

# VINS BIO

## ROUGES

Ju de Vie - VdF, Rhône - 2020	5.60 €	28 €
Nero d'avola DOC - Sicile, Italie - 2021	5.60 €	28 €
Bagatelle - Saumur AOP, Loire - 2020		34 €
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 - 2021	8.60 €	43 €
Domaine de la Monette - AOP Mercurey, Bourgogne - 2020		60 €

## BLANCS

Ju de Vie - VdF, Rhône - 2020	5.60 €	28 €
Falerio dei Colli Ascolani DOC - Marches, Italie - 2019	5.60 €	28 €
Domaine Hurst - Pinot blanc AOP Alsace - 2019	6 €	30 €
Domaine Chapelle - Chardonnay AOP Bourgogne - 2019		38 €
Tête d'Ange - Saumur AOP, Loire 2020		39 €
Clos du Roy - Sancerre AOP, Loire - 2021		50 €

## ROSÉS

Hippy Roubine - IGP Méditerranée - 2021	5.60 €	28 €
Chateau Roubine - Côtes de Provence AOP - 2020		32 €

## LES BULLES

Ca'Selva - Prosecco DOC - Vénétie Italie - SA	6.60 €	33 €
Dragon Bull'- Petillant Naturel - VdF , Alsace - 2019		38 €

# 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°	4.75 €	9.00 €



FERMENT

Prix TTC, service inclus.



12,5cl

75cl

5.60 €	28 €
5.60 €	28 €
	34 €
	38 €
	41 €
8.60 €	43 €
	60 €

5.60 €	28 €
	32 €

6.60 €	33 €
	38 €

25cl.	50cl.
3.70 €	7.00 €
4.20 €	7.90 €
4.75 €	9.00 €

\*C'est fermenté !

# FERMENT

Tapas - Vins Bio - Cocktails - Cuisine maison\*

## SOFTS

Kombucha* Bio - BRUT - par Archipel	4.90 €
Kéfir* Bio - Gingembre - par Labo du Moulin	5.50 €
Ginger beer* Bio par Karma	5.50 €
Citronnade maison	4.50 €
Coca Cola / Perrier / Badoit 1/2	4.50 €

## COCKTAILS\*

Espresso Martini (Café*, Vodka, Kahlúa)	11 €
Fermentopolitain (Vodka, Cointreau, jus de fermentation fraise/rhubarbe, lime)	14 €
Rive gauche Sour (Gin, St-Germain, citron vert, blanc d'œuf)	12 €
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)	13 €
Paper Plane (Bourbon, Amaro, Aperol, citron jaune)	13 €
Cocori'Mule (Armagnac VSOP, citron vert, Ginger beer*)	9 €
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco* DOC, Perrier, orange)	14 €
Last Word (Chartreuse verte, Gin, Marashino, citron vert)	13 €
Not So Nice Tea #2 (Cointreau, Crème de Cassis, Kombucha*, citron vert)	12 €
Margarita (Tequila, Cointreau, citron vert, agave)	

## COCKTAILS S / ALCOOL

VirGin Tonic ('Gin' Ceder's, Tonic, sirop de rooibos* rouge)	10 €
Sober Mule ('Gin' Ceder's, Ginger beer*, citron vert)	10 €
Purple Sour ('Gin' Ceder's, sirop de betterave fermentée, blanc d'oeuf, citron)	10 €
Almost Spritz ('Aperol' Lyres, Kombucha*, Perrier, orange)	10 €
Fizzy Mira ('Gin' Lyres, cordial mirabelle lacto-fermentée, citron vert, Perrier)	10 €

## HAPPY HOUR: 18H - 20H

Cocktails 8€
Pintes de bière 6€
Sodas 4€

Prix TTC, service inclus.

\*C'est fermenté !

# FERMENT

Diner

ENTRÉES

## PISSALADIÈRE 8 €

Filets d'anchois marinés, oignons grelots lacto-fermentés, olives\* noires, pâte feuilletée, pickles d'oignons rouges

## OEUF EN MEURETTE 9 €

Oeuf bio mollet, sauce au vin\* rouge, poitrine fumée, carottes lacto-fermentées, shiitakés lacto-fermentés

PLATS

## RIBS DE COCHON 15 €

Travers de porc caramélisés, marinade à la tomate et carottes lacto-fermentées, mélanges d'épices, grenailles rissolées, poêlée de fenouil frais et lacto-fermenté

## PATATE DOUCE & SALSAS VERDES 15 €

Patates douces rôties au romarin, salsa verte à l'ail des ours lacto-fermenté, noix, feta\*, quinoa, coriandre

DESSERT

## CRÈME CHOCOLAT 7 €

Crème au chocolat\* noir, miso\*, noisettes caramélisées

## PANNA COTTA 7 €

Panna cotta au lait ribot, coulis de fraise & rhubarbe fermentées

## CHARCUTERIES FERMENTÉES

### ROSETTE\* DE LYON AU POIVRE 6 €

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

### 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

*Cuisinées avec nos lacto-fermentations*

### HOUMOUS BETTERAVE 9 €

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

### HOUMOUS CAROTTES SÉSAME 9 €

*Carottes lacto-fermentées, pois-chiche, huile d'olive, coriandre, tahin*



FERMENT

*Prix TTC, service inclus.*

*\*C'est fermenté !*

*Prix TTC, service inclus.*

*\*C'est fermenté !*