

PLANCHES À PARTAGER À 2

Avec des légumes d'été en salade, des pommes de terre
Grenaille au paprika et un bel assaisonnement !

LA PEP'S 26€

12 mini Bariolés :

Mykonos - Caviar d'aubergine, chèvre, noisette

et

Du Soleil - Aubergine, courgette, poivron, tomate, oignon, ail, basilic, feta

et

Corail - Dhal de lentilles Corail au lait de coco, tomates confites et gingembre **VÉGAN**

LA REVIGORANTE 26€

12 mini Bariolés :

Bb burger - Boeuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, cornichon & oignon rouge

et

Basquaise - Poulet façon basquaise : sauce tomate, poivron, oignon, paprika, herbes

de Provence

et

Pomodoro - Tomate, mozzarella, pesto de basilic, oignon

LES BRUSCHETTAS 30€

12 bruschettas pour 3 personnes :

Écrasé d'avocat & pickles de légumes colorés

et

Crème de betterave, feta & filet d'huile d'olive

et

Tomates anciennes et pesto de basilic

PLANCHES XXL À PARTAGER !

Pour 4 personnes

LA PEP'S OU LA REVIGORANTE 46€

Même composition avec 24 mini Bariolés au lieu de 12 !!

TAPAS DE LA MAISON 8€

MYKONOS

Caviar d'aubergine, chèvre, noisette

Bariolé coloré à la betterave



POMODORO

Tomate, mozzarella, pesto de basilic, oignon

Bariolé coloré à la betterave et à la spiruline



DU SOLEIL

Aubergine, courgette, poivron,
tomate, oignon, ail, basilic, feta

Bariolé coloré à l'encre de seiche



CORAIL VÉGAN

Dhal de lentilles Corail au
lait de coco, tomates confites
et gingembre

Bariolé coloré à la betterave et curcuma

BASQUAISE

Poulet façon basquaise : sauce
tomate, poivron, oignon,
paprika, herbes de Provence

Bariolé coloré au curcuma



BB BURGER

Boeuf grillé, sauce tomate,
emmental, cheddar,
cornichon & oignon rouge

Bariolé coloré à la betterave et curcuma

HOUMOS

Betterave rouge, ricotta, miel & persil
Avec un gros bol de pommes de terre
Grenaille



BRUSCHETTAS

Nos 3 bruschettas : tomates
anciennes, pesto de basilic ; écrasé
d'avocat ; crème de betterave, feta.



PETITE SALADE JUSTIN

Légumes d'été en salade avec un
bel assaisonnement

Recette qui change toutes les semaines, et toc !



LE MENU DE MAUD

1 ENTRÉE

Assiette des 3 bruschettas de la maison :

Écrasé d'avocat & pickles de légumes colorés
et
Crème de betterave, feta & filet d'huile d'olive
et
Tomates anciennes et pesto de basilic

2 PLAT : BOWL À COMPOSER

2 recettes à choisir parmi nos Bariolés d'été
Avec salade fraîcheur du moment, pommes de terre Grenaille,
sauce à la betterave, ricotta & miel.

Une version bowl sans gluten est possible, demandez nous !

3 DESSERT

Dessert au choix parmi la carte hors planche sucrée

2 BARIOLÉS À CHOISIR, PARMI :

MYKONOS - Caviar d'aubergine, chèvre, noisette, *bariolé coloré à la betterave*

POMODORO - Tomate, mozzarella, pesto de basilic, oignon, *bariolé coloré à la spiruline*

DU SOLEIL - Aubergine, courgette, poivron, tomate, oignon, ail, basilic, feta, *bariolé coloré à l'encre de seiche*

CORAIL - Dhal de lentilles Corail au lait de coco, tomates confites et gingembre, *bariolé coloré au curcuma et à la betterave*

BASQUAISE - Poulet façon basquaise : sauce tomate, poivron, oignon, paprika, herbes de Provence, *bariolé coloré au curcuma*

BB - Boeuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, cornichon & oignon rouge, *bariolé coloré à la betterave et curcuma*

27€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

22€

ENTRÉE + PLAT

OU

PLAT + DESSERT

BIÈRES ARTISANALES

BIÈRE BLANCHE

Selon l'arrivage, demande nous !

BIÈRE BLONDE

VOLCELESTE - Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78)

BIÈRE IPA

L'EXPRESS - Brasserie du Grand Paris (93)

4,5 - 7

4,5 - 7

4,5 - 8



JUS PRESSÉS & SOFTS

Jus frais pressé de carotte 5,5

Jus frais pressé carotte, orange & gingembre 5,5

Jus frais pressé pomme poire citron basilic 5,5

Jus de la semaine aux fruits de saison : nous demander la recette ! 5,5

Jus de pomme BIO - Nouvelle Aquitaine - Maison Meneau 25cl 4

NEW! Cola artisanal 33cl - Nanterre 4

NEW! Cola artisanal sans sucre 33cl - Nanterre 4

Kombucha BIO - Joinville le Pont, pêche ou citron vert 4,5

Ginger Beer artisanale - Nouvelle Aquitaine - 33cl 4

Limonade artisanale Elixia - Jura - 33cl, nature, passion 4

Café frappé maison 4

Thé glacé maison 3,5

Citronnade maison 3,5

San Pellegrino 50cl 4

San Pellegrino 1L 5,5

Évian 1L 5

SANGRIA MAISON

Au pichet d'1 litre 16

Au verre 25cl 5

CHAMPAGNE

Champagne Moutard - Blanc de Blanc - Père & Fils - Brut Champ Persin 59

VINS VIVANTS OU NON

ROUGES

demeter Chinon AOP - Les Graves, Domaine Gasnier 7 - 29

NOUVEAU Original, fruité et long en bouche à la fois. On adore !

Languedoc - Mas Costeplane - Arboussède 6,5 - 27

Nez intense sur le fruit rouge, le tabac blond et les épices.

Côtes du Rhône AOP - Domaine du Bois Saint Jean - Grain de folie 6 - 25

Au coeur de Jonquerettes, plus petit village du Vaucluse, à quelques kilomètres d'Avignon.

AB Bordeaux BIO - Côtes de Bourg - Domaine Florimond - La petite Chardonne 7,5 - 29

COUP DE COEUR Élevé en fût de chêne 12 mois : un vin boisé et équilibré aux notes de fruits frais.

Cote du Roussillon AOP - Domaine Château de Corneilla - L'indigène **NATURE** 7 - 28

Sans sulfites ajoutés s'il vous plaît ! Un vin puissant avec des notes de fruits noirs & d'épices.

Beaujolais AOP - Domaine Franck Chavy - Régnié **NATURE** 33

Un vin nature comme on les aime, au tanin rond, doux & onctueux.

AB Bourgogne BIO - Pinot Noir - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune 39

Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais relevés par une bonne acidité et des tanins très présents.

BLANCS

AB Loire BIO - Domaine d'Orfeuilles - Vouvray 7,5 - 31

Un domaine fondé en 1947 en conversion vers la biodynamie !

AB **MOELLEUX** Anjou AOP - Domaine Cady - Coteaux du Layon 7,5 - 31

Une robe jaune paille au nez fruité & frais aux arômes de pêche, poire & mirabelle.

Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers 6,5 - 21

Un vin sec et puissant au nez finement musqué rehaussé d'un soupçon de buis.

COUP DE COEUR Pays d'Oc IGP Chardonnay Martinolles - Maison Vergnes 6,5 - 25

Ce nom dansant et joyeux résume bien le profil de cette cuvée qui se veut légère & fruitée.

AB Bourgogne - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune 41

Élégant et vif, des arômes fleurs blanches, une cuvée bien née sur l'équilibre entre fraîcheur et rondeur.

ROSÉ

AB ROSÉ - Côtes de Provence AOP - Château Pas du Cerf - Diane 6,5 - 26

Une robe pâle aux reflets cristallins gris. Nez frais, fin & gourmand, délicat et féminin.

Cocktails

LIMONCELLO SPRITZ 9€

Limoncello, crémant & perrier



MODELEINE 9€

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

COUP DE COEUR ♥

CARIBEAN MULE 9€

Rhum blanc, ginger beer & citron vert

LONDON MULE 9€

Gin, citron & ginger beer

GIN BARIOLÉ 9€

Gin infusé à la menthe, jus de fraise & citron

SANGRIA MAISON

5€ le verre, 16€ le pichet d'1L

PUNCH MAISON

6€ le verre, 17€ le pichet d'1L

PINA COLADA 9€

Rhum blanc, lait de coco & jus d'ananas

KIR CASSIS 7€

Ou kir royal à 9€ !

VIRGIN COLADA 7€

Lait de coco & ananas, hyper frais !

VIRGIN BORA BORA 7€

Orange pressée, ananas, citron vert & grenadine

