

— COCKTAILS MAISON —

AGAVE ZE POWA - 8€

frais & acidulé

Tequila Camino Real, Cachaça Thoquino, pamplemousse pressé, sirop d'agave, feuille d'aneth, tranches de concombre.

LOVE IS IN THE HAIR - 8€

sucré & fruité

Gin Bombay Sapphire, sirop de framboises maison, feuilles de basilic, miel, citron vert

FANNY ROJEZ - 8€

désaltérant & légèrement fumé

Vodka Eristoff, Mezcal Koch El, carotte, pomme, bitter céleri, sirop d'agave, citron jaune pressé.

TOMMY'S LAWYER - 8€

onctueux & citronné

Tequila Camino Real, purée d'avocat maison, citron vert pressé, sirop d'agave et bitter céleri.

GONZO COLADA - 9€

fumé & onctueux

Mezcal Koch El, Rhum Bacardi Carta Oro, jus de banane maison, sirop de coco maison

RENCARD EXOTIQUE - 9€

fruité & épicé

Rhum Bacardi Carta Oro, jus de passion, pamplemousse pressé, citron vert pressé, sirop d'épices maison, tiki bitter, limonade.

DAT ST GERMAIN KENTUCKY - 10€

onctueux & floral

Bourbon, liqueur St-Germain, miel, citron jaune pressé, blanc d'oeuf, Angostura

A découvrir :

La Nectar Cosmique, la bière du Hasard Ludique x brasserie Nimbus (blanche Yuzu-Gingembre)

CARTE DES TAPAS

frais & fait maison

LES PLANCHES

Chacuterie - 8/15€*

Jambon de boeuf de Galice, Chorizo,
Morcilla ibérique, Fuet de boeuf ibérique

Mixte - 16€

Fromage - 8/15€*

Brie de Meaux, Crottin de Chavignol, Tomme
de brebis Corse, Mimolette vieille, confiture
de cerise noire

*petite/grande

À PARTAGER

(selon arrivage et humeur du chef)

🌱 =vegan

Frites de céleri rave, ketchup maison - 3/5€* 🌱

Légumes à croquer, cream cheese aux herbes fraîches - 5€

Houmous au cumin et citron - 5€ 🌱

Méchouia de poivrons à l'orientale - 5€ 🌱

Vélouté ou soupe du jour - 5€ 🌱

Eperlans fris, wakame, sauce sweet-chili/savora - 6€

Tempura de boudin noir, coulis de tomates à la citronnelle, paprika fumé (x3) - 6€

Bricks de poulet au curry et fromage frais (x3) - 7€

Nuggets de poulet, sauce barbecue maison - 5/9€

Selon le chef: Brownie chocolat aux noix de pécan, 🍰

Banana bread, Coco bread ... - 5,5€

Demandez à l'équipe les tapas du jour ...

*petite/grande

LES TARTINES

La fermière - 7€

Lardons, chèvre, pomme & caramel
au beurre salé

La végé - 6€

Tomates séchées, courgettes, cream cheese,
thym & ail

Burger

★ BABE ★

Travers de porc, sauce BBQ,
miel, sauce soja et coleslaw

10€ - 12€ avec frites

Burger

★ NEMO ★

Cabillaud à la panco, aioli
maison, tapenade d'olives noires
maison, choux et carottes.

10€ - 12€ avec frites

LE MIDI

du mar. au ven.
12h - 14h30

Entrée-plat ou plat-dessert : 15€

Entrée-plat-dessert : 19€

Carte

changeante

Plats frais, fait maison

LE BRUNCH

sam & dim.
12h - 14h30

Brunch du monde: 22€

Soupe + assiette composée + dessert + jus +
boissons chaudes (version vegan possible)

Formule enfant : 11€

●———— CARTE DES BOISSONS ————●

BIÈRES / CIDRES

•:Pression•

	25cl	50cl	15l
Grolsch blonde	3,5	6	15
Meantime IPA	4,5	8	21
Grolsch blanche	4	7	18

•:Bouteilles - 100% locales•

Brasserie Goutte D'or - Ernestine (IPA) 🍷	6
Paname Brewing Cie - Bête Noire (black IPA)	6
Brasseur du Grand Paris - Smoke & the water (fumée) 🍷	6
La bière du HL - Nectar Cosmique (blanche yuzu-gingembre)	6
Appie - Cidre - Le brut ou Le Poiré	6

VINS

•:Rouge•

	12cl	25cl	50cl	75cl
Cuvée Alice - AOP Corbières	3,5	7	13	18
Hipster de Barbe - AOC Côtes de Bourg	4,5	9	17	24
Expression - IGP Pays de l'Hérault BIO	5	10	18	27
Le Petit David - AOC Côtes du Rhône	6	12	22	30

•:Blanc•

	12cl	25cl	50cl	75cl
Chenin de Jardin - IGP Val de Loire BIO	3,5	7	13	18
Césarine - IGP Côtes de Thongue Chardonnay	4,5	9	17	24
Bourgogne Tonnerre Marsoif - AOC Chardonnay	6	12	22	30

•:Rosé•

	12cl	25cl	50cl	75cl
OVNI Rosé - Grolleau Gris	3,5	7	13	18
Fraîcheur - IGP Pays de l'Hérault BIO	5	10	18	27
La Tour Sainte Anne - AOC Côtes de Provence BIO	6	12	22	30

CHAMPAGNE & PÉTILLANT

	12cl	75cl
Martini Prosecco	7	35
Allouchery-Deguerne	10	50
Piper Heidsieck		80

ALCOOLS FORTS

Premium - Grey Goose, Star of Bombay, Bacardi Ocho, Dewar's 12 ans ...	10
Apéritifs & digestifs - Martini, Ricard, Get 27/31, kir ...	3/7
Hard + soft - Eristoff, Bombay Sapphire, Bacardi, William Lawson's ...	8
Hard + Club Maté	10

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito - Rhum Bacardi Carta Blanca, citron vert, menthe, sucre, Perrier	8
Caïpirinha - Cachaça Thoquino, citron vert, cassonade	8
Caïpirowska - Vodka Eristoff, citron vert, cassonade	8
Dark & Stormy - Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert pressé, sirop de sucre maison, ginger beer	9
Moscow Mule - Vodka Eristoff, citron vert pressé, sirop de sucre maison, ginger beer, angustura bitter	9
Old Fashioned - Bourbon Maker's Mark, sirop de sucre, bitter Peychaud	10
Negroni - Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Fiero	10
Ti-punch - Rhum Clément, cassonade, citron vert	7
Fiero Spritz - Martini Fiero, Martini Prosecco, Perrier	8
Punch du Hasard - Selon l'humeur de l'équipe	6

SANS ALCOOL

Sirop à l'eau	1,5
Jus de fruits / Citronnade	3
Limonade	2,5
Sodas - Coca Cola, Zéro, Orangina, ...	4
Charitea - thé noir-citron, thé vert-gingembre, rooibos-passion BIO	4,5
LemonAid - citron vert ou passion ou orange sanguine BIO	4,5
Club Maté - boisson énergisante naturelle à base de maté	5
Cocktail sans alcool - selon l'humeur	5
Perrier - (33cl)	4
Evian - San Pellegrino - (50cl)	5

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Allongé BIO	1,5
Noisette, Décaféiné	1,5
Double expresso BIO , Café crème	3
Thé, infusions	3
Chocolat chaud, cappucino	3,5
Frappé, viennois	4,5

🍷 =vegan

👉 HAPPY HOURS 👈

Du mardi au vendredi de 18h à 20h.

Pinte de bière -2€

Cocktails (Dès 8€) -2€

Cocktail sans alcool -2€

👉 POUR PROFITER DE L'APÉRO 👈

Fiero e Tonic - 6€

Martini Fiero, Tonic, rondelle d'orange

Bombay Tonic - 8€

Gin Bombay Sapphire, Tonic, assaisonné selon l'humeur

St Germain Spritz - 9€

Liqueur St-Germain, Perrier, Prosecco, zeste de citron