



DÉJEUNER

Du lundi au vendredi !



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

1 LES PLATS – 13,5€

Accompagnements pour les Bowls : Pommes de terre grenaille au paprika, salade de saison et topping cacahuètes grillées

BOWL 2 BARIOLÉS Avec 2 Bariolés à choisir, 1 sauce à choisir + Accompagnements

BOWL BARIOLÉ & SOUPE Avec 1 Bariolé à choisir, 1 sauce à choisir, Soupe du jour + Accompagnements

BOWL VEGAN Avec 1 Bariolé Pépé, avocat, légumes grillés, châtaigne, sauce verte + Accompagnements

BOWL SANS GLUTEN Avec 1 sauce à choisir, œuf mollet, avocat, légumes grillés, châtaigne, avec / sans poulet + Accompagnements

PANCAKES SALÉS Avec 3 Pancakes au beurre, 3 tranches de lard fumé, œuf mollet, avocat, sirop d'érable, salade du moment

2 LES BARIOLÉS À CHOISIR



TOUT SCHUSS Pomme de terre, fromage à raclette, confit d'oignons, avec / sans lardon

PÉPÉ Patate douce, potimarron, carotte, lait de coco, confit d'oignons, persil **VEGAN**

TUTTI FROMAGGI Mozzarella, chèvre, emmental, ricotta, miel, pain d'épices, thym, *coque à l'encre de seiche

KHEOPS Poireau, butternut, comté, noisette, fromage frais

BB BURGER Bœuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, oignon rouge, béchamel

BLANDINE Blanquette de poulet, champignon de Paris, carotte, crème fraîche, persil

MARIN Saumon mariné, aneth, citron, épinard à la crème **OU** Thon, fromage frais, carotte, olive noire, échalote

SEMAINE Demandez nous la recette de la semaine !



3 LES SAUCES À CHOISIR

ROSE Betterave, ricotta, miel

VERTE Avocat, concombre, menthe

VEGAN

4 LES EXTRAS

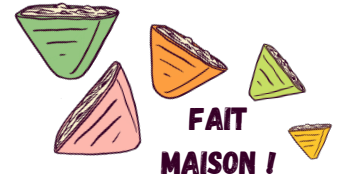
Bariolé salé **4€**

Soupe du jour **5€**

Bacon **+1,5€**

Oeuf mollet **+1,5€**

DESSERTS



5€

PANCAKE DE LA MAISON

1 beau pancake au beurre, pomme, ananas rôtis, crème mascarpone vanille, noisettes torréfiées, sirop d'érable

PANCAKE CHOCO

1 beau pancake au beurre, sauce au chocolat, crème mascarpone

PANCAKE BEURRE SUCRE

1 beau pancake au beurre, sucre glace, sirop d'érable

TATIN AUX POMMES

Tarte tatin pommes, pointe de verveine, crème fraîche

TIRAMISU AU CAFÉ

Biscuit, crème au mascarpone et amaretto, café fort, cacao

BROWNIE

Brownie maison au chocolat et noix

**LACTOSE &
GLUTEN FREE**

BARIOLÉ DORÉ

Pommes dorées au four, crème à la châtaigne maison

BARIOLÉ POIRE CHOCO

Mi-cuit au chocolat noir, poire pochée

MAXI COOKIE

Maxi cookie aux pépites de chocolat noir

SALADE DE FRUITS

Fruits frais de saison

GRANOLA **GLUTEN FREE**

Fromage blanc, granola maison aux fruits secs, fruits frais de saison



MAIS ÇA VIENT D'OÙ LES BARIOLÉS ?

Le Bariolé a été créé en 2015 dans la petite cuisine de Maud du 10^e arrondissement de Paris.
Le concept : un petit triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison !

LA PÂTE DU BARIOLÉ

Comme une pâte à pizza mais sans levure, elle est colorée au naturel, avec curcuma, encre de seiche, betterave rouge et spiruline !

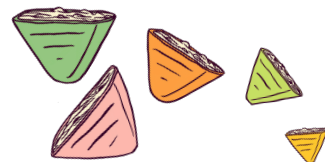


LA GARNITURE DU BARIOLÉ

Une recette faite 100% maison et de saison, végé ou carné, avec des produits frais !

Taxes et services compris, prix nets en euros. Tous les laits et fromages sont pasteurisés.
En cas d'allergie, la liste des allergènes est disponible et affichée dans notre salle. Notre poulet et notre bœuf sont halal.
Nous n'acceptons pas les chèques, ni les billets de 100, 200 et de 500 euros. Les animaux ne sont pas admis.

BOISSONS



JUS FRAIS PRESSÉS

- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Jus carotte orange gingembre
- Jus pomme kiwi concombre

BOISSONS ARTISANALES

- Citronnade maison menthe basilic 33cl **4,5€**
- Thé glacé à la pêche - Dude BIO 33cl **5€**
- Kombucha mangue vanille - Fous de l'île BIO 33cl **5,5€**
- Kombucha hibiscus chaï - Fous de l'île BIO 33cl **5,5€**
- Ginger beer - Biarritz 33cl **5€**
- Limonade nature /passion - Jura 33cl **5€**
- Maté infusion à l'orange - Charitea BIO 33cl **5€**
- Jus de pomme vanille - Le Coq Toqué BIO 25cl **4€**
- Sirops à l'eau : pêche, menthe, grenadine, violette, orgeat **3€**
- Eau pétillante - Source des Abatilles Arcachon 33cl / 75cl **4/6€**
- Eau plate - Source des Abatilles Arcachon 33cl / 75cl **4/6€**

GRANDS LATTES COLORÉS

- Golden Latte **6€**
- Matcha Latte **6€**
- Chai Latte **6€**
- Ube Latte **6€**

BIERES & COCKTAILS

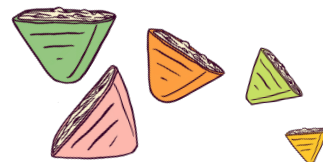
- Bière blanche - selon l'arrivage, demandez-nous ! **4,5€/7€**
- Bière blonde - Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78) **4,5€/7€**
- Bière IPA - L'Express Brasserie du Grand Paris (93) **5€/8€**
- Cocktail mimosa maison **6€/–**
- Sangria rouge maison **6€/–**

BOISSONS CHAUDES

- Espresso - Allongé **2,5€**
- Americano **2,5€**
- Double espresso **4,5€**
- Noisette **3€**
- Chocolat chaud **4,5€**
- Cappuccino **5€**
- Latte **4,5€**
- Chocolat viennois **6€**
- Café viennois **6€**
- Citron chaud maison au thym **5€**
- Thés & infusions **4€**
- Lait d'avoine **+1€**



VINS



VINS ROUGES

Cahors AOP Tradition - Château Eugénie

Gourmand et généreux - notes fruits rouges et noirs, légèrement épicé

le verre

14cl

6€

la bouteille

75cl

25€

Chinon AOP Domaine Gasnier - Les Graves



Souple et tendre - Nez fruits rouges et floral, bouche framboise et groseille

7€

29€

Bordeaux BIO Côtes de Bourg - Domaine Florimond La petite Chardonne



Boisé et tendre - notes de fruits frais

8€

31€

Madiran AOP - Château d'Aydie

Très gourmand et épicé - notes fruits noirs et prune

8,5€

33€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP Chardonnay Martignolles - Maison Vergnes

Doux, notes fruits tropicaux, miel et vanille

6€

25€

Côte de Gascogne IGP Domaine des Cassagnoles

Moelleux et fruité

6€

25€

Bordeaux BIO - Château Laubarit - Entre deux mers



Végétal et minéral, notes fraîches de buis et roche

7,5€

29€

ROSÉ

Côtes de Provence BIO AOP - Château Pas du Cerf - Diane



Léger et minéral, notes fruits exotiques et vanille

7€

28€

BULLES

Prosecco Musti Nobilis

Brut (Italie)

6€

25€

Champagne Moutard

Brut Tradition (Bourgogne)

59€

