

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		59 €

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		49 €

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 €
---	--------	------

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 €
	59 €

5.60 €	28 €
5.60 €	28 €
6 €	30 €
	38 €
	39 €
	49 €

5.60 €	28 €
	32 €

6.60 €	33 €
--------	------

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 à la pression - 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*

Fig Arrow (Rhum, coulis de figues lacto-fermentées, Angostura, piment)	12 €
Espresso Martini (Café*, Vodka, Kahlúa)	11 €
'Ferment'politain (Vodka, Cointreau, fermentation fraise/rhubarbe, lime)	12 €
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)	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 €

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' Lyre's, cordial mirabelle lacto-fermentée, citron vert, Perrier)	10 €
Cerise volante ('Gin' Lyre's, cordial cerise lacto-fermentée, citron)	10 €

HAPPY HOUR: 18H - 20H

Cocktails 8€
Pintes de bière 6€
Sodas 4€

Prix TTC, service inclus.

*C'est fermenté !

FERMENT

Dîner

ENTRÉES

AUBERGINES RÔTIÉS 8 €

Aubergines rôties, grenade, yaourt* grec, lait fermenté, ail, zaatar

OEUF MOLLET 9 €

Oeuf bio mollet, chorizo*, chou rouge lacto-fermenté, crème, pois-chiche

CEVICHE DE LIEU 17 €

Dos de lieu noir émincé cru, leche de tigre (lait de coco, nuoc mam*, gingembre, piment*, citronnelle), jus de citron vert, patates douces, menthe, coriandre

SALADE DE BOEUF 17 €

Merlan de boeuf mariné à la sauce soja* et gingembre, graines de sésame, nouilles de riz, oignons lacto-fermentés, choux de Bruxelles lacto-fermentés, pickles de carottes, coriandre, ciboulette

RIZ SAUTÉ AU KIMCHI 15 €

Kimchi* (chou et carotte lacto-fermentés au piment), oeuf au plat, riz rouge de Camargue, cacahuètes torréfiées, pickles d'oignons, coriandre

CRÈME CHOCOLAT 7 €

Crème au chocolat 64%, miso, noisettes caramélisées

BANANA BREAD 7 €

Bananes flambées au rhum*, chocolat* yaourt* aux fraises et rhubarbes lacto-fermentées

PLATS

DESSERT

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

OSSAU-IRATY* 8 €

Fromage de brebis à pâte pressée non cuite

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

FETA & SALSA VERDE 8 €

Feta, sauce d'ail des ours lacto-fermentée, oignons lacto-fermentés, coriandre, basilic et estragon*

TZATZIKI 9 €

Concombre lacto-fermenté, ail, yaourt grec, herbes fraîches*

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*

**C'est fermenté !*

Prix TTC, service inclus.



FERMENT