

BOISSONS

COCKTAILS PAR ALEXIA DUCHÊNE

MELON COLADA

Recette Bisou : melon frais, Rhum, Crème de coco

FROZEN APEROL (granite)

Gin, Apérol, Citron, fraise/passion

NATURAL GINGER

Vodka infusée au basilic, verjus, concombre, Gingerbeer

TEA LEAVES

Mezcal, citron vert, thé glacé

SPRITZ NORMAND

30&40, tonic

VIN NATURE (12cl)

ROUGE, BLANC, ROSÉ, ORANGE

SPIRITUEUX (4cl)

GIN (tonic, soda, pomme, ananas)

VODKA (soda, pomme, ananas, coca, tonic)

RHUM (coca, ananas, pomme, soda)

WHISKY (coca, soda)

BIÈRE PRESSION (25cl)

GROLSCH

BIÈRE BOUTEILLE (33cl)

PERONI

ASAHI

ORGANIQUE

TONIC LEAMO BIO

GINGER BEER LEAMO BIO

LEMONADE LEAMO BIO

KOMBUCHA VIVANT

JUS DE FRUITS MARCEL BIO (20cl)

POMME, ORANGE, ANANAS

COCKTAIL DE FRUITS ROUGES

SODAS (25cl)

COCA COLA/ZERO

RED BULL

ORGANICS TONIC

EAU

EVIAN (50cl)

BADOIT (50cl), PERRIER (20cl)

CAFÉS & THÉS

CAFÉ «COUTUME»

EXPRESSO

FILTRE

LATTE*, CAPPUCINO, MOCHA,
CHOCOLAT CHAUD

CAFÉ FRAPPÉ (25cl)

THÉ «PARTI DU THÉ»

THÉ VERT

ENGLISH BREAKFAST

THÉ GLACÉ (50cl)

Vous pouvez commander des suppléments
et des boissons sur place.

PLATS 8€

PIZZETTE

Pizzette crème crue, pomme de terre, Guanciale, romarin (P, L, G)

Pizzette tomate datterino, ricotta, courgette, piment (V, G, L)

Pizzette sauce tomate, Mozzarella di buffala, ail confit (G, L)

SANDWICH

Baguette, rillettes de poisson aux herbes, concombre pickles, salade de carottes (P, L, G)

Cubano sandwich toasté (P, G)

Tacos champignons, oignons rouges, coriandre, citron vert (G)

POULET

Fried chicken, sauce Sriracha & mayo livèche (P, G)

Pulled chicken, jus de viande, salade d'herbes et noisette (P, L)

César 2.0, poulet rôti, romaine, sauce yaourt aux herbes, croustons au sumac (P, L, G)

LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENT 6€

Salade de chou rouge, sésame, cébette, citron vert (V)

Salade de tomates, fraises & ricotta fumée (V, L)

Chou-fleur rôti, yaourt au curry, huile de ciboulette brûlée (V, L)

Crudités, houmous de betterave (V)

Gaspacho de tomate, salade d'herbes (V)

Frites, sweet & sour cream (V, L)

DISCOVER KARABUCHI 12€

Bière Asahi Super Dry + Fried Chicken,
sauce Sriracha & mayo livèche (P, G)

DESSERT 5€

Cookie chocolat noir noisette (G, L)

Sablé breton, fraise rhubarbe et crème crue (G, L)

Cookie avoine, céréales (G, L)

BOISSONS

COCKTAILS PAR ALEXIA DUCHÊNE

	COCKTAIL	PITCHER
MELON COLADA	Recette Bisou : melon frais, Rhum, Crème de coco	10€
FROZEN APEROL (granite)	Gin, Apérol, Citron, fraise/passion	10€ 30€
NATURAL GINGER	Vodka infusée au basilic, verjus, concombre, Gingerbeer	10€ 30€
TEA LEAVES	Mezcal, citron vert, thé glacé	10€
SPRITZ NORMAND	30&40, tonic	10€

VIN NATURE	12cl	50cl	100cl
ROUGE	7€	25€	46€
BLANC	7€	25€	46€
ROSÉ	7€	25€	46€
ORANGE	9€	28€	52€

(V) Végétarien
(P) Porc, Poulet
(L) Lactose
(G) Gluten
(P) Poisson