

créatures

Julien Sebbag

Halla - 5

BABKA ZANA X CREATURES

Snow - 7

Labneh, tomates
rôties & oignons
confits, cacahuètes

LES CRÉATURES

Golden Hour - 11

Pommes de terre dorées,
œuf mollet & câpres à tige,
aioli maison & paprika



Crunchy Living - 16

Hala rôtie, date & chou rave,
radis, oignon pickles & yaourt
grec, sumac & mix herbes

The Boat That Rocked - 14

Aubergine, thina,
tomates cerises,
concombre, coriandre,
échalotes

LES CRÉATURES

Michoco - 8,5

Mousse au chocolat au lait,
noix du Brésil caramélisées
au miso blanc, baies de goji
& piment d'Espelette



Always in the Sun - 9

Baby concombre au sésame,
fenouil croquant & cranberrys,
noix de cajou, miso blanc,
gingembre & coriandre



Stain Boy Part.2 - 12

Brocolis, oignons rouges,
ail, thigurt, sumac,
graines de tournesol



Déstructuration Globalisée d'un Crumble - 13

Fruits rouges, crumble,
yahourt grec au miel



Strawberry Field Forever Part.2 - 12

Salade de fraises gariguettes
& féta marinée aux graines
de fenouil, salade de roquette
basilic & menthe, pignon
& zaatar

Summertime Sadness - 15

Focaccia, courgettes
de couleurs, olives
noires grecques,
stracciatella



Shakshuka is Back - 13

Shakshuka maison,
persil frais,
œuf au plat
& zaatar



You're Lost little Girl - 9

brioche perdue, lait
d'amande, crème montée
à la verveine et hibiscus

créatures

Julien Sebbag

COCKTAILS SIGNATURES

Très Frais - 15

Fruité & Frais - 12 cl

Cognac Martell VS - Rhubarbe -
Cardamome verte - Verjus

Play With Fire - 16

Fumé & Épicé - 12 cl

Mezcal Del Maguey Vida - Italicus Bergamotto
Piment Jalapenos - Citron jaune - Aquafaba

Greenpeace - 15

Fruité & Herbacé - 18 cl

Gin Beefeater - Lillet Blanc - Concombre
Aneth - Zaatar - Aquafaba - Soda

Sunny Afternoon - 15

Fruité & Pétillant - 18 cl

Cinzanno Aperitivo - Melon - Basilic
Olive - Prosecco

The Jean Genies - 15

Fruité & Floral - 11 cl

Gin Beefeater - Lillet Rosé
Jus Acai - Sumac

Lucy in the Sky With

Diamonds - 10

Fruité & Agrumes - 18 cl

Jus rhubarbe - Fleur d'oranger
Citron - Soda

COCKTAILS CLASSIQUES

Mauresque - 9

10 cl

Ricard - Eau
Sirop d'orgeat maison

Chill - 8

2 cl

Ricard - Eau

Lov - 20

16 cl

Monkey 47
Archibald Tonic bio

Peace - 12

16 cl

Lillet Blanc - Tonic
Concombre

VODKA

Absolut

Absolut Elyx

4 cl

14€

16€

GIN

Beefeater

Beefeater 24

Plymouth

Malfy Con Limone

Monkey 47

14€

16€

18€

19€

20€

WHISKY

Ballantine's

Clan Campbell

Jameson

Four Roses Kentucky

Straight Bourbon

Aberlour 10 ans

Végétal Musette -

Benjamin Kuentz

D'un verre Printanier -

Benjamin Kuentz

Ardbeg 10 ans

Chivas 12 ans

Chivas XV

Chivas 18 ans

Chivas Royal Salute 21

12€

12€

12€

14€

14€

14€

16€

17€

17€

17€

14€

18€

22€

39€

MEZCAL

Del Maguey vida

16€



LES COPINES DÉBAGNENT!



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Prix net TTC. Service inclus.

RHUM & CACHACA

Havana Club 3 ans	12€
Havana Club 7 ans	15€
Havana Club 15 ans	36€
Pacto Navio	16€
Janeiro Cachaça	12€

TEQUILA

Avion Espresso	12€
Avion Silver	14€
Avion Reposado	16€
Avion Anejo	18€
Avion Reserva 44	32€

COGNAC

Martell VS	14€
Martell VSOP Red Barrel	18€
Martell Cordon Bleu	36€
Martell XO	42€

BOISSONS FERMENTÉES

Cidre Fils de Pomme - 33 cl	9€
Kombucha thé Ceylan, gingembre 2% - 25 cl	8,50€
Kombucha verveine, fleur d'oranger 2% - 25 cl	8,50€

APERITIFS

Suze - 4cl	8€
Lillet Blanc / Rouge / Rosé - 4cl	8€
Cinzanno Aperitivo - 4 cl	8€
Ricard - Ricard Plante fraîche - 2 cl	8€

DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	10€
Limoncello	10€
Sambuca	10€
Get 27	10€
Get 31	10€
Chartreuse Verte	10€



BIÈRES

	25 cl	50 cl
1664 Blonde	5€	10€
1664 Blanche	5€	10€

BIÈRES BOUTEILLE - 33 cl

La Parisienne Blonde	10€
La Parisienne Blanche	10€
La Parisienne IPA	10€

BOISSONS FRAICHES

EAUX

Evian 33 cl	6€
Badoit rouge 33 cl	6€
Evian 75 cl	9€
Badoit 75 cl	9€



SOFTS

Coca-Cola 33 cl	7€
Coca-Cola sans sucre 33 cl	7€
Schweppes - Ginger ale / Ginger beer 20 cl	8€
La French Tonic 33 cl	8€
Limonade Voila - Citron de Menton Bio - 33 cl	8€
Thé glacé maison	9€
Selon l'inspiration du jour	

JUS DE FRUITS - 25 cl

Pomme - Ananas - Abricot - Orange - Tomato	8€
--	----

JUS FRAIS - 25 cl

ROUGE - Betterave - Carotte - Citron - Gingembre	9€
VERT - Concombre - Epinard - Chou kale - Citron	9€
Jus d'Orange Frais	9€

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ

Café expresso, décaféiné	4,50€
Café noisette	4,80€
Café double expresso	6,50€
Cappuccino	7€
Café Frappé	8€
Café servit froid avec un sirop de vanille maison	

THÉ & INFUSION

Thé vert menthe	
Thé Ceylan	7€
Thé Djardjelling	7€
Thé Earl Grey	7€
Infusion sauge « le bénéfique »	7€
Infusion camomille « le bénéfique »	7€
Infusion tilleul « le bénéfique »	7€
Infusion romarin « le bénéfique »	7€

CHAMPAGNES

NM - Pommery Apanage brut
 NM - Pommery Blue Sky (Servie en Piscine)
 NM - Pommery Apanage Blanc de Blancs
 NM - Perrier-Jouet Blanc de Blancs
 2012 - Moët & Chandon Vintage blanc
 NM - Pommery Apanage Rosé
 NM - Perrier-Jouet Blason Rosé



12,5CL	75CL	150CL
16	96	
20	120	
	220	
	160	
20	120	
22	132	
	140	

VINS ROSÉS

2020 - Vins de Pays du Var - « You are More » - Château Saint-Maur
 2020 - Côtes de Provence - « Summertime » - Château la Gordonne (Bio)
 2020 - Côtes de Provence - « Whispering Angel » - Château D'Esclans
 2020 - Côtes de Provence - « L'Excellence » - Château Saint-Maur

15CL	75CL	150CL
7	35	70
8	40	80
12	60	
	65	

VINS BLANCS

2019 - Beaujolais "Fleur de Chardonnay" - Domaine du Clos du Fief
 2020 - IGP Val de Loire "Sauvignon" - Regis & Sylvain (Nature)
 2018 - Coteaux D'Aix en Provence "La Source" - Château Vignelaure (Bio)
 2020 - Bourgogne - Chardonnay - Domaine V.Bachelet (Bio)
 2019 - Côtes du Rhône - Domaine Nicolas Myriam
 2019 - Bordeaux - " Entre Amis " - Château Cazebonne (Nature)
 2019 - Normandie - Sydre "Argelette" - Eric Borgelet (Bio)

7	35
8	40
9	45
	62
	28
	42
	48

VINS ORANGES DE MACÉRATION

2019 - Alsace - Pinot Gris "Imagine" - Domaine Loberge (Nature)
 2018 - Alsace - Riesling "A Capella" - Domaine Loberger (Nature)

65
60

VINS ROUGES

2019 - Bordeaux - Côtes de Bourg - Château le Monastère (Bio)
 2019 - Loire- Saint-Nicolas de Bourgueil "La Vinée" - Domaine Cognard (Bio)
 2018 - Bourgogne - PasseToutGrain - Domaine Taupenot-Merme (Bio)
 2019 - Beaujolais - Morgon - Domaine du Tracot
 2019 - Rhône - Côtes du Rhône "Combe des Avaux" - Château Simian (Nature)
 2016 - Bordeaux - Lalande Pomerol Pavillon Beauregard - Château Beauregard (Bio)

8	40
9	45
12	60
	32
	36
	95