

VINS BIO

ROUGES

Ju de Vie - D. de la Graveirette - VdF, Rhône - 2020	6 €	28 €
Vitese - Colomba Bianca - Nero d'Avola DOC - Sicile - 2021		28 €
Bagatelle - M. de la Tête Rouge- Saumur AOP, Loire - 2021	7 €	34 €
K sa tête - M. de la Tête Rouge - Pineau d'Aunis - VDF, Loire - 2020		38 €
Château La Roque - Pic Saint Loup AOP, Languedoc - 2020	8.5 €	41 €
Beaumont - David Reynaud - AOP Crozes Hermitage, Rhône - 2021		43 €
Novaia - Valpolicella Ripasso DOC, Vénétie, Italie - 2015		45 €
Lion & Dragon - Ch. Roubine - Cru Classé Côtes de Provence - 2020		48 €
Les Chavances - D. de la Monette - AOP Mercurey, Bourgogne - 2020		59 €

BLANCS

San Filippo - Falerio dei Colli Ascolani DOC - Marches, Italie - 2021	6 €	28 €
Pinot blanc Vieilles Vignes - D. Hurst - AOP Alsace - 2021	7 €	30 €
Les Monestiers - David Reynaud - IGP Coll. Rhodaniennes - 2021	8 €	38 €
Penser Nature - Passavant - Chardonnay - VDF Loire- 2021		38 €
Domaine du Coudray - Quincy AOP, Loire - 2021		43 €
Terres Blanches - D. du Bouchot - Pouilly Fumé AOP, Loire - 2021		59 €

ROSÉS

Hippy - Ch. Roubine - IGP Méditerranée - 2021	6 €	28 €
La vie en rose - Ch. Roubine - Côtes de Provence AOP - 2020		32 €

LES BULLES

Ca'Selva - Prosecco DOC - Vénétie, Italie - SA	7 €	33 €
Free Mousse - M. la Tête Rouge -Pétillant Naturel - VDF, Loire - SA	8 €	38 €

BIÈRE PRESSION

	25cl.	50cl.
Asahi Extra Dry - Blonde - 5°	3.7 €	7 €
Baptist Witbier - Blanche - 5°	4.2 €	7.9 €
PBC Barge du Canal - IPA - 6°	4.7 €	9 €



FERMENT

Prix TTC, service inclus.

*C'est fermenté !



12,5cl



75cl

FERMENT

Tapas - Vins Bio - Cocktails - Cuisine maison*

SOFTS

Kombucha* brut Bio à la pression - par Archipel	4.9 €
Kéfir* Bio - Gingembre - par Labo du Moulin	5.5 €
Citronnade maison	4.5 €
Ginger Beer* Bio par DailyDose (25 cl)	5.5 €
Coca Cola / Perrier / Badoit 1/2	4.5 €

COCKTAILS*

Velvet Tonic (Rhum infusé mirabelle & café*, crème de cassis, tonic, citron)	12 €
Sunny Mary (Vodka, eau de tomate fermentée, citron, piment)	12 €
Thym de pêche (Vodka au thym, cordial pêche fermentée, blanc oeuf, citron)	12 €
Pavlova (Vodka, coulis de framboises fermentées, citron, blanc d'oeuf)	12 €
Rose De Ville (Génépi, St-Germain, Kéfir*, gingembre confit, lime)	13 €
Fig Arrow (Rhum Havana 3, coulis de figues fermentées, Angostura, piment)	12 €
Mezcal à Venise (Bergamotte, Mezcal, citron, bière de myrtille)	13 €
Daiquiri # 9001 (Rhum infusé à la mangue & au poivron, lime, piment)	12 €
'Ferment'politain (Vodka, Cointreau, fermentation cassis & mûres, lime)	12 €
Rive Gauche Sour (Gin Plymouth, St-Germain, citron vert, blanc d'œuf)	13 €
Naked & Grassious (Mezcal Vida, Génépi, Aperol, citron vert)	13 €
Kéfir Storm (Kéfir gingembre, citron vert, rhum Gosling)	11 €
Pisco Sour (Pisco Barsol, blanc d'œuf, citron vert, citron jaune)	11 €
Not So Nice Tea #2 (Cointreau, crème de cassis, Kombucha*, citron vert)	13 €
Margarita (Tequila Altos, Cointreau, citron vert, agave)	12 €

COCKTAILS S / ALCOOL

Purple VirGin Tonic ('Gin' Lyre's, Tonic, sirop de betterave fermentée)	10 €
Sober Mule ('Gin' Lyre's, Ginger beer*, citron vert)	10 €
Soft Sour ('Gin' Lyre's, sirop de rhubarbe fermentée, blanc d'oeuf, lime)	10 €
Almost Spritz ('Aperol' Lyres, Kombucha*, Perrier, orange)	10 €
Daiquiri Max ('Rhum' Lyre's, mirabelle lacto-fermentée, citron vert, piment)	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

OEUF MOLLET 9 €

Oeuf mollet, pleurotes et champignons de Paris en persillade, garum* de shiitakés au soja*

CHORIZO CURTIDO 9€

Pois-chiches, chorizo* et curtido* (chou, carotte, citron vert, jalapeño, oignon, cumin), crème, coriandre

CURRY DE LÉGUMES 17 €

Curry rouge, carottes lacto-fermentées, choux-fleurs lacto-fermentés, brocolis, lait de coco, riz rouge de Camargue, noix de coco râpée, pickles d'oignons rouges, coriandre

EFFILOCHÉ DE COCHON 18 €

Épaule de cochon marinée au kombucha*, graines de fenouil, coriandre, fenouil, mousseline de patates douces, pickles d'oignons rouges

DOS DE LIEU NOIR 19 €

Dos de lieu noir snacké, petit épeautre, citron confit*, menthe, coulis de poivrons lacto-fermentés, yaourt* grec

CRÈME CHOCOLAT 7 €

Crème au chocolat* noir, miso*, amandes caramélisées, quinoa soufflé

CHEESECAKE 9 €

Biscuit spéculos, fromage et crème montée au citron vert, coulis d'abricots lacto-fermentés

PLATS

DESSERTS

CHARCUTERIE FERMENTÉE

ROSETTE* DE LYON AU POIVRE 7 €

Charcuterie de cochon fermentée, séchée, roulée au poivre noir

SAUCISSON* DU MARIN 9 €

Échine de cochon fumée en cheminée, salée et fermentée

BRESAOLA PUNTA D'ANCA 12 €

Charcuterie de boeuf fermentée, massée et séchée

FROMAGES

CHÈVRE* FRAIS 9 €

Fromage de chèvre, huile d'olive, piment

TÊTE DE MOINE* 9 €

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

TAPAS

Cuisinées avec nos lacto-fermentations

HOUMOUS CAROTTE 9 €

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

FETA & SALSA VERDE 9 €

Feta, sauce lacto-fermentée aux herbes, oignons lacto-fermentés, coriandre, basilic, estragon*

HOUMOUS BETTERAVE 9 €

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



FERMENT

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*

Prix TTC, service inclus.

**C'est fermenté !*