

VINS BIO

ROUGES

Atout - VdF, Rhône - 2020	5 €	25 €
Nero d'avola DOC - Sicile, Italie - 2019		28 €
Château de l'Hospital - Côtes de Bourg AOP, Bordeaux - 2016	6 €	30 €
La grande pièce - Bourgueil AOP, Loire - 2019		33 €
Château de Grand Pré - Morgon, Beaujolais - 2019		36 €
Clos du Serres - Terrasses du Larzac AOP, Languedoc - 2020		38 €
Château La Roque - Pic Saint Loup AOP, Languedoc - 2020		41 €
David Reynaud - AOP Crozes Hermitage, Rhône - 2020	8.60 €	43 €
Henri et Gilles Buisson - AOP Bourgogne Pinot noir - 2018		45 €

BLANCS

Falerio dei Colli Ascolani DOC - Marches, Italie - 2019	5.60 €	28 €
Château de Passavant - AOP Anjou, Loire - 2019		30 €
Domaine Hurst - Alsace AOP Riesling - 2019		36 €
Clos du Roy - Sancerre AOP, Loire - 2020		45 €

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* de Normandie - Fils de Pomme - Brut 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	6.90 €
Kombucha* Bio - Feuilles de figuier - par Archipel	7.90 €
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 Ceder's, Tonic Fentiman's)	10 €
Sober Mule ('Gin' sans alcool Ceder's, Ginger beer*, citron vert)	10 €

BIÈRE PRESSION

	25cl.	50cl.
Asahi Extra Dry - Blonde - 5°	3.70 €	7.00 €
Baptist Witbier - Blanche - 5°	4.20 €	7.90 €
PBC Barge du Canal - IPA - 6°	4.60 €	8.80 €

COCKTAILS *

Espresso Martini (Café*, Vodka, Kahlúa)	11 €
Rive gauche Sour (Gin, St-Germain, citron vert, blanc d'œuf)	12 €
Japanese Old Fashioned (Nikka from the barrel, sirop miso*, Marashino)	14 €
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, citron jaune)	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, Marashino, citron vert)	14 €
Not So Nice Tea #2 (Cointreau, Crème de Cassis, Kombucha*, citron vert)	13 €
Margarita (Tequila, Cointreau, citron vert, agave)	12 €

HAPPY HOUR: 18H - 20H

Cocktails 7€
Pintes de bière 6€
Sodas 4€

Prix TTC, service inclus.

*C'est fermenté !

FERMENT

Diner

ENTRÉES

VELOUTÉ DE POTIMARRON 7 €

Potimarron rôti, carottes lacto-fermentées, creamcheese*, coriandre

ŒUF MOLLET AUX CHAMPIGNONS 8 €

Œuf bio mariné soja*, poêlée de shiitakés et chou lacto-fermenté, sauce chermoula*, persil

DAHL DE LENTILLES 15 €

Lentilles corail au lait de coco, brocolis lacto-fermentés, riz rouge de Camargue, crème à la menthe, pickles d'oignons rouges, Paneer* (fromage frais de vache maison) au cumin et curcuma, cébette, coriandre

CURRY DE POISSON 15 €

Lieu noir poché, curry relevé, carottes lacto-fermentées, cébette, brocolis lacto-fermentés, coriandre, nouilles de blé

CHEESE CAKE* 7 €

Cheese cake* au citron vert, coulis d'abricots fermentés, speculos

RIZ AU LAIT 7 €

Riz Arborio au lait ribot* et fève Tonka*, pralin maison, coulis de pommes lacto-fermentées

PLATS

DESSERT

CHARCUTERIES FERMENTÉES

ROSETTE* DE LYON 6 €

Charcuterie de cochon fermentée, séchée

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 CAROTTE 9 €

Carottes lacto-fermentées, pois-chiches, huile d'olive, coriandre

HOUMOUS BETTERAVE 9 €

Betteraves lacto-fermentées, pois-chiche, huile d'olive, coriandre



FERMENT

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*