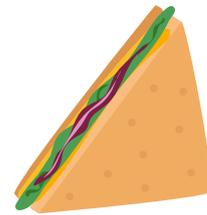


À PARTAGER à l'apéro ou en entrée

Houmous ♡ 🌱 houmous de fava, sésame, sumac, pickles & fenouil	8	Aiguillettes de poulet croustillant 🌱 mayonnaise maison	12
Nachos guacamole 🌱 supplément cheddar fondu +2,5€	9	Planche mixte assortiment de charcuterie et fromages	21
Cromesquis 🌱 jambon de Paris sans nitrite, comté affiné	9	Crispy smashed potatoes 🌱 jalapenos frais, sauce ranch	7
Œuf bio mollet 🌱 <i>entrée coup de cœur !</i> mousse de chorizo, crispy bacon	12	Frites de patates douces 🌱 mayonnaise maison	7

PLATS

Chicken Caesar salad salade romaine, poulet français croustillant, œuf bio poché, crispy bacon, croûtons, parmesan, sauce caesar maison	17
Curry veggie ♡ 🌱 légumes de saison rôtis, bouillon au curry jaune et lait de coco, riz basmati	17
Crying Tiger 🌱 onglet de bœuf, sauce du tigre qui pleure, riz basmati	24
Chicken parmigiana 🌱 poulet croustillant, jambon blanc de Paris, parmesan, mozzarella, Melbourne hot sauce, frites	18
Pork belly 🌱 poitrine confite 10h, sauce barbecue, smashed potatoes	19
Club sandwich 🌱 focaccia sans gluten maison, filet de poulet français mariné, avocat, chou rouge, bacon, cheddar, frites	18
Fish & chips 🌱 filet de lieu noir frais, panure sans gluten maison, sauce blanche citronnée, écrasé de petits pois, frites	22
Bacon Cheese Burger bun artisanal bio, bœuf charolais, mayonnaise au poivre, poitrine fumée, cheddar, salade, cornichons, oignons rouges, frites	19
Chicken Burger bun artisanal bio, poulet mariné croustillant, parmesan, mozzarella, roquette, oignons rouges, mayonnaise maison, frites de patates douces	19



Option pain bun sans gluten +2,5€

SIDES

Smashed potatoes 7	Frites de patates douces 7	Salade verte 6
Champignons 8	Frites 6	



DESSERTS

Mousse au chocolat 🌱 cacao issu de l'agriculture durable	8	Açaï bowl 🌱 🌱 baies d'açaï, banane, goji, granola maison, coco râpée, pollen d'abeille	11
Le fameux Carrot cake glaçage, zestes de citron vert	9	Café madeleine 🌱 🌱 café de spécialité et madeleine	4.5
Loulou Cheesecake 🌱 sablé sans gluten, coulis de fruits du moment	9	Granola bowl 🌱 fromage frais, sirop d'agave, granola maison, fruits frais de saison	9
Tarte au citron meringuée 🌱 sablé sans gluten, zestes de citron vert	9	Gâteau cru au chocolat ♡ 🌱 dattes, noisettes, lait d'amande, chocolat 60%	9
Café gourmand 🌱 café de spécialité et trio de desserts sans gluten	10		



VINS ET CHAMPAGNES



ROSÉ	Côte de Provence <u>bio</u> H&B, Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle. <i>Fraîcheur et minéralité</i>	7	35
BLANCS	Muscadet <u>nature</u> Domaine Eric Chevalier, Melon de Bourgogne. <i>Frais, élégant, salin</i>	7.5	35
	Côteaux des Lyonnais <u>bio</u> Maison Clusel Roch, Chardonnay. <i>Notes de fleurs et d'agrumes</i>	8	36
	Crozes-Hermitage <u>bio</u> Domaine Combiar, Marsanne, Roussanne. <i>Complexe, équilibré</i>	9	42
	Sancerre de Romain Domaine Carroir Perrin, Sauvignon. <i>Minéralité et fraîcheur</i>		36
	Vouvray <u>raisonné</u> Domaine du Clos Thierrière, Chenin. <i>Sec et aromatique</i>		45
	Chablis <u>biodynamie</u> Domaine Jean Dauvissat, Chardonnay. <i>Vin salin avec un nez exotique</i>		57
	Mercrey Cellier des dames, Chardonnay. <i>Notes de noisettes et d'aubépine</i>		65
ROUGES	Nouvelle vague <u>bio</u> H&B, pinot noir. <i>Léger, fruité</i>	6.5	31
	IGP Ardèche <u>nature</u> Domaine des Accoles, Grenache, Carignan. <i>Gouleyant</i>	8	36
	Côte du Rhône <u>bio</u> Domaine Matthieu Barret, Syrah. <i>Nez épicié sur des fruits acidulés</i>	9	38
	Ile de Beauté <u>bio</u> Domaine Santamaria, Niellucio. <i>Aussi beau que son île !</i>		39
	Crozes-Hermitage <u>bio</u> Domaine Combiar, Syrah. <i>Rond, fruité</i>		42
	Fleurie <u>biodynamie</u> Domaine Marc Delienne, Gamay. <i>Délicat, floral</i>		45
	Pic Saint Loup <u>biodynamie</u> Mas Foulaquier, Syrah, Grenache. <i>Vin nature expressif</i>		49
	Saint Joseph <u>bio</u> Domaine François Villard, Syrah. <i>Arômes de poivre doux</i>		57
	Givry Cellier des Dames, Pinot noir. <i>Arômes de groseille, sureau, violette et thé fumé</i>		65
BULLES	Pet'nat de Marc Delienne <u>nature</u> <i>Ne prend pas la tête le lendemain</i>	9	42
	Lancelot-Pienne <i>Fines bulles et fraîcheur</i>	12	69
	R de Ruinart Brut <i>Équilibré et élégant</i>		95

COCKTAILS 12



Romarin Smash	Gin, jus de citron, romarin
The Vinery	Cognac, liqueur de vin, earl grey, citron
Espresso Martini	Vodka, liqueur de café, espresso, vanille
Missing the heat	Rhum blanc, triple sec, banane, orgeat, jus de citron
Negroni Châtaigne	Gin, Vermouth rouge, Campari, liqueur de châtaigne
Green pleasure	Gin au kiwi, jus de pomme, liqueur de bergamote, jus de citron
Nos mules Curaçao	Gin, Rhum, Vodka ou Tequila, Ginger beer, curaçao, citron
Winter is coming	Fireball cannelle, liqueur de sureau, prosecco, eau pétillante

MOCKTAILS 8

Cascara tonic	Sirop de cascara maison, tonic, jus de citron frais
Mango Chai	Mangue, chai, fruit de la passion, lait d'avoine, jus de citron

BIÈRES PRESSIONS

			
	25CL	50CL	HH
Loulou Lager 4.2°	5	8	5
Gallia Coolangatta APA  4.5°	6	9	7.5
Gallia Nouveau Western IPA 6°	6	9.5	7.5
La Vaucelles 6°	6	9	7.5

BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Gallia East IPA 6°	9
Gallia Follamour bio 5.5°	9
Gallia Jus Jus Berliner Weisse 7.7°	9
Gallia Chauvin French IPA 5.7°	9
Bière de travail 0.3°	6
La Parisienne rousse 6°	9
Big Mountain Pale Ale 4.6° 	9
Cidre pomme 4.7°	9
Gallia No Woman No Beer IPA 5.8°	9

SOFTS

Citronnade 25CL	6
Bissap 25CL	6
Ice Tea bio 25CL	6
Kombucha 33CL	7
Limonade bio 27.5CL	5
Jus pressé à froid 24CL	6.5 / 7
Jus de pomme 25CL	6
Soda 33CL	5.5
Evian / Perrier 1L	7

