

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 (servi frais)	6.80 €	34 €
Château La Roque - Pic Saint Loup AOP, Languedoc - 2020		41 €
David Reynaud - AOP Crozes Hermitage, Rhône - 2021		43 €
Domaine de la Monette - AOP Mercurey, Bourgogne - 2020		59 €

BLANCS

Falerio dei Colli Ascolani DOC - Marches, Italie - 2019	5.60 €	28 €
Domaine Hurst - Pinot blanc AOP Alsace - 2019	6 €	30 €
Lou Tardoun - Chardonnay VDF Rhône - 2019	6.80 €	34 €
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 €
Free Mousse - Pétillant Naturel - VDF - Loire - SA	7.60 €	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°	4.70 €	9.00 €



FERMENT

Prix TTC, service inclus.



12,5cl



75cl

*C'est fermenté !

FERMENT

Tapas - Vins Bio - Cocktails - Cuisine maison*

SOFTS

Kombucha* brut Bio à la pression - par Archipel	4.90 €
Kéfir* Bio - Gingembre - par Labo du Moulin	5.50 €
Ginger beer* Bio par Karma	5.50 €
Kvass* brut - (bière de pain sans alcool) par Atelier Flamel	6.00 €
Kvass* ananas - par Atelier Flamel	7.00 €
Citronnade maison	4.50 €
Coca Cola / Perrier / Badoit 1/2	4.50 €

COCKTAILS *

Pavlova (Vodka, coulis de framboises lacto-fermentées, citron, blanc d'oeuf)	12 €
Rose De Ville (Chartreuse verte, St-Germain, Kéfir, gingembre confit, lime)	13 €
Fig Arrow (Rhum, coulis de figues lacto-fermentées, Angostura, piment)	12 €
Espresso Martini (Café*, Vodka, Kahlúa)	11 €
Daiquiri # 9000 (Rhum infusé à l'ananas & au thé fumé, lime, piment)	12 €
'Ferment'politain (Vodka, Cointreau, fermentation fraise/cassis, lime)	12 €
Rive Gauche Sour (Gin, St-Germain, citron vert, blanc d'oeuf)	13 €
Naked & Famous (Mezcal, Chartreuse Jaune, Aperol, citron vert)	13 €
Kéfir Storm (Kéfir gingembre, citron vert, Rhum Gosling)	11 €
Pisco Sour (Pisco, blanc d'oeuf, citron vert, citron jaune)	11 €
Cocori'Mule (Armagnac VSOP, citron vert, Ginger beer*)	13 €
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' Lyre's, Tonic, sirop de rooibos* rouge)	10 €
Sober Mule ('Gin' Lyre's, Ginger beer*, citron vert)	10 €
Purple Sour ('Gin' Lyre'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 €

*C'est fermenté !

Prix TTC, service inclus.

FERMENT

Dîner

ENTRÉES

FIGUES & CHÈVRE 8 €

Figues fraîches, chèvre* frais au thym, huile d'olive, roquette, balsamique* au miel et moutarde* à l'ancienne

OEUF MOLLET AUX GIROLLES 12 €

Oeuf mollet mariné à la sauce soja*, poêlée de girolles en persillade, garum de shiitakés*, navet lacto-fermenté

TATAKI DE BOEUF 17 €

Coeur de rumsteak de boeuf mariné au soja*, sésame, gingembre, citron vert, ail, piment lacto-fermenté, riz rouge de Camargue, chou-fleur lacto-fermenté, coriandre

SALADE BETTERAVE FERMENTÉE 15 €

Betterave lacto-fermentée, pickles de betterave chioggia, betteraves sautées au beurre, lentilles et pois cassés, feta*, noix, vinaigrette à l'huile de noix et sirop d'érable

CEVICHE DE LIEU NOIR 17 €

Dos de poisson blanc cru et émincé, huile d'olive, citron vert, citron confit*, échalote, radis, piment, sauce nuoc mam*, coriandre, pommes grenailles rôties au romarin

CHEESECAKE 7 €

Cheese* cake au citron, biscuit speculoos au beurre, coulis de fruits rouges lacto-fermentés

CREME CHOCOLAT & MISO 7 €

Chocolat* noir, miso* , pralin et quinoa soufflé

CHARCUTERIES FERMENTÉES

ROSETTE* DE LYON AU POIVRE 6 €

Charcuterie de cochon fermentée, séchée, roulée au poivre noir

SAUCISSON* DU MARIN 9 €

Échine de cochon fumée en cheminée, salée et fermentée

FROMAGES

BLEU DES BASQUES 9 €

Fromage de brebis à pâte persillée non cuite

CHÈVRE* FRAIS 9 €

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

TÊTE DE MOINE* 9 €

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 lacto-fermentée aux herbes, oignons lacto-fermentés, coriandre, basilic, menthe*

DESSERT



FERMENT

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*