

SOFTS

Coca-cola 33cl	6,5 €
Coca-cola zero 33cl	6,5 €
Orangina 25cl	6 €
La french Ginger Beer 25 cl	6 €
La french Tonic 25cl	6 €
Voilà Limonade 33cl	6 €
ChariTea red thé glacé 33cl	6 €
Jus Alain Millat (framboise, abricot, tomate) 20cl	7,5 €
Perrier 33cl	5 €
Sirop (menthe, grenadine, pêche, fraise, orgeat) 3cl	4 €

CAFÉS/THÉS

Espresso/Ristretto	4 €
Macchiato/Noisette	4,5 €
Double espresso	5 €
Flat white / Latte / Crème / Cappuccino	5,5 €
Thé noir	5 €
Thé vert	5,5 €
Thé parfumé	6 €
Infusion	6,5 €

COCKTAIL SIGNATURES

15€

CARIBBEAN PASSION

Rhum Diplomatico Mantuano, purée de passion, vanille, citron, menthe, ginger beer

GARDEN SPRITZ

Gin, crème d'abricot, menthe, gingembre, citron, prosecco

VERDE PICANTE

Tequila, eau de pickles, Cointreau, citron vert, spicy bitter

GREEN VELVET

Vodka, Cointreau, liqueur piment d'Espelette, purée de kiwi, citron vert, huile de basilic

PERA SOUR

Pisco, liqueur de poire, purée de poire, citron

COCKTAILS CLASSIQUES

15€

SPRITZ au choix

Aperol, Saint Germain, Limoncello, Campari, Italicus

NEGRONI

Gin, Vermouth Rouge, Campari

PISCO SOUR

Pisco, sucre, jus de citron vert, blanc d'œuf

COSMOPOLITAN

Vodka, dry curaçao, jus de cranberry, jus de citron vert

MOSCOW MULE

Vodka, jus de citron vert, ginger beer

COCKTAILS SANS ALCOOL

10€

BONNES HERBES

Concombre, basilic, citron jaune, agave, eau gazeuse

AMORADA

Mélasse de grenade, citron vert, ginger beer

SPRITZ SANS ALCOOL

Crodino, eau gazeuse

NOS TAPAS À PARTAGER/OUR TAPAS TO SHARE

Stracciatella fumée, pesto rosso et amandes grillées, Focaccia <i>Smoked stracciatella, pesto rosso and roasted almonds, Focaccia</i>	12 €
Terrine de foie gras maison, pain brioché doré, chutney du moment <i>Homemade foie gras terrine, toasted brioche served with seasonal chutney</i>	24 €
Sélection de fromages de la ferme d'Alexandre <i>Plate of cheese selected by « La ferme d'Alexandre »</i>	26 €
Olives de Cerignola, taralli au fenouil et crème fraîche <i>Cerignola olives, fennel taralli and fresh cream</i>	11 €
Poivrons de Padròn grillés, sel fumé <i>Roasted Padròn bell pepper, smoked salt</i>	9 €
Bresaola punta d'anca et salade de roquette <i>Punta d'anca bresaola and arugula salad</i>	25 €
Toasties de focaccia au pesto et scamorza, salade de sucrine <i>Toasties of focaccia with pesto and scamorza, sucrine salad</i>	12 €
Frites maison / <i>Homemade fries</i>	6 €
Salade de sucrine et trévis / <i>Sucrine and Trevis salad</i>	6 €

PLATS/DISHES

Caprese / <i>Caprese</i> Mozzarella de buflone, tomates cœur de bœuf, jambon de Parme, basilic <i>Buflone mozzarella, heirloom tomatoes, Parma ham, basil</i>	24 €
Pain brioché à la chair de crabe <i>Crab roll</i> Mayonnaise citron vert-piment, céleri-rave <i>Lime and chilli mayonnaise, celeriac</i>	21 €
Tagliolini au pesto de basilic et copeaux de parmesan <i>Tagliolini with basil pesto and grated Parmesan</i>	22 €
Salade Nepita / <i>Nepita salad</i> Cœur de romaine, haricots, féta, tomates anciennes, croûtons, olives <i>Romaine lettuce hearts, green beans, feta, heirloom tomatoes, croutons, olives</i>	19 €

DOUCEURS SUCRÉES/ SWEET DELICACIES

Abricot, granola maison, glace au Cabécou, romarin <i>Apricot and goat's cheese, Homemade granola, Cabécou ice cream with rosemary</i>	12 €
Affogato, glace vanille, nougatine, café de la Maison Fève <i>Affogato, vanilla ice cream, nougatine and coffee from Maison Fève</i>	10 €
Sorbets et glaces maison, tuile, crème fouettée <i>Homemade sorbets and ice creams, wafer, whipped cream</i>	10 €
Coupe de cerises, yaourt frais au miel <i>Cherries, fresh yoghurt with honey</i>	14 €

Tous nos plats sont faits maison. Certains plats peuvent contenir des produits allergènes, cette liste est disponible sur demande.