

# 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 - 2022	6 €	28 €
Pinot blanc Vieilles Vignes - D. Hurst - AOP Alsace - 2021	7 €	32 €
Les Monestiers - David Reynaud - IGP Coll. Rhodaniennes - 2022	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 - AOP Côtes de Provence - 2020		32 €
Symphonie - M. Sainte Marguerite - AOC Côtes de Provence - 2022		49 €

## 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 €
Cherry in the Sky (Jameson, vermouth rouge, kefir framboise, Griottine)	12 €
Rose De Ville (Génépi, St-Germain, Kéfir*, gingembre confit, lime)	14 €
Voir l'Amer (Cointreau, Campari, Kéfir* orange lavande, Angostura)	12 €
Mezcal à Venise (Bergamote, Mezcal, citron, bière de myrtille)	13 €
Daiquiri # 9001 (Rhum infusé à la mangue & au poivron, lime, piment)	12 €
English Breakfast (Gin, Kombucha* feuille de cassissier, vermouth, Suze)	12 €
Rive Gauche Sour (Gin Plymouth, St-Germain, citron vert, blanc d'œuf)	14 €
Naked & Grassious (Mezcal Vida, Génépi, Aperol, citron vert)	13 €
Kéfir Storm (Kéfir gingembre, lime, rhum Gosling, saumure de piment)	12 €
Pisco Sour (Pisco Barsol, blanc d'œuf, citron vert, citron jaune)	12 €
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)	11 €
Sober Mule ('Gin' Lyre's, Ginger beer*, citron vert)	10 €
Soft Sour ('Gin' Lyre's, sirop de rhubarbe fermentée, blanc d'œuf, lime)	11 €
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 9 €

Pintes de bière 6 €

Sodas 4 €

\*C'est fermenté !

Prix TTC, service inclus.

# FERMENT

Dîner

ENTRÉES

## OEUF MOLLET

9 €

Oeuf mollet, crème d'asperges blanches lacto-fermentées, parmesan\*, pointes d'asperges lacto-fermentées

## AUBERGINE RÔTIE

9 €

Aubergine rôtie, ail lacto-fermenté, yaourt\*, lait fermenté, grenade

## PULLED PORK

18 €

Effiloché de cochon, sauce hoisin\*, riz rouge de Camargue, coriandre, cébette, pickles d'oignons rouges, avec ou sans sauce piquante\* maison

## LIEU NOIR

19 €

Dos de lieu noir snacké, tomates cerises lacto-fermentées au romarin, ratatouille, quinoa, cébette

## SPAGHETTI CHOU-FLEUR CHÈVRE

17 €

Spaghetti, crème de chou-fleur lacto-fermenté, chèvre\* et épinard, courgettes, menthe, basilic, parmesan\*

## CRÈME CHOCOLAT

7 €

Crème au chocolat\* noir, miso\*, cacahuètes caramélisées, quinoa soufflé

## CHEESECAKE

9 €

Biscuit spéculos, fromage et crème montée au citron vert, coulis de myrtilles lacto-fermentées

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*

### OSSAU-IRATY\*

11 €

*Fromage de brebis basque à pâte crue, coulis de figues lacto-fermentées*

## TAPAS

*Cuisinées avec nos lacto-fermentations*

### HOUMOUS CAROTTE

9 €

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

### HOUMOUS BETTERVAVE

9 €

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

### FETA SALSA VERDE

11 €

*Feta\*, salsa verde\* (herbes et oignons lacto-fermentés), coriandre, cébette, pickles d'oignons rouges*

*Prix TTC, service inclus.*

*\*C'est fermenté !*

*\*C'est fermenté !*

*Prix TTC, service inclus.*



FERMENT