



# 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 fondue

**BURGER DE POULET CROUSTILLANT** CARNÉ 12 €

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

**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**

<b>CAFÉ FILTRE</b>	<b>1,80 €</b>
<b>CHICORÉE</b>	<b>1,60 €</b>
<b>EXPRESSO / ALLONGÉ</b>	<b>2,40 €</b>
<b>DÉCA</b>	<b>2,40 €</b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>3,50 €</b>
<b>NOISETTE</b> <small>EXPRESSO &amp; ALLONGÉ</small>	<b>2,50 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>4,80 €</b>
<b>CAFÉ CRÈME</b>	<b>4,80 €</b>
<b>CHOCOLAT CHAUD</b>	<b>5,00 €</b>
<b>THÉ &amp; INFUSION</b>	<b>4,50 €</b>
<b>LATTE</b>	<b>5,50 €</b>
<small>CHAÏ MATCHA, CHICORÉE, GOLDEN, PUMPKIN, PINK</small>	
<b>SUPPLÉMENT LAIT D'AVOINE</b>	<b>+0,50 €</b>

**FRAICHES**

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





# LA CARTE BOISSONS

## BIÈRES

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

## ALCOOL

	2 CL	4 CL
<b>PASTIS</b> 45°	3 €	6 €
<b>SHOT CLASSIQUE</b> 4 CL		5 €
<b>SHOT CRÉATION</b> 4 CL		6 €

## SANS ALCOOL

	33 CL
<b>BIERE</b> LA PARISIENNE 0,4°	6 €
<b>CIDRE</b> SASSY 0°	6 €

BIÈRES, SPIRITS & SANS ALCOOL

# LA CARTE BOISSONS

## COCKTAILS

**CLASSIQUES** 8,50 €

**CRÉATIONS** 10 €

### ROYAL EDELWEISS

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

### HIBISCUS

rhum, liqueur de châtaigne, bissap,  
pomme, citron,

### RECY'S MARGARITA

téquila, cointreau, thé vert, citron

### EFFET DE SERRE

vodka, Suze, bissap, gingembre, citron

### ABRICOCHET

whisky, Triple sec, abricot, orgeat, citron

### UMA TROUNORMAND

calvados, liqueur de mûre, citron,  
limonade

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

## VINS

12,5 CL 75 CL

### OÉ BLANC

LE SAUVIGNON 12,5°

5,50 € 27 €

### JOYONS BLANC

SELON CUVÉE 12,5°

5,50 € 27 €

### OÉ ROSÉ

LE MÉDITERRANÉE - VIN FRANCE 13°

5,50 € 27 €

### OÉ ROUGE

LE MERLOT - VIN FRANCE 14°

5,50 € 27 €

### JOYONS ROUGE

SELON CUVÉE 12,5°

5,50 € 27 €

### PET-NAT VOLCANIQUE

SELON CUVÉE 12,5°

30 €

## 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 €