

MENU SOIR

CROQ + DESSERT : 24€

LES CROQ BARIOLÉS

*Le Bariolé est un triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison.
2 Bariolés dressés comme un croque monsieur, accompagnés d'une salade de légumes de saison
et pommes de terre Grenaille*

18€
sans
dessert

+1€
2 tranches de
lard fumé

LE PEPS

Bariolé Tutti Fromaggi (mozzarella, chèvre, emmenthal, ricotta, miel, pain d'épices & muscade) et **Bariolé Fétiche** (épinard, feta, ricotta & cranberry), pommes de terre Grenaille, salade de légumes de saison

LE REVIGORANT

Bariolé BB (boeuf grillé, cheddar, emmental, tomate, oignon rouge, béchamel) et **Bariolé Berbère** (tajine de poulet aux légumes du printemps, épices douces marocaines, amandes & raisins secs)

LE D'ANTAN

Bariolé Mémé (patate douce, carotte, fève, compotée d'oignons, lait de coco & persil - VEGAN) et **Bariolé Dahl** (Dahl de lentilles corail, courgette & mozzarella)

MENU SOIR

BOWL + DESSERT : 24€

BOWL VEGAN

18€
sans
dessert

2 **Bariolés Mémé** (patate douce, carotte, fève, compotée d'oignons, lait de coco & persil - VEGAN), salade de légumes de saison, avocat, pommes de terre Grenaille et une sauce au choix : VERTE (avocat, concombre, menthe & pomme verte) ou ROSE (betterave, ricotta & miel)

18€
sans
dessert

BOWL SANS GLUTEN

Patate douce, carotte & fève rôtis au four, salade verte, avocat, oeuf mollet, pommes de terre grenaille au paprika, 2 tranches de lard fumé si vous voulez, une sauce au choix : VERTE (avocat, concombre, menthe & pomme verte) ou ROSE (betterave, ricotta & miel)

LES BARIOLÉS



PARIS

La couleur de vos envies

PLANCHES

26€

PLANCHE DE BARIOLÉS

Pour 2-3 personnes, servies avec pommes de terre Grenaille et salade de légumes de saison
Le Bariolé est un triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison.

LA PEP'S

3 recettes de Bariolés sur la planche :

Tutti Fromaggi (mozzarella, chèvre, emmental, ricotta, miel, pain d'épices & muscade) et
Bariolé Mémé (patate douce, carotte, fève, compotée d'oignons, lait de coco & persil - VEGAN) et
Bariolé Dahl (dahl de lentilles corail, courgette & mozzarella)

LA REVIGORANTE

3 recettes de Bariolés sur la planche :

Bariolé BB (boeuf grillé, cheddar, emmental, tomate, oignon rouge, béchamel) et
Bariolé Berbère (tajine de poulet aux légumes, épices douces, amandes & raisins secs) et
Bariolé Fétiche (épinard, feta, lardons, ricotta & cranberry)

PLANCHE DE BRUSCHETTAS

28€

Dès qu'il fait beau, pour 4 personnes

4 recettes de bruschettas sur la planche :

Guacamole maison et
Houmos de betterave feta & huile d'olive et
Tomates anciennes basilic et
Oeuf façon mimosa

Vous êtes 10 ou plus à table ?

Commandez nos planches XXL à 46€ (1 planche XXL pour 4-5 personnes)

DESSERTS

Tous à

8€

BARIOLÉ TOUT CHOCO

Mi-cuit au chocolat noir & crème chantilly maison, bariolé coloré au cacao

BARIOLÉ DU VERGER

Rhubarbe, pomme & fraise en compote, noisettes torréfiées & crème chantilly maison, bariolé coloré à la vanille

CHOUX CRAQUELIN

3 choux maison, craquelin rosé, crème légère à la vanille, sauce chocolat

TIRAMISU MAISON

La recette originale au café

PART DE TARTE TATIN

Servie chaude avec de la crème chantilly maison

CRUNCHY GRANOLA

Fromage blanc, fruits frais de printemps & granola maison, coulis de fruits rouge maison

MAXI COOKIE

Énorme cookie aux pépites chocolat noir

PLANCHE SUCRÉE

4 choux à la vanille, 4 mini bariolé
Tout Choco, 4 mini bariolé
Duverger, 4 mini cookies, fruits
frais de saison

pour 4/5
personnes

26€

BIÈRES & BOISSONS

JUS PRESSÉS

Orange pressée	4€
Jus frais pressé pomme & citron	5,5€
Jus frais pressé carotte, orange & gingembre	5,5€
Jus frais pressé kiwi, pomme, poire & concombre	5,5€

COUPS DE COEUR

Citronnade maison	4€
Thé glacé maison	4€
Café frappé	4€

BOISSONS ARTISANALES

Kombucha BIO à l'hibiscus chai 33cl - Saint Denis	4,5€
Ginger Beer 33cl - Biarritz	4€
Limonade nature 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Limonade passion 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Limonade fleur de sureau 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Paris Cola 33cl - Nanterre	4€
Paris Cola sans sucre 33cl - Nanterre	4€
Pur jus de tomate BIO - Saint-Loubès (Gironde)	4€
Eau pétillante 33cl - Source des Abatilles - Arcachon	4€
Eau plate 33cl - Source des Abatilles - Arcachon	4€
Eau pétillante 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€
Eau plate 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€

BIÈRES PRESSIONS

25cl - 50cl	
Bière blanche - selon l'arrivage, demandez-nous !	4,5€ - 7€
Bière blonde - Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78)	4,5€ - 7€
Bière IPA L'EXPRESS - Brasserie du Grand Paris (93)	4,5€ - 8€

BOISSONS CHAUDES

Espresso - Allongé	2,5€
Americano	4€
Double espresso	4,5€
Noisette	3€
Chocolat chaud	4,5€
Cappuccino	5€
Latte	4,5€
Flat white <i>café latte avec deux shots d'espresso</i>	5,5€
Chocolat viennois <i>chocolat chaud & crème chantilly maison</i>	6€
Café viennois <i>café allongé & crème chantilly</i>	6€
Moccacino <i>espresso, chocolat chaud, mousse de lait</i>	5€
Lait végétal <i>amande ou avoine</i>	-1€
Thés & infusions au choix <i>Christine Dattner Paris, assemblés en Seine & Marne !</i>	5€
Citron chaud	4,5€

LES GRANDS LATTES COLORÉS



Golden latte <i>Café latte au curcuma, gingembre, sirop d'érable & extrait de vanille</i>	6€
Matcha latte <i>Café latte au thé vert matcha, pointe de miel</i>	6€
Rose latte <i>Café latte à la betterave rouge, pointe de miel</i>	6€
Chai Latte <i>Thé noir aux épices douces, cannelle, miel & mousse de lait</i>	6€

VINS



VINS ROUGES

	le verre	la bouteille
Languedoc - Mas Costeplane - Arboussède	6,5€	27€
Côtes du Rhône AOP - Domaine du Bois Saint Jean - Grain de folie	6€	25€
Bordeaux BIO - Domaine Florimond - La petite Chardonne  COUP DE COEUR	7,5€	29€
Cote du Roussillon AOP - Chateau de Corneilla - L'indigène	7€	28€
Madiran AOP - Château d'Aydie	8,5€	38€
Mâcon - Domaine Lapalus - Les crus	6,5€	28€
Chinon AOP - Domaine Gasnier - Les Graves 	7€	29€
Cahors AOP - Château Eugénie tradition	6€	25€

VINS BLANCS

	le verre	la bouteille
Loire BIO - Domaine d'Orfeuilles - Vouvray  COUP DE COEUR	7,5€	37€
Sud ouest - Le Vilain petit canard (moelleux)	6,5€	27€
Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers	6,5€	27€
Pays d'Oc IGP Chardonnay Martinolles - Maison Vergnes	6,5€	25€
Bourgogne Aligoté - Domaine Verret	7€	30€

ROSÉ

	le verre	la bouteille
Côtes de Provence AOP - Château Pas du Cerf - Diane 	6,5€	28€

CHAMPAGNE

	la bouteille
Champagne Moutard - Blanc de Blanc - Père & Fils - Brut Champ Persin	59€
Champagne Corentin Breton Brut Tradition	45€

COCKTAILS

18h à 21h
HAPPY HOUR !

Tous à
8€

6,5€

MODELEINE

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas & sirop d'Orgeat

GIN BARIOLÉ

Gin infusé à la menthe, jus de fraise & citron

CARIBEAN MULE

Rhum blanc, ginger beer & citron vert

LONDON MULE

Gin, citron & ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer & citron vert

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, crémant & eau gazeuse

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange & grenadine

SEX ON THE BEACH

Vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry & citron

SANGRIA MAISON

5€ le verre, 16€ le pichet d'1L

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche & eau gazeuse

PUNCH MAISON

6€ le verre, 17€ le pichet d'1L

KIR CASSIS

Ou kir royal à 9€ !

MIMOSA

Orange pressée & crémant

SANS ALCOOL !

VIRGIN BORA BORA

Orange pressée, ananas, citron vert & grenadine

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de canne, menthe fraîche & eau gazeuse

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Orange, jus de cranberry, sirop de pêche & citron