

BOISSONS FRAÎCHES

KOMBUCHA* BIO – 25 CL par Archipel, à la pression	5.50 €
KÉFIR* BIO – 25 CL Par Labo du Moulin	5.50 €
GINGER BEER* BIO – 25 CL Par Gingeur	5.50 €
BADOIT – 50 CL	4.50 €
BADOIT – 1 L	6.00 €
ÉVIAN – 75 CL	6.00 €
COCA COLA – 33 CL	4.50 €
JUS POMME & FRAISE FERMENTÉE	6.50 €

BIÈRE PRESSION

ASAHI EXTRA DRY Blonde – 5°	3.70€	7€
ARME BLANCHE - PBC Blanche – 4,5°	4.20€	7.90€
EAST PARIS ALE - PBC Pale Ale – 4.9°	4.70€	9€

*C'est toujours fermenté !

**Vin naturel

Tarifs TTC
Service inclus

VINS* BIO

ROUGES

JU DE VIE – FRAIS & FRUITÉ Grenache, marselan, merlot, mourvèdre Domaine de la Graveirette – VDF, Rhône – 2022 – 14,5°	6€ • 28€
CHÂTEAU DE GRAND PRÉ – VIF & FRUITÉ Gamay Beaujolais AOC, Bourgogne – 2021 – 11,5°	7€ • 34€
BOB SINGLAR** – FRUITÉ TRÈS NATURE Marselan, merlot, pinot noir, roussane Domaine de la Mongestine – VdF, Provence – 2022 – 12,3°	36€
BAGATELLE** – FRAIS & LÉGER Cabernet franc M. de la Tête Rouge- Saumur AOP, Loire – 2021 – 13°	39€
LION & DRAGON – TANIQUE & FRUITÉ Cabernet sauvignon, syrah Chateau Roubine - Cru classé Côtes de Provence – 2020 – 14,5°	41€
CHÂTEAU LA ROQUE – AMPLE & POIVRÉ Grenache, mourvèdre, syrah Pic Saint Loup AOP, Languedoc – 2022 – 14°	9€ • 45€
NOVAIA – FRUIT ROUGE SOYEUX Corvina, rondinella, corvinone Valpolicella Ripasso DOC, Vénétie, Italie – 2015 – 14°	49€

BLANCS

ORIGINE NATURE** – FRUIT JAUNE SEC Marsanne, Grenache Blanc et Gris, Viognier Domaine Chante Bise – VDF, Rhône – 2022 – 12,5°	6€ • 28€
INTO THE WHITE** – MINERAL & FRUITÉ Grenache, rolle, chardonnay Mas Foulaquier – VDF, Languedoc – 2023 – 13,5°	8€ • 38€
CHATEAU DE PASSAVANT – MOELLEUX Chenin AOC Coteaux du Layon – 2021 – 12°	9€ • 45€
LES CAILLOTES – ROND & FRUITÉ Sauvignon blanc Domaine Dauny – Sancerre AOP – 2023 – 12,5°	49€



ROSÉS

FANTINE – VIF & GOURMAND Grenache Château Roubine – IGP Méditerranée – 2023 – 12°	6€ • 28€
PREMIUM – MINERAL & FRUITÉ Grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, rolle, tibouren Château Roubine – Cru classé Côtes de Provence – 2022 – 12,5°	32€
SYMPHONIE – FRUIT BLANC AMPLE Grenache, cinsault, rolle M. Sainte Marguerite – AOC Côtes de Provence – 2022 – 13°	49€



BULLES & ORANGE

CA'SELVA – SEC & VIF Glera Prosecco DOC – Vénétie, Italie – SA – 11°	7€ • 33€
FREE MOUSSE – TANIN LÉGER & FRUIT Chenin, grolleau, cabernet franc M. la Tête Rouge – Pétillant Naturel – VDF, Loire – SA – 12,5°	8€ • 38€
CORAIL – ROND & AGRUME Sauvignon rose Château Roubine – VDF, Provence – Vin Orange – 2021 – 13°	9€ • 45€

COCKTAILS*

LUNE JAUNE	11€
Vodka, sirop de mangue lacto-fermentée, ginger beer, bitter	
YE OLD BLACK FOREST	11€
Rhum infusé à la cerise, bitter cacao, chocolat* noir	
BITTER JAM	11€
Jameson, Campari, St Germain, marmelade, Perrier	
LITCHI FIZZBERRY	10€
Macération de litchi, kombucha framboise, Angostura	
MARGARICO	12€
Tequila, Mezcal, cointreau, coulis d'abricot lacto-fermenté	
BUVEZ DES POMMES !	12€
Gin, pommeau, sirop de pommes fermentées, citron	





Vous avez envie d'un classique ?
N'hésitez pas, c'est sans doute possible !

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN TONIC FIGUE	10€
"Gin" Ceder's, Tonic, fermentation de figes	
KÉFIR HUSH	10€
"Rhum" Lyre's, kéfir framboise, citron vert	
STRAWBERRY ALARM COCKTAIL	10€
"Gin" Ceder's, sirop de fraises fermentées, blanc d'oeuf, citron	
ALMOST SPRITZ	10€
"Aperol" Lyres, Kombucha*, Perrier, orange	

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ			
par Liperli, Paris 9ème			
ESPRESSO / ALLONGÉ / AMÉRICANO	2.50€	4.50€	
CAFÉ CRÈME	4.50€	6€	
OPTION LAIT VÉGÉTAL	SUPP.	0.50€	

THÉS & INFUSIONS

YUNNAN PU ERH*	5.50 €
Thé noir fermenté	
RED AYURVEDA	5.50 €
Rooibos*, menthe, canelle, fenouil, gingembre	
FORMOSE MILKY OOLONG*	6.50 €
Thé bleu/vert semi-fermenté	

*C'est toujours fermenté !



FERMENT BOISSONS

En cuisine comme au bar, on utilise les saveurs de nos fermentations et on aime aussi mettre en valeur des produits consommés tous les jours sans savoir qu'ils sont fermentés.

HAPPY HOUR
18H - 20H

COCKTAILS 9 €
PINTES DE BIÈRE 6 €
SODAS 4 €

Tarifs TTC, service inclus