

TOUS NOS PRODUITS SONT SÉLECTIONNÉS AVEC AMOUR ET SONT BIOLOGIQUES OU LABELLISÉS.
NOUS NE PROPOSONS QUE DE LA QUALITÉ, LE RESTE NE NOUS INTÉRESSE PAS.

ENTRÉES

Brochettes de poulet sauce satay / 7€ GF

Toast d'avocat, fêta & oeuf poché / 8€

Salade de kale, parmesan, graines / 6€ GF

A PARTAGER

Guacamole & tortillas de maïs / 9€ GF

Houmous & tortillas de maïs / 9€ GF

Nachos / 10€ GF

Tortillas de maïs, poivrons, tomates, cheddar, sauce blanche, sauce chili, graines & persil plat

FORMULE LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI

AJOUTEZ 1,50 € À VOTRE PLAT
OU À VOTRE GRANDE SALADE
POUR AVOIR UN SOFT* OU UNE
BOISSON CHAUDE

*HORS JUS DU JOUR

STREET FOOD A L'ASSIETTE

LE NOUS BOL *servi avec du riz, une salade de saison, du houmous et des graines* / 13€

au Poulet Rôti sauce yaourt à la menthe OU sauce satay

aux Boulettes de Boeuf sauce chili GF

aux Boulettes Veggies sauce yaourt à la menthe

LE NOURRITO *servi avec des frites ou de la salade de saison* / 13€

au Poulet Rôti sauce yaourt à la menthe

aux Boulettes de Boeuf sauce chili

aux Boulettes Veggies sauce yaourt à la menthe

LE NOURGER *servi avec des frites ou de la salade de saison* / 14€

au Poulet Rôti sauce barbecue

aux Boulettes de Boeuf sauce barbecue

aux Boulettes Veggies sauce yaourt à la menthe

FRITES *portion seule* / 4€

SALADES

SALADE AVOCAT FETA / 13€

Avocat, feta, salade batavia, petits pois, brocoli, sarrasin, concombre, herbes fraîches, graines & vinaigrette maison

GF

SALADE CÉSAR / 13€

Cuisse de poulet panée et émincée, salade romaine, croutons, copeaux de parmesan, graines de courge & sauce César

OPTION GF SANS CROUTONS

NOURMANDISES GF

Cheesecake coulis framboise / 6€

Blondie glace vanille* / 6€

Carotte Cake caramel beurre salé / 6€

Chia Pudding / 6€

*Glace artisanale GLAZED

Tous les suppléments sont facturés 3€ / Pas de substitutions possibles

TOUS NOS VINS SONT NATURELS, ILS VIENNENT DE TERROIRS INCROYABLES ET SONT PRODUITS AVEC PASSION ET AMOUR.
NOS COCKTAILS SONT RÉALISÉS PAR NOS SOINS AVEC SIMPLICITÉ ET GÉNÉROSITÉ.

NOS VINS

ROUGES

Vin de France - Elodie Balme - 2014 / 6€ - 25€

Fruité - Frais - Légèrement épicé

Vin de France - Brain de Folie - 2014 / 7€ - 35€

Velouté - Charnu

BLANCS

Coteaux d'Aix en Provence - Château Bas - 2015 / 6€ - 25€

Fruité - Notes d'agrumes

Saint Vêran - Nicolas Rousset - 2013 / 7€ - 35€

Fruité - Vif - Minéral

ROSÉ

Coteaux d'Aix en Provence - Château Bas - 2015 / 6€-25€

Gourmand - Souple - Fruité

VINS PÉTILLANTS

Crémant de Loire - Jean-Marie Penet / 8€ - 40€

Champagne Blanc de Blancs - Pierre Montcuit / 60€

La carte des vins est soumise à des changements réguliers, car nos vins naturels sont produits en petites quantités.

NOUS COCKTAILS

Le soir et le samedi uniquement

GREEN GIN TONIC / 9€

Gin Bombay Sapphire, Concombre, Citron, Tonic

COCKTAIL DU MOMENT / 8€

NOS BIÈRES

La Parisienne Blonde 33cl / 6€

Altiplano 33cl GF / 6€

La bière du moment 33cl / 6€

NOS SOFTS

Badoit / Eau Roche des écrivains 50cl / 3€

Jus du Jour 40cl / 5€

Bionades 33cl / 4€

Sureau, Litchi

Thé vert myrtille 33cl / 4€

Thé blanc pêche 33cl / 4€

Eau de coco 33cl / 4€

Coca / Coca zéro/ Orangina 33cl / 3€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café/ Déca / 2€

Thé vert bio / 3€

Thé vert Earl Grey bio / 3€

Thé oolong bio / 3€

Infusion Menthe Poivrée / 3€

Infusion détox / 4€

Citron, gingembre, curcuma, miel