

# MENU

## Fringale

Mozzarella di buffala, poivrons rouges rôtis, olives, basilic, vinaigre de vin rouge 15 \*

Banh mi sur focaccia maison, tartinade de tournesol, concombre, carottes marinées, coriandre 15

Tofu frit, asperges, tomates, champignons, dashi, bonite 13

Tartare de champignons sauvages, yuzu, coriandre, parmesan, mayo épicée, graine de citrouille, lavash 15

Artichauts, huile de menthe, chilli, fromage pecorino 13 option \*\*

Caponata: tomates, aubergines, celery, câpres olives, focaccia 8 option \*\*

## À Partager

Edamame, vinaigrette à l'huile sésame, sriracha, soya 6

Noix Magdalena: noix du Brésil, pacane, amande, cashew, noix de Grenoble, paprika, cayenne, cajun, miel, aneth 6

Choux de Bruxelles frits, sriracha, yuzu, sésame, coriandre, lime 8

Trio de tartinades: pesto de pistache, tournesol germée, ail & carotte, purée d'aubergine, croûtons 14 option \*\*

Olives mixtes, poivron rouge, oignon rouge, marinade d'orange, pamplemousse et huile d'olive 6 \*\*

Pita grillé au zaatar, yaourt au sumac 5

## Dent-Sucré

Tiramisu au limoncello, mascarpone, zeste de lime 7

Ravani, miel, fleur d'oranger, pistache, yaourt, hibiscus 6

Gâteau au chocolat sans farine, meringue, fruit de la passion \* 9

\* SG= Sans gluten \*\*VE= Vegan

\* S.V.P. nous informer de vos allergies alimentaires \*

# COCKTAILS

## BERGAMOTE SOUR

Liqueur de Bergamote, Sherry, sour maison, blanc d'oeuf, amer 'latin lime'  
12

## APERITIVO SPRITZ

Aperitivo et vin mousseux, agrumes  
9

## SARBACANE MARTINI

Sherry, St-Germain, amer à la cardamome  
12

## THE TRADE-WIND

Rhum Brun, liqueur de Chinotto, lime, 'Tradewinds bitters', sirop simple  
12

## THE LAST MECHANICAL HEART

Mezcal, Campari, Guerra, Cynar  
13

## LA SOURCE (option sans alcool)

Gin, concombre, herbes fraîches, citron, sirop simple  
11

## LE YERBA (sans alcool)

Prime-Mate, gingembre, lime  
8