

La Carte du Soir

Onion Rings • 7€

Oignons frits & sauce moutarde miel

Roasted Carrots & Feta • 7,5€

Carottes arc-en-ciel rôties, caramélisées au miel et parsemées de feta

♪ Fritas Patatas • 8€

Frites fraîches de patate douce & mayonnaise à la sauce sriracha

Halloumi • 10€

Halloumi croustillant, miel doré et sauce yaourt au citron frais

Gyosa Coco • 10,5€

Gyosa de légumes, soupe coco, curry, œuf mollet & cacahuètes concassées

Fish and Chips • 15,5€

Filet de cabillaud accompagné d'une sauce tartare maison & frites

Spanakopita • 15,5€

Feuilleté croustillant aux épinards et feta, accompagné d'une salade grecque fraîche et colorée

Meatballs • 16,5€

Boulettes de bœuf, sauce tomate, hilopites (*pâtes grecques*) et saupoudrées de parmesan râpé

Double Smash Burger • 16,5€

Bun, cheddar fondant, double steak de bœuf smashé, bacon, cornichon, oignons blancs et notre sauce burger

• Accompagnement : Frites & parmesan râpé

Crevettes Tempura • 11€

7 crevettes à la chapelure japonaise & sauce thaï au beurre de cacahuètes et miel

Sweet & Blue • 11€

Bruschetta croquante garnie de gorgonzola crémeux et de pommes et poires délicatement caramélisées

Popcorn Chicken • 11€

Poulet aux corn flakes accompagné d'une sauce légèrement épicée (*sriracha, miel, paprika*)

Birria Tacos • 12,5€

Galette de maïs dorée, porc effiloché juteux, cheddar fondant, guacamole et oignons ciselés

Gyros Pita • 16,5€

Pain pita, tzatziki, chakchouka, falafels, feta & bol de frites

Bullet Pork & Smash Potatoes • 17€

Porc effiloché dans son jus de viande & écrasé de pomme de terre

Golden Mont d'Or • 22€

Mont d'Or (500 grammes) au four (20mn de cuisson), arrosé de miel et parsemé de noisettes torréfiées, accompagné de pommes de terre grenaille rôties et d'une salade fraîche.

À partager... ou pas !

Tapas
Plats

Nos desserts

Cookie Shot · 7€

Cookie NYC (noisette & chocolat), accompagné d'une boisson chaude au choix

Carrot Cake · 7€

Gâteau à la carotte avec de l'ananas flambé, cream cheese et cerneaux de noix torréfiés

Cacao Boom · 7,5€

Moelleux chocolat & coulis de fruits rouges acidulé

Brookie fondant · 8€

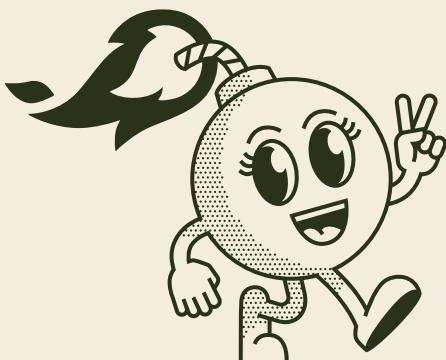
Quand le cookie rencontre le brownie, avec une touche de caramel beurre salé

Brioche Perdue · 9€

Brioche à la cannelle, éclats de noisette Nutella ou sirop d'érable
(Formule brunch : +1,50€)

Pavlova Tropicale · 9€

Meringue crousti-moelleuse, chantilly légère, mangue fraîche, éclats de pistache & coulis de mangue



Boissons chaudes

Expresso · 1,7€

Allongé · 2,5€

Double expresso · 3,5€

Latte * · 5€

Matcha latte * · 5€

Thé vert - Menthe · 5€

Thé noir - Jardin bleu - Rhubarbe & fraise · 5€

Thé vert - Bali - Litchi, pamplemousse, pêche, rose & jasmin · 5€

Tisane du berger - Menthe, verveine, tilleul · 5€

Le Chouchou - Latte avec touche de cacahuète et un shot d'expresso · 5,5€

Cappuccino * · 5,5€

Chaï latte (sirop légèrement sucré avec poudre de cannelle) * · 5,5€

Caramel macchiato * · 5,5€

Chocolat chaud * · 5,5€

Moka chocolat au lait * · 5,5€

Notre lait est également disponible en
version avoine : +0,70€

Digestifs

Shooters, selon vos envies · 5€

Rhum arrangé maison · 6,5€

Limoncello · 7€

Liqueur de menthe, Giffard · 7€

Baileys · 7€

Gin, Tanqueray · 8€

Rhum, Diplomatico Reserva Exclusiva · 10€

Calva · 10€

Cognac · 11€

Whisky, Aberlour 12 ans · 12€

Cocktails



Bellini • 9,5€

Liqueur de pêche, pétillant italien



Cosmopolitan • 10€

Vodka, Triple Sec, cranberry, citron vert



Strawberry Fizz • 10€

Liqueur de fraise, pétillant italien & eau pétillante



Hibiscus Daiquiri • 10,5€

Rhum blanc, citron vert & sirop hibiscus



Gin Basil Smash • 10,5€

Gin, jus de citron jaune, basilic frais, sirop de sucre



Sweet Chouchou • 11€

Rhum ambré, sirop de chouchou, Bailey's, liqueur de café



Ananas Daiquiri • 11,5€

Rhum blanc, citron vert & purée d'ananas



Spritz Limoncello • 12€

Limoncello, pétillant italien, eau pétillante filtrée



Make me Blush • 12€

Liqueur de fraise, sirop de rose, cranberry, pétillant italien



Hugo Spritz • 12,5€

Liqueur de sureau, pétillant italien, eau pétillante filtrée



Porn Star • 12,5€

Purée de passion, Vodka, citron jaune, sirop de vanille, pétillant italien & fruit de la passion

Mocktails



Jardin fraîcheur • 9€

Thé glacé concombre & kiwi, jus de citron jaune, sirop de citron - JNPR n°1



Ceci n'est pas un Cosmo • 9€

Cranberry, jus de citron vert, sirop d'orange - JNPR n°1



Ciao Hugo • 9,5€

Sirop de fleur de sureau, eau gazeuse filtrée, romarin - JNPR n°3



Ruby Fizz • 9,5€

Jus de cranberry, sirop de litchi, eau pétillante, menthe fraîche - JNPR n°3



Sunset Bliss • 10€

Purée d'ananas, citron jaune, sirop de pêche, eau pétillante - JNPR n°1

Cocktails & Mocktails

Bulles

Pétillant Italien au verre • 6,5€

Champagne EPC • 85€

Blanc de noir

Vin Rosé

Miraval • 7€ / 42€

Côtes de Provence

Vin Blanc

Chardonnay Californien • 6,5€ / 39€

Gallo Family

Côtes de Gascogne • 6,5€ / 40€

XVII Saint-Luc

Pouilly Fumé AOC • 7€ / 45€

Joseph Mellot

Vin Rouge

Petit Bouc Gamay • 6,5€ / 35€

Domaine du Bouc

Cabernet Sauvignon Californien • 6,5€ / 38€

Gallo Family

Collioure AOP • 6,5€ / 43€

Le Clos des Paullilles

Spiritueux & Digestifs

Shooters, selon vos envies • 5€

Rhum arrangé maison • 6,5€

Limancello • 7€

Liqueur de menthe, Giffard • 7€

Bailey's • 7€

Rhum, Diplomatico Reserva Exclusiva • 10€

Calva • 10€

Cognac • 11€

Whisky, Aberlour 12 ans • 12€

Softs

Ginger Beer, 20cl • 4€

Coca Cola, Classique ou Zero, 33cl • 5€

Citronnade maison sucrée • 5€

Limonade à la rose • 5€

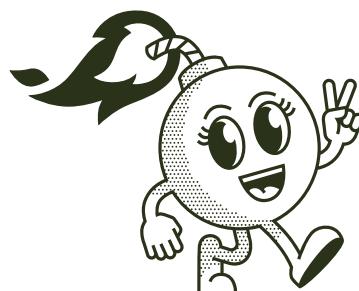
Thé glacé du moment - *Framboise / pêche / detox* • 5€



Draft beers

Bière blonde du moment, selon nos coups de cœur et nos découvertes !

33cl / 50cl • 7,5€ / 9€



Boissons