



CARTE DU MIDI ET SOIR

Tous les midis et soirs : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

Des petites assiettes

ŒUF À LA COQUE / 4€

et ses mouillettes de pain croustillant,
beurre demi-sel, ciboulette

TARTINES GRILLÉES / 4,50€

avec de la pâte à tartiner maison ou de la
confiture de saison maison

DÉGUSTATION DE BEURRES / 4€

assortiment de beurres remaniés de
dégustation

TERRINE BEURRE-RADIS / 5€

beurre demi-sel à la ciboulette, radis rose

FROMAGES / 8€

sélection de la Fromagerie Duroux
(Corrèze)

HOUMOUS CITRON / 6€

pois chiche croustillant, zaatar, citron
confit, origan frais

CHARCUTERIE / 8€

sélection de la Maison Laborie
Provenance : Cantal

OLIVES DE KALAMATA / 3,5 €

Elles sont délicieuses !

Des plats

PLAT DU JOUR

Sur demande

SALADE KALE AU CHÈVRE RÔTI / 12€

kale, pousses de moutarde, cranberries,
sauce moutarde miel, pickles

JARRET DE PORC / 15€

salade, pickles de graines de moutardes et
d'oignons rouges

Du sucré

GRANOLA / 6€

granola noisette sarrasin, mousse
yaourt citron et fruits

MOUSSE AU CHOCOLAT / 6€

noisettes, huile d'olive, fleur de sel

CAKE DE LA SEMAINE / 6€

part de cake accompagnée de son
beurre remanié sucré

Pour les enfants

Oeuf d'enfance / 6€

Œuf à la coque et mouillettes de toast
jambon fromage

Formule du midi

Hors week-end

ENTREE+PLAT / PLAT+DESSERT 17€

ENTREE+PLAT+DESSERT 21€

CARTE DU SOIR DU CHEF NOE

Uniquement les soirs : mercredi, jeudi, vendredi
Toute la journée : samedi

Du salé

ŒUF-MIMOSA / 4€

Mayo oignon-basilic

RAVIOLE DE CREVETTE / 9€

Basilic, bisque et sauce coco

AUBERGINE RÔTIE / 8€

Au miso et crème de parmesan

BURRATA / 10€

Tomates cerises, vinaigrette à la rose

BROCCIU / 10,50€

Miellat du maquis et poivre sauvage de Madagascar

TATIN D'ÉCHALOTE / 11€

Salade au miso

POULET FRIT / 13€

Sauce mayonnaise épicée, salade de chou rouge et fenouil

SAUMON CONFIT / 14€

Sauce échalote-oseille, œufs de lompe

BURGER VÉGÉTARIEN / 13€

Galette de scamorza frite, aubergine, mayo oignon-basilic et pommes de terre grenailles au paprika fumé

Découvrez la carte saisonnière du Chef Noé Valero, uniquement

mercredi : soir

jeudi : soir

vendredi : soir

samedi : journée & soir



Du sucré

CŒUR DE FLAN VANILLE / 6€

Coulis de caramel à la fleur de sel

CHURROS / 6€

Sucre et pâte à tartiner maison

CROUSTILLANT CITRON / 7€

Pâte filo croquante, fruits frais, chantilly et crème citron, menthe fraîche

BRUNCH DU DIMANCHE

11 à 16h00

GRANOLA / 8€

noisette sarrasin, mousse yahourt citron, fruit

BRIOCHE CARAMELISÉE / 8€

chantilly au romarin, caramel, noisette
torréfié, fruits

PANCAKE SUCRÉ / 9€

chantilly vanille, noisette caramélisé, sirop
d'érable, fruits

PANCAKE SALÉ / 10€

poitrine fumée, œuf au plat ciboulette

HOT BUN MIMOSA / 11€

choux rouge mariné, œufs mimosa,
ciboulette

GRILLED CHEESE / 12€

à la truffe, champignon, jeunes pousses
d'épinards, cheddar

Tous nos plats sont à emporter

Boissons Fraîches

25cl : 3.5€ / 1l : 12€

- CITRONNADE - GINGEMBRE, ROSE OU PAMPLEMOUSSE
- THÉ GLACÉ MAISON
- JUS DE BISSAP MAISON
- JUS DE POMME ARTISANAL DE LA FERME DE MARTORY
- SODA ARTISANAL - LIMONADE, TONIC OU GINGER FIZZ

- JEAN TONIC
Expresso, tonic, agrumes
- NINE ROSES
Hibiscus, pamplemousse rose, verjus, blanc d'œuf
- MAMIE'S CLASSIC
Concombre, pastèque, jus de pomme
- NOT A SPRITZ
Orange, hibiscus, gentiane, poivre de sichuan

Mocktails Signature 7€

Boissons Chaudes

- ESPRESSO, ALLONGÉ / 2€
- CAFÉ FILTRE / 3,5€
- NOISETTE / 2.5€
- FLAT WHITE / 4€
- CAPPUCCINO / 4€
- THÉ, INFUSION / 4€
- LATTE / 4€
- CHAI LATTE / 4.5€
- MATCHA LATTE / 4.5€
- CAROUBE CHAUD / 4€

*Grains de café torréfiés par la Brûlerie Belleville
Thés & infusions confectionnés par Happy Blue Tea*

*Extra shot espresso +1,5€
Version Glacé +1€*

Nos Signatures 5€

*Créations de boissons à base de lait
de vache ou végétal
concoctées par Maison Haneul*

- HONNEUR À JEANNINE / CRÈME BRÛLÉE, VERVEINE
- POÉSIE / ROSE CARDAMOME
- GOURMAND / CHÂTAIGNE PÉCAN
- SAUVAGE / CAROUBE SAUGE

Bières

- **BLONDE "LA LUCIENNE"** - 4.5° / 25CL - 3.5€ // 50CL - 6.5€

BRASSÉES PAR LA BRASSERIE DU GRAND PARIS, À SAINT-DENIS :

- **NEIPA** - 6,5° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€
- **AMBRÉE** - 7° / 25CL - 4.5€ // 50CL - 8€

Cocktails

Signature

DOSE D'ALCOOL : 4CL

- **JAUNE-NINE** / 7€

Gentiane Couderc, verjus, verveine, tonic

- **VERT-FORÊT** / 9€

Liqueur d'épine de sapin, verjus, basilic, miel

- **ROSE-BONBON** / 9€

Liqueur de fleur de sureau, verjus, pamplemousse, limonade

- **MARRON-FROID** / 8€

Birlou, verjus, cannelle, blanc d'œuf

- **NEGRONI** / 10€

Gin L'Orée Sauvage, Campari, assemblage de vermouths cantaliens

- **OLD FASHIONED** / 10€

Pure malt Whisky, sucre muscovado, bitters

- **VIEUX CARRÉ** / 12€

Rye Whisky, Courvoisier, vermouth, bitters

- **MAI-TAI** / 12€

Vieux Clément VSOP, Saint James Blanc, Grand Marnier, verjus, orgeat, bitters

- **SPRITZ** / 8€

Campari - Apérol ou Fleur de sureau

Classic Cocktails

DOSE D'ALCOOL : 6CL

Rouges 12.5cl // 75cl

- **DIABOLO FREIZH / 5.5€ // 29€**
LE HAUT PLANTY (Alain et Christian Couillaud)
Loire (Muscadet)
Cabernet franc, Merlot
- **BEAUJOLAIS, LES GRIOTTES, 2023 / 6.5€ // 34€**
DOMAINE CHERMETTE (Martine et Pierre-Marie Chermette)
Beaujolais
Gamay
- **REBOND, 2022 / 31€**
DOMAINE LEDOGAR (Xavier et Mathieu Ledogar)
Languedoc (Corbières)
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault
- **LAPINO, 2023 / 39€**
PHILIPPE DELMÉE (Gaec Les Larides)
Loire (Anjou)
Cabernet franc
- **CYNARAH AOP PIC ST-LOUP / 39€**
CHÂTEAU DE CAZENEUVE (André Leenhardt)
Languedoc (Pic St-Loup)
Grenache, Syrah, Cinsault



Blancs 12.5cl // 75cl

- **LES TRAVERSIERS, 2022 / 5.5€ // 29€**
DOMAINE DES HAUTS TRAVERSIERS (famille Morel)
Rhône (Côtes de Ventoux)
Grenache blanc, Vermentino
- **JOLIE FOLLE / 6.5€ // 34€**
LE HAUT PLANTY (Alain et Christian Couillaud)
Loire (Muscadet)
Folle blanche
- **LO VIN NOVEL / 31€**
JONC BLANC (Isabelle Carles & Franck Pascal)
Bergerac
Sauvignon, Sémillon
- **FLEUR 2022 / 39€**
JONC BLANC (Isabelle Carles & Franck Pascal)
Bergerac
Sauvignon blanc et gris, Sémillon

Rosé 12.5cl // 75cl

- **DIABOLO ROSÉ / 5€ // 29€**
LE HAUT PLANTY (Alain et Christian Couillaud)
Loire (Muscadet)
Melon de Bourgogne

Bulles 12.5cl // 75cl

- **CHAMPAGNE, CUVÉE SUPÉRIEURE BRUT / 69€**
LOUIS CASTERS (Johan et Valérie Casters)
Pinot Meunier
- **CIDRE BIO / 4€ // 21€**
LA FERME DE MARTORY

Spiritueux 4cl

Avec soft +1€

Hautes Terres Distillerie

- **GIN BIO, L'ORÉE SAUVAGE / 8€**
- **RYE SPIRIT WHISKY, MURA / 9€**
- **PURE MALT WHISKY, MURA / 10€**

- **RHUM BLANC SAINT JAMES / 7€**
- **VODKA ART IS ANAL / 8€**
- **COGNAC COURVOISIER VS / 9€**
- **CALVADOS PÈRE MAGLOIRE / 9€**
- **GRAND MARNIER / 9€**
- **RHUM VIEUX CLÉMENT VSOP / 10€**

Apéritifs 5cl

Hautes Terres Distillerie

- **VERMOUTH / 6€**
dry, bianco, rosso

- **RICARD / 2CL - 3€ // 4CL - 5€**
- **BIRLOU / 5€**
- **GENTIANE COUDERC / 4€**
- **LIQUEUR DE FLEUR DE SUREAU / 6€**
- **CAMPARI / 6€**