

# VINS BIO

## ROUGES

Atout - VdF, Rhône - 2020	5 €	25 €
Château de l'Hospital - Côtes de Bourg AOP, Bordeaux - 2016	5.60 €	28 €
Nero d'avola DOC - Sicile, Italie - 2019		30 €
La grande pièce - Bourgueil AOP, Loire - 2017		33 €
Château de Grand Pré - Morgon, Beaujolais - 2019		36 €
Clos du Serres - Terrasses du Larzac AOP, Languedoc - 2018	7.60 €	38 €
David Reynaud - AOP Crozes Hermitage, Rhône - 2020		41 €
Henri et Gilles Buisson - AOP Bourgogne Pinot noir - 2018		45 €

## BLANCS

Jeu de Rolle - VdF, Rhône- 2020	5 €	25 €
Falerio dei Colli Ascolani DOC - Marches, Italie - 2019	5.60 €	28 €
Château de Passavant - AOP Anjou, Loire - 2019		30 €
Je t'aime mais j'ai soif - VdF, Loire - 2019		32 €
Chardonnay Nature - VdF, Loire- 2020	6.60 €	33 €
Domaine Hurst - Alsace AOP Riesling - 2019		36 €

## ROSÉ

Chateau Roubine - Côtes de Provence AOP - 2020	6 €	30 €
--	-----	------

## LES BULLES

Ca'Selva - Prosecco DOC - Vénétie Italie - SA	6.60 €	33 €
Dragon Bull'- Petillant Naturel - VdF, Alsace - 2019		38 €
L.S. Sébastien Cheurlin - Champagne Brut AOP - SA		70 €
Cidre* Brut - Fils de Pomme 33cl	7 €	



FERMENT

Prix TTC, service inclus.



12,5cl

75cl

\*C'est fermenté !

# FERMENT

Tapas - Vins Bio - Cocktails - Cuisine maison\*

## SOFTS

Kombucha* Bio - BRUT - par Archipel	6.50 €
Kombucha* Bio - Feuilles de figuier - par Archipel	7.50 €
Kéfir* Bio - Gingembre - par Labo du Moulin	5.50 €
Ginger beer* par Karma & Lime	5.50 €
Citronnade maison	4.50 €
VirGin Tonic ('Gin' sans alcool, Tonic fever tree)	10 €
Sober Mule ('Gin' sans alcool, Ginger beer*, citron vert)	10 €

## BIÈRE PRESSION

	25cl.	50cl.
Asahi Extra Dry - Blonde - 5°	3.50 €	6.50 €
Baptist Witbier - Blanche - 5°	4.00 €	7.50 €
Maisel - Pale Ale - 5.2°	4.40 €	8.50 €

## COCKTAILS \*

Espresso Martini (Café*, Vodka, Kahlúa)	11 €
Rive gauche Sour (Gin, St-Germain, citron vert, blanc d'œuf)	12 €
Margarita (Tequila, Cointreau, citron vert, sirop d'agave)	11 €
Naked & Famous (Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, citron vert)	13 €
Kéfir Storm (Kéfir gingembre, citron vert, Rhum Gosling)	11 €
Pisco Sour (Pisco, blanc d'œuf, citron vert)	11 €
Paper Plane (Bourbon, Amaro, Aperol, citron jaune)	13 €
Cocori'Mule (Armagnac VSOP, citron vert, Ginger beer*)	13 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco* DOC, Perrier, orange)	9 €
Last Word (Chartreuse verte, Gin, Luxardo Marashino, citron vert)	14 €
Not So Nice Tea (Arrack, citron vert, crème de cassis, kombucha)	13 €

## HAPPY HOUR: 18H - 20H 2 FOR 1 COCKTAILS

Un cocktail commandé avant 20h, le même sera offert

Offre valable également sur les sodas

Prix TTC, service inclus.

\*C'est fermenté !

# FERMENT

Diner

ENTRÉES

## VELOUTÉ ROUGE 7 €

Betterave lacto-fermentée, chèvre frais, cerfeuil

## ŒUF MOLLET AUX SHIITAKÉS 8 €

Œuf bio poché, mariné soja\*, chou\*, shiitaké et chermoulah\*

## ÉPAULE DE COCHON RÔTIE 15 €

Cuisson lente au four, cébette, pickles d'oignon, sauce piquante\* maison, mousseline de patates douces

## RIZ SAUTÉ AU KIMCHI\* 15 €

Riz basmati, kimchi\* de blettes, cacahuètes torréfiées, coriandre, pickles d'oignons, œuf au plat

## RIZ SAUTÉ AU KIMCHI\* 15 €

Filet de cabillaud poché, nouilles de riz, curry jaune au lait de coco, carottes et brocolis lacto-fermentés

## POIRE POCHÉE 6 €

Poire cuite dans un thé\* yuzu, pralin maison, mascarpone\*

## PANNA COTTA 6 €

Lait ribot\* infusé à la fève Tonka\*, coulis d'abricots\* lacto-fermentés, noisettes torréfiées

PLATS

DESSERT

## CHARCUTERIES FERMENTÉES

### ROSETTE\* AU POIVRE 6€

*Charcuterie de cochon fermentée, séchée et roulée au poivre*

### SAUCISSON\* DU MARIN 8€

*Échine de cochon fumée en cheminée, salée et fermentée*

## FROMAGES

### BLEU\* DES BASQUES 8€

*Fromage de brebis à pâte persillée*

### CHÈVRE\* FRAIS 9€

*Fromage de chèvre, huile d'olive, tomates séchées, piment*

### TÊTE DE MOINE\* 8€

*Fromage suisse de lait de vache à pâte crue, servi en fleurs*

## TAPAS VÉGÉTARIENNES

*Cuisinées avec nos lacto-fermentations*

### HOUMOUS DE CAROTTES\* 9€

*Carottes lacto-fermentées, pois-chiche, jus de citron*

### TZATZIKI 9€

*Concombres\* et ail\* lacto-fermentés, yaourt\* grec, baies roses, citron*

### HOUMOUS DE BETTERAVES\* 9€

*Betteraves lacto-fermentées, pois-chiche, jus de citron*

*Prix TTC, service inclus.*

*\*C'est fermenté !*

*\*C'est fermenté !*

*Prix TTC, service inclus.*



FERMENT