



DU LUNDI AU DIMANCHE
de 12h00 à 15h00 puis de 19h30 à 23h00
Brunch le weekend de 9h00 à 17h00

SUR LE POUCE

-  **ASSIETTE DE FRITES MAISON**..... 5,50€
Parmesan, ciboulette
-  **WINGS DE CHOU FLEUR**..... 7,00€
Chou fleur frit, coco, sauce coriandre citron vert, herbes
-  **PINK HOUMOUS**..... 8,00€
Pois chiches, betterave, pickles de chou fleur, sésame, herbes
-  **P'TITE SALADE**..... 5,50€
Mix de salade, grenade, tomates, concombre, pickles d'oignons, vinaigrette
- BRICK AU THON**..... 8,00€
Purée de pomme de terre, thon, oeuf, persil, chili



NOS BURGERS

Tous nos burgers sont accompagnés de frites maison et d'un bouquet de salade

- LE SMASH BURGER**..... 14,00€
Pain burger, steak charolais, confit d'oignons, cheddar, cornichon, sauce maison, chou rouge
-  **LE LITTLE KARMA**..... 15,00€
Pain burger vegan, effiloché végé VigayaFood®, coleslaw, salade roquette, sauce vegan maison
- LE PULLED PORK**..... 15,00€
Pain burger, effiloché de porc français, sauce BBQ maison, coleslaw, salade roquette



**BRUNCH TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES
DE 9H À 17H**

Demandez-nous la carte et pensez à réserver !

NOS SUGGESTIONS



PASTA VERDE..... **13,00€**

Tagliatelles, ricotta, épinards, parmesan, oeuf mollet, herbes

RIBS DE BOEUF..... **17,00€**

Ribs, chou fleur, mini carottes, purée de patate douce, tomate rôtie, sauce BBQ maison

LES BOULETTES..... **14,50€**

Boulettes de boeuf haché, sauce tomate, ricotta, herbes, pain toasté, parmesan



VEGGIE MEGA BOWL..... **14,00€**

Chou kale mariné, taboulé, concombre, mangue, patate douce rôtie, radis, pickles de chou rouge et oignon rouge, pois chiches torréfiés au cumin, tomates rôties

Supplément : poulet croustillant 4€, effiloché VigayaFood® 3€, ou oeuf mollet 2€



NOS SANDWICHS

LE CRUX..... **6,00€**

Croissant, truite fumée, fromage frais, citron, persil



LE VG..... **6,50€**

Pain complet aux graines, chèvre, pousses de soja, concombre, pesto, sucrose, pousses d'épinards

LE BAGEL..... **6,50€**

Pain bagel, Jambon Prince de Paris, fromage frais, tomates, salade roquette

NOS VA'TACOS

3 Tacos..... **11,00€**

COMBO HAPPY HOUR (19H - 21H)
1 pinte et 2 tacos : 10€*

VEGAN

Tortilla, effiloché VigayaFood®, chou rouge, salsa, pickles d'oignon, sauce citron vert coriandre

PORC

Tortilla, effiloché de porc, chou rouge, salsa, pickles d'oignon, persil

POULET

Tortilla, effiloché de poulet, chou rouge, salsa, pickles d'oignon, BBQ sauce

*Pinte de Bud

*Supplément 1€ pour une pinte de Ginette blanche, Triple Karmeliet ou Goose IPA

NOS DESSERTS ET GLACES

NOS GAUFRES MAISON

Sucre glace..... **4,50€**

Chocolat..... **5,50€**

NOS GLACES & SORBETS MAISON «ANTOLLIN», MAITRE GLACIER ARTISANAL

Au choix parmi les parfums suivants : vanille tradition, chocolat craquant, pistache, framboise, citron vert, noix de coco

1 boule..... **3,00€**

2 boules..... **4,50€**

3 boules..... **5,50€**

CARROT CAKE..... **4,50€**

**CHEESECAKE FRAMBOISE ET
FRAISE**..... **5,50€**

**FONDANT AU CHOCOLAT
CRÉMEUX**..... **6,00€**

DESSERT DU JOUR..... **6,00€**

PARFAIT AU CITRON..... **6,00€**

**Demandez un supplément
chantilly + 1€**

Tous nos œufs origine Auvergne sont certifiés élevés en plein air
VigayaFood® c'est la marque vegan de Trinh : 100% francilien, sans conservateurs et sans arômes artificiels.

HAPPY HOUR de 19h à 21h tous les jours !

HAPPY HOUR de 19h à 21h tous les jours !
COMBO TACOS : 1 pinte de Bud et 2 tacos pour 10€*

*Supplément 1€ pour une pinte de Ginette blanche, Triple Karmeliet ou Goose IPA

NOS BOISSONS

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3,00€
San Pellegrino	50cl	3,50€
Perrier	50cl	3,50€

BOISSONS FRAICHES

Coca-Cola Zéro	33cl	4,00€
Jus de rêve Bio (orange, pomme, abricot, ananas, tomate, multifruits, ACE)	25cl	4,00€
Lemonaid + Bio (citron vert, fruit de la passion, citron gingembre)	33cl	4,50€
ChariTea + Bio (thé vert au gingembre, thé noir au citron, maté...)	33cl	4,50€
Schorle (orange affriolante, rhubarbe pimpante, cassis truculent)	33cl	5,00€
Kef bio (kéfir de fruits hibiscus, lime ou ginger, Flower et Boost)	33cl	5,00€
Jomo (thé glacé, maté glacé made in France)	33cl	4,50€
	Happy Hour	3,00€
Club Maté, Club Maté Cola	33cl	5,00€
Diabolo	33cl	3,00€
Sirop à l'eau	33cl	2,00€

BOISSONS CHAUDES

Café expresso	2,00€
Café allongé	2,00€
Double expresso	3,00€
Café crème	3,00€
Café noisette	2,00€
Cappuccino triphasé	5,00€
Thé «Thé bon thé bio»	4,50€
A l'ardoise	
Chocolat chaud	4,00€

* Café Cellini Bio



BIÈRES PRESSION

Bud	25cl / 50cl	3,90€ / 6,50€
	Happy Hour	5,00€
Ginette blanche bio	25cl / 50cl	4,50€ / 7,50€
	Happy Hour	6,00€
Tripel Karmeliet	25cl / 50cl	4,90€ / 8,00€
	Happy Hour	6,00€
Goose IPA	25cl / 50cl	4,90€ / 8,00€
	Happy Hour	6,00€
Monaco	25cl	4,10€
	50cl	7,00€
Panaché	25cl	3,50€
	50cl	6,00€
	Supplément sirop	0,50€

BIÈRES ET CIDRES ARTISANAUX

Demandez-nous ce que nous avons derrière le bar !

Bière artisanale de sélection locale	33cl	6,00€
Bière de la semaine	33cl	5,00€
Cidre artisanal Bio (Fils de Pomme)	33cl	6,00€

NOS VINS

Happy Hour : tous nos vins à 4,50€ le verre

Vins rouges	verre	50cl	bouteille
• Pinot Noir - Domaine Briet, Loire, VDF - Cépage: pinot noir 100%	5,50€	18€	25€
• Valréas, Côtes du Rhône - Domaine du Séminaire Vin 100% Nature NAT - Cépages: 80% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvedre	5,50€	18€	25€
• La Réserve de Jeanne - Maison Ventenac, Languedoc NC - Cépages: 50% Cabernet Franc, 30% Syrah, 10% Merlot, 10% Grenache	4,50€	16€	22€
Vin Rosé	verre	50cl	bouteille
• Barbe Belle - Rosé Fleuri, Côteaux d'Aix-en-Provence HVE - Cépages: 40% Cinsault, 50% Grenache; 10% Syrah	4,50€	16€	22€
Vins Blancs	verre	50cl	bouteille
• Les Terres Basses - Domaine de Laballe, Côtes de Gascogne AR - Cépages: 30% Colombard, 40% Ugni Blanc et 30% Gros Manseng	4,50€	16€	22€
• Préjugés - Cabardès, Languedoc VDF - Cépage: 100% Chardonnay	5,50€	18€	25€
• La Demoiselle - Domaine de Laballe, Côtes de Gascogne (Moelleux) AR - Cépage: 100% Gros Manseng	5,50€	18€	25€

Toutes nos boissons alcoolisées sont vendues avec des tapas
 All our alcoholic drinks are sold with tapas