



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

GASPACHO & BOWL BARIOLÉ - Avec 1 Bariolé à choisir, 1 sauce à choisir, 1 Gaspacho du jour + Accompagnements

BOWL VEGAN - Avec 1 Bariolé Corail, avocat, légumes grillés au four, sauce verte + Accompagnements

BOWL SANS GLUTEN - Avec 1 sauce à choisir, œuf mollet, avocat, légumes grillés, avec ou sans poulet façon tajine + 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



- BB BURGER** - Bœuf grillé, sauce tomate, emmental, cheddar, oignon rouge, béchamel
- BERBÈRE** - Tajine de poulet, courgette, carotte, oignon, raisin, amande, épices douces du Maroc
- POMODORO** - Tomates rôties, mozzarella, pesto, basilic frais
- DOUCETTE** - Mousseline de patate douce, chèvre, oignon confit, courgette grillée, thym
- CORAIL** - Lentilles corail, tomates rôties, oignon, gingembre, lait de coco, curry, poivron grillé au four **VEGAN**
- MYKONOS** - Caviar d'aubergines, feta, noisette, persil
- POPEYE** - Saumon mariné, aneth, citron, épinard à la crème
- SEMAINE** - Demandez nous la recette de la semaine !

3 LES SAUCES AU CHOIX

- ROSE** - Betterave, ricotta, miel
- VERTE** - Avocat, concombre, menthe **VEGAN**

4 LES EXTRAS

- Bariolé salé **4€**
- Soupe / Gaspacho du jour **5€**
- Bacon **+1,5€**
- Oeuf mollet **+1,5€**

DESSERTS



5€

PANCAKE DE LA MAISON

1 beau pancake au beurre, pomme, pêche rôties/quetsche en saison, 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 PÊCHES



Tatin, pomme, pêche, nectarine, pointe de verveine, Glace vanille artisanale de la maison Raimo

CHOUX CRAQUELIN

3 choux maison, craquelin rosé, garnis d'une glace vanille artisanale de la maison Raimo, sauce chocolat

TIRAMISU AU CAFÉ

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

BARIOLÉ ÉCRIN

Mi-cuit au chocolat, framboise, crème chantilly maison

BARIOLÉ TOUT CHOCO



Mi-cuit au chocolat noir, crème chantilly maison

MAXI COOKIE

Maxi cookie aux pépites de chocolat

SALADE DE FRUITS

Fruits frais de saison en salade, coulis de fruits rouges

GRANOLA

Fromage blanc, granola maison, fruits frais de saison, coulis de fruits rouges

GLACES ARTISANALES

2 boules au choix parmi les glaces et sorbets de la maison Raimo : Vanille, chocolat, café, fraise, citron, pistache
Servies avec de la chantilly maison



MAIS ÇA VIENT D'OÙ LES BARIOLÉS ?

Le Bariolé a été créé en 2015 dans la petite cuisine de Maud du 10e 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 !

BOISSONS



JUS FRAIS PRESSÉS

- Jus d'orange
- Jus carotte orange gingembre
- Jus pomme poire kiwi concombre
- Jus du moment

BOISSONS ARTISANALES

- Citronnade maison menthe basilic 33cl  **4,5€**
- Citronnade maison à la framboise 33 cl **5€**
- Kombucha à la framboise - Archipel BIO 33cl **4,5€**
- Kombucha nature - Archipel BIO 33 cl **4,5€**
- Ginger Beer - Biarritz 33cl **4,5€**
- Limonade nature /passion/cassis - Jura 33cl **4,5€**
- Paris Cola - Nanterre 33cl **4,5€**
- Paris Cola sans sucre - Nanterre 33cl **4,5€**
- Eau pétillante - Source des Abatilles Arcachon 33cl / 75cl **4/6€**
- Eau plate - Source des Abatilles Arcachon 33cl / 75cl **4/6€**

ENFANTS

- Jus de pomme artisanal 25cl **4€**
- Babyccino (lait chaud, vanille, cacao en poudre)  **3€**

BOISSONS CHAUDES

- Espresso - Allongé **2,5€**
- Americano **3,5€**
- Double espresso **4,5€**
- Noisette **3€**
- Chocolat chaud **4,5€**
- Cappuccino **5€**
- Latte **4,5€**
- Flat white **5,5€**
- Chocolat viennois **6€**
- Café viennois **6€**
- Mocaccino **5,5€**
- Thés & infusions **4€**
- Lait végétal (*amande ou avoine*) **+1€**

CHAUD FROID

- Café frappé **4,5€**
- Thé Glacé maison **4,5€**
- Latte coloré Frappé **6€**

GRANDS LATTES COLORÉS

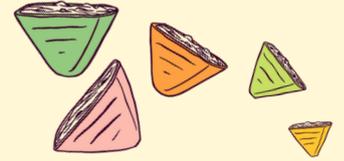
- Golden Latte **6€**
- Matcha Latte **6€**
- Chai Latte **6€**

BIERES & COCKTAILS

- Bière blanche - selon l'arrivage, demandez-nous ! **25cl/50cl 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 **5€/-**



VINS



VINS ROUGES

	le verre 14cl	la bouteille
Cahors AOP, Tradition - Château Eugénie <i>Gourmand et généreux - notes fruits rouges et noirs, légèrement épicé</i>	6€	25€
Chinon AOP - Domaine Gasnier - Les Graves   <i>Souple et tendre - Nez fruits rouges et floral, bouche framboise et groseille</i>	7€	29€
Bordeaux BIO - Côtes de Bourg - Domaine Florimond - La petite Chardonne <i>Boisé et tendre - notes de fruits frais</i>	8€	31€
Madiran AOP - Château d'Aydie <i>Très gourmand et épicé - notes fruits noirs et prune</i>	8,5€	33€

VINS BLANCS

Pays d'Oc IGP Chardonnay Martinolles - Maison Vergnes <i>Doux, notes fruits tropicaux, miel et vanille</i>	6,5€	25€
Sud ouest - Le Vilain petit canard (moelleux) <i>Moelleux et fruité, notes fruits exotiques et pamplemousse</i>	7€	28€
Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers <i>Végétal et minéral, notes fraîche de buis et roche</i>	7,5€	29€

ROSÉ

Côtes de Provence AOP - Château Pas du Cerf - Diane <i>Léger et minéral, notes fruits exotiques et vanille</i>	7€	28€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	------------

BULLES

Prosecco Musti Nobilis <i>Brut (Italie)</i>	6€	25€
Champagne Moutard <i>Brut Tradition (Bourgogne)</i>		59€

