

A toute heure

Les Softs

Café 2,5€

Café Filtre 4€

Cappuccino 4,5€

Thé Kusmi Tea: Thé vert menthe, Thé noir Ceylan, Thé détox (thé vert, maté, citronnelle, zest de citron) 4,5€

Jus de fruits: pomme, orange, Ananas, Abricot 5,5€

Coca 5,5€

Coca 5,5€

Schwheppes Tonic 5,5€

Virgin cocktail: Red Velvet 8€

Eau minérale Evian 75cl 6€

Eau pétillante 75cl 6€

Coffee shop

Pain au chocolat 3€

Croissant au beurre 3€

Cake citron pavot 4€

Croquant aux amandes 3€

Cookie du moment 3€

Charcuterie

Cécina de Léon, IGP 10€

Chorizo Bellota 9€

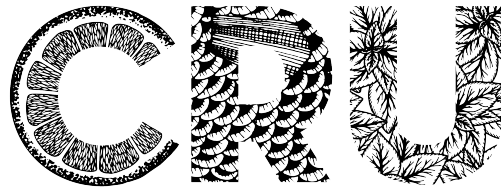
Lomo Blanco 9€

Jambon Duroc, 24 mois d'affinage 9€

Saucisson extra Salamanque 9€

Sur place ou à emporter

Appelez nous pour réserver votre table ou vos plats au 01 42 66 42 20



A partir de 12h00

Tapas / Mezze :

Soupe de concombre froide, choux fleur et gingembre

Salade tomate ancienne, croûtons 9€

Burrata XXL à partager... ou pas au basilic, brochette de raisin 18€

Chaud froid de tomate cerise et yaourt acidulé 12€

Chou rôti entier à partager... ou pas, pain kemia et sauces 14€

Poivron farcis de ma grand-mère, sauce tahini 10€

Aubergine rôti entière, sauce sésame 10€

Bol végétal du moment 12€

Poissons :

Saumon confit à l'huile d'olive 12 €

Tataki de thon au sésame noir 14 €

Maquereau flashé au chalumeau condiment gingembre 12€

Ceviche de daurade et ses Garnitures 14€

Desserts :

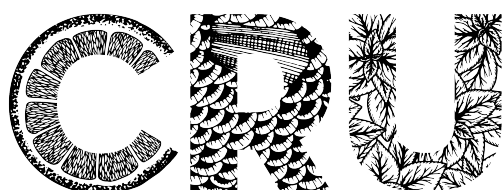
Tarte citron-basilic et huile d'olive 9€

Mousse chocolat de mamie 8€

Fraise au sumac et yaourt acidule 8€

Sur place ou à emporter

Appelez nous pour réserver votre table ou vos plats au 01 42 66 42 20



Les Alcools

Bières:

Bière pression, Pale Ale Camden Brewery
25cl 5€ 50cl: 8€

Cocktails:

Mezcal Mule: Mezcal, citron vert, Ginger beer. 12€

Pisco Sour: Pisco, citron vert, sucre de canne, blanc d'œuf. 12€

Virgin cocktail: Red Velvet 8€

Cocktails CRUxELY à partager à deux (ou pas):

White tiger : Gin Tanqueray, Cordial Belvoir elderflower, crème de poire Marie Brizard, jus de citron vert 20€
Passionata: Pisco, passion 20€

Digestifs

Casanis, Pastis 4€

Bas Armagnac, Château de Laubade, VSOP 10€

Cognac, Martell, VSOP Medaillon 10€

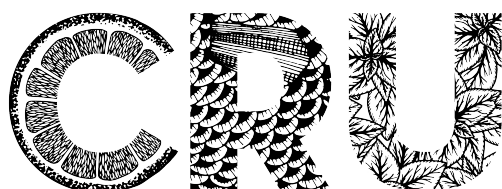
Rhum, Kraken, Black Spiced 10€

Nikka Whisky, from the barrel 10€

Gin Bombay Sapphire 9€

Sur place ou à emporter

Appelez nous pour réserver votre table ou vos plats au 01 42 66 42 20



Les vins

Les rouges:

14cl 75cl

| | | |
|--|----|-----|
| Côtes du Rhône "Amour de Fruits" Domaine Dieu le Fit, 2017, Bio | 8€ | 30€ |
| Bordeaux , Chevalier du mont, 2015 | 8€ | 26€ |

Les blancs:

| | | |
|--|----|-----|
| Sancerre « Tradition », Domaine Fleuriet, 2017, Bio | 8€ | 52€ |
| Pouilly fumé « Petit F... », Domaine Michel Redde, 2017 | 8€ | 43€ |
| Petit chablis « non filtré » Domaine Lavantureux, 2016 | 8€ | 31€ |
| Bourgogne « Chardonnay », JC Garnier, 2016 | 8€ | 30€ |

Les rosés:

| | | |
|--|----|-----|
| Côte de Provence « La vie en Rose » Roubine, 2017 | 8€ | 36€ |
|--|----|-----|

Champagne:

| | | |
|-----------------------------|-----|-----|
| Champagne Brut Langlet 70 € | 12€ | 70€ |
|-----------------------------|-----|-----|

Sur place ou à emporter

Appelez nous pour réserver votre table ou vos plats au 01 42 66 42 20