

# DÉJEUNER

Du mardi au vendredi !



## BOWL DE BARIOLÉS 13€

Légumes d'automne en salade + pommes de terre Grenaille + 2 Bariolés au choix  
+ une sauce au choix : **VERTE** - avocat, concombre, menthe **OU ROSE** - betterave, ricotta & miel

## LES BARIOLÉS D'AUTOMNE À CHOISIR

Le Bariolé est un triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison

✓ **TUTTI FROMAGGI** - Mozzarella, chèvre, emmenthal, ricotta, miel, pain d'épices, thym & muscade, *bariolé coloré à l'encre de seiche*

✓ **TOUT SCHUSS VEGE** - Pomme de terre Roseval, fromage à raclette & oignons confits, *bariolé coloré à la betterave*

**TOUT SCHUSS** - Pomme de terre Roseval, fromage à raclette et jambon blanc & oignons confits, *bariolé coloré à la betterave*

✓ **PÉPÉ** - Patate douce, potimarron, lait de coco, compotée d'oignons & persil, *bariolé coloré à la betterave et au curcuma* **VEGAN**

✓ **KHEOPS** - Poireau, butternut, comté & noisettes grillées, *bariolé coloré à la spiruline et curcuma*

**BLANDINE** - Blanquette de poulet, champignons de Paris, carotte, ciboule & crème fraîche, *bariolé coloré au curcuma*

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

**SEMAINE** - Demandez nous la recette de la semaine !

## SOUPE & BARIOLÉS 13€

1 Bariolé au choix + une belle soupe aux légumes d'automne +  
salade de légumes + pommes de terre Grenaille



## BOWL SANS GLUTEN 13€

Légumes cuits d'automne + salade verte + oeuf mollet au paprika +  
pommes de terre grenaille + avocat + 2 tranches de lard fumé (en option 0€)



## FORMULE MIDI 15€

1 PLAT + 1 CAFÉ (espresso, allongé ou noisette)

**NEW!**

# DÉJEUNER

## BOISSONS FRAÎCHES

Orange pressée	4€
Jus frais pressé carotte, orange & gingembre	5,5€
Jus frais pressé pomme & citron	5,5€
Jus de pomme BIO - Nouvelle Aquitaine - Maison Meneau 25cl	4€
Kombucha BIO au citron vert - Joinville le Pont	4,5€
Ginger Beer artisanale - Nouvelle Aquitaine - 33cl	4€
Limonade artisanale Elixia - Jura - 33cl, nature ou passion	4€
Thé glacé maison	3,5€
Citronnade maison	3,5€
Café frappé	4€
Cola artisanal 33cl - Nanterre	4€
Cola artisanal sans sucre 33cl - Nanterre	4€
Mimosa	5,5€
Eau pétillante 33cl - Source des Abatilles - Arcachon	4€
Eau pétillante 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€
Eau plate 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€

BUVEZ LOCAL !

## BIÈRES PRÉSSIONS

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

## DESSERTS

### TATIN AUX POMMES 5€

Avec un bon caramel maison ! <sup>NEW!</sup>

### BARIOLÉ TOUT CHOCO 5€

Mi-cuit au chocolat noir, coloré au cacao

### BARIOLÉ BIGARADE 5€

Mi cuit au chocolat noir & compotée d'orange, coloré au cacao et vanille

### PANCAKE D'AUTOMNE 5€

1 pancake, fruits d'automne rôtis (pomme, poire, ananas), crème montée à la mascarpone vanille & caramel maison

### PANCAKE AU CHOCOLAT 5€

1 beau pancake, sauce chocolat noir, crème fouettée à la mascarpone vanille et encore du caramel maison

### TUTTI FRUTTI ET COMPAGNIE 5€

Fruits frais d'automne en salade & coulis de mangue

### CHOUX, MON CHOU! 5€

2 choux maison, craquelin rosé, crème légère à la vanille et caramel maison ! <sup>NEW!</sup>

### TIRAMISU CAFÉ 5€ <sup>NEW!</sup>

### BARIOLÉ DORÉ 5€

Pommes dorées au four, crème de châtaigne, coloré à la vanille et à la betterave

### CRUNCHY GRANOLA 5€

Délicieux granola maison, fruits d'automne, fromage blanc & coulis de mangue

### MAXI COOKIE 5€

Énorme cookie aux pépites chocolat noir & caramel maison

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉS NOIRS

Espresso - Allongé	3€
Americano	4,5€
Double espresso	4€

### THÉS ET INFUSIONS

4,5€  
Demandez nous votre saveur préférée !

CITRON CHAUD 4,5€

### AVEC DU LAIT

Cappuccino	4,5€
Latte	4,5€
Noisette	3€
Chocolat chaud	4,5€
Matcha latte	4,5€
Option lait végétal	+1€

JOIN US ON

@barioles\_de\_maud

# CARTE DES VINS



## ROUGES


Languedoc - Mas Costeplane - Arboussède

verre - btle

6,5 - 27

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

6 - 25

Bordeaux BIO - Côtes de Bourg - Domaine Florimond - La petite Chardonne 

7,5 - 29


♥ COUP DE COEUR

Cote du Roussillon AOP - Domaine Chateau de Corneilla - L'indigène **NATURE**


7 - 28

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

33

Bourgogne BIO - Pinot noir - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune 

39


Chinon AOP - Les Graves, Domaine Gasnier 

7 - 29

## BLANCS

Loire BIO - Domaine d'Orfeuilles - Vouvray 

7,5 - 31

**MOELLEUX** Anjou AOP - Domaine Cady - Coteaux du Layon 


7,5 - 31

Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers

6,5 - 27

Pays d'Oc IGP Chardonnay Martinolles - Maison Vergnes ♥ COUP DE COEUR

6,5 - 25

Bourgogne - Château de Melin - Hautes Côtes de Beaune 

41

## ROSÉ

Côtes de Provence AOP - Château Pas du Cerf - Diane 

6,5 - 26

## CHAMPAGNE

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

59

