎCHES VEGAN 6,50 €

Mayonnaise maison ou ketchup maison ou les deux !

BURGER AU PORC EFFILOCHÉ CARNÉ 12 €

Pain brioché, sauce maison, effiloché de porc cuit à basse température, mozzarella fondu

BURGER DE POULET CROUSTILLANT CARNÉ 12 €

Pain brioché, sauce maison, poulet pané aux céréales, mozzarella fondu

KEFTA SAUCE POIVRE CARNÉ 18 €

À la viande de porc, légumes rôtis et châtaignes

PARMENTIER DE LÉGUMES VÉGÉ 16,50 €

Purée de pomme de terre, carottes, champignons, lentilles

CROQUETTES AU FROMAGE VÉGÉ 9 €

Servies avec salade

BEIGNETS DE LÉGUMES VÉGÉ 7 €

Légumes de saison servis avec salade

HOUMOUS VEGAN 9 €

LA CARTE DU MIDI

12H À 15H

Cuisine faite maison à base de produits frais, locaux et de saison, en réduisant au maximum ses déchets

LA FORMULE

VÉGÉ & VÉGAN

18 €

CARNÉ

21 €

1 PLAT

au choix parmi la carte ci-dessous

1 DESSERT

au choix parmi tous les desserts présentés

1 BOISSON

Café filtre ou Thé earl grey ou Sirop au choix

PLATS DE LA SEMAINE

à la carte

COUSCOUS CARNÉ

Poulet, semoule et légumes

18 €

KEFTA SAUCE POIVRE CARNÉ

À la viande de porc et sa purée de patate douce et pomme de terre

18 €

PARMENTIER DE LÉGUMES VÉGÉ

Purée de pomme de terre, carottes, champignons, lentilles

16,5 €

VELOUTÉ DE POTIMARRON VÉGAN

Légumes rôtis et châtaignes

14 €



LA CARTE BOISSONS

JUSQU'À 17H30

CHAUDES

CAFÉ FILTRE	1,80 €
CHICORÉE	1,60 €
EXPRESSO / ALLONGÉ	2,40 €
DÉCA	2,40 €
DOUBLE EXPRESSO	3,50 €
NOISETTE <small>EXPRESSO & ALLONGÉ</small>	2,50 €
CAPPUCCINO	4,80 €
CAFÉ CRÈME	4,80 €
CHOCOLAT CHAUD	5,00 €
THÉ & INFUSION	4,50 €
LATTE	5,50 €

CHAÏ MATCHA, CHICORÉE, GOLDEN, PUMPKIN, PINK

SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE

+0,50 €

FRAICHES

SIROP À L'EAU	2,60 €
PÊCHE, CITRON, MENTHE, GRENADE, SUREAU, VANILLE, ORGEAT	
JUS DE FRUIT BIO	4,50 €
POMME, ORANGE, ABRICOT, RAISIN	
TONIC	4,50 €
KOMBUCHA <small>33 CL.</small>	6,00 €
ANANAS COCO, GINGEMBRE CURCUMA, FRAMBOISE RAIFORT	
GINGER BEER	4,50 €
POP MATÉ <small>33 CL.</small>	6,00 €
COLA ARTISANAL <small>33 CL.</small>	6,00 €
JUS DE BISSAP <small>MAISON</small>	4,80 €
EAU PÉTILLANTE <small>50 CL.</small>	4,50 €

couper sur ligne



LA CARTE BOISSONS

BIÈRES

	25 CL	50 CL	1,5 L
BLONDE EAST PARIS LAGER 4,9°	4 €	6,80 €	18 €
BLANCHE L'ARME BLANCHE 4,5°	4 €	7 €	19 €
IPA BARGE DU CANAL 6°	4,80 €	8,50 €	24 €
NEIPA DJANGO 5,8°	4,80 €	8,50 €	24 €
PORTER DANSE APACHE 6°	4,80 €	8,50 €	24 €
CIDRE SASSY BIO 5°	4 €	7 €	19 €

ALCOOL

2 CL 4 CL

PASTIS 45°

3 € 6 €

SHOT CLASSIQUE 4 CL

5 €

SHOT CRÉATION 4 CL

6 €

SANS ALCOOL

33 CL

BIERE
LA PARISIENNE 0,4°

CIDRE
SASSY 0°

6 €

6 €

BIÈRES, SPIRITS & SANS ALCOOL

couper sur ligne



LA CARTE BOISSONS



COCKTAILS

VINS

12,5 CL 75 CL

CLASSIQUES

8,50 €

OÉ BLANC

5,50 € 27 €

CRÉATIONS

10 €

LE SAUVIGNON 12,5°

ROYAL EDELWEISS

gin, St-Germain, sureau, menthe,
citron, eau gazeuse

JOYONS BLANC

SELON CUVÉE 12,5°

5,50 € 27 €

HIBISCUS

rum, liqueur de châtaigne, bissap,
pomme, citron,

OÉ ROSÉ

LE MÉDITERRANÉE - VIN FRANCE 13°

5,50 € 27 €

RECY'S MARGARITA

téquila, cointreau, thé vert, citron

OÉ ROUGE

LE MERLOT - VIN FRANCE 14°

5,50 € 27 €

EFFET DE SERRE

vodka, Suze, bissap, gingembre, citron

JOYONS ROUGE

SELON CUVÉE 12,5°

5,50 € 27 €

ABRICOCHET

whisky, Triple sec, abricot, orgeat, citron

PET-NAT VOLCANIQUE

SELON CUVÉE 12,5°

30 €

UMA TROUNORMAND

calvados, liqueur de mûre, citron,
limonade

EN VRAC

12,5 CL 25 CL 75 CL

ROUGE

IGP CÔTE DU TARN 14°

4,50 € 8 € 16 €

BLANC

IGP CÔTE DU TARN 12°

4,50 € 8 € 16 €

ROSÉ

IGP CÔTE DU TARN 11,5°

4,50 € 8 € 16 €

La plupart de nos cocktails sont
disponibles en version virgins,
demandez-nous conseil !