

MENU

SUP FÊTA 1,5

SUP OEUF 1,5

PITA LHAM 9.50

pain pita grillé, polpette al sugo (boulettes de boeuf à la napolitaine), labneh, fenouils, citrons confits, chou frisé, pesto, pousses d'épinards, dukkah, coriandre, chermoulah & oeuf parfait

PITA NABATI 9.50

pain pita grillé, avocat
labneh, fenouils, citrons confits, chou frisé, pesto,
pousses d'épinards, dukkah, coriandre, chermoulah & oeuf parfait

SOUPE GRECQUE 5

FASSOULATHA : haricots blancs, carottes, celeris et bouillon tomates,
version XL à **9.50**

DIPS CRÉMEUX À LA FÊTA 5

fêta, épinards, aneth, dukkah, huile d'olive & grenades

BIZERTE BOWL 11

pousses d'épinards, freekeh, betteraves rôties au cumin et miel,
labneh, olives de kalamata, céleris croquant, sardines à l'huile,
grenade, vinaigrette au gingembre, citrons & beurre de cacahuètes

GRANOLA 6,5

yaourt turc, mélange de graines grillées au miel
fruit de la passion, banane, datte

BROWNIE 3,5

halva pistache et tahine, chocolat

BOISSON

CITRONNADE **3.50**

THÉ GLACÉ **3.50**

JUS D'ORANGE **5**

CITRON PRÉSSÉ **4**

LIMONADE CHILLED **5**

EXPRESSO **1.50**

DOPPIO **3**

ALLONGÉ **2**

DÉCA **2**

CAPPUCCINO **3**

CHOCOLAT **3**

CHAÏ LATTE **4**

MATCHA **4**

BIÈRE BLANCHE FELSGOD **4**

BIÈRE AMBRÉE FELSGOD **4**

BIÈRE BLONDE SUPERBOCK **4**

BLANCS

- Muscadet Sèvre et Maine - Domaine de la pepière (bio) 75cl* **12**
12,5% AOC muscadet
frais & sec à la finale fruitée
- Litro bianco, Domaine conestabile Danilo Marcucci (nature) 1 L* **18**
11% malvasia, grechollo, trebbiano, italie, pouilles
fruits jaunes & joli tanin
- Biancopuglia - Progetto Calcarius (nature) 1 L* **18**
11,5% Bombino, italie igp puglia
doux, sec, aux notes d'agrumes
- Pinot Grigio - Domaine Paladin 75cl* **15**
12% pinot grigio, italie, venetie
jeune & frais aux notes de fleurs d'accacia
- Un saumon dans la loire - Domaine Frantz Saumon (bio-dy) 75cl* **20**
12,5% Sauvignon vdf
minéral et équilibré

ORANGES & VIN DE MACÉRATION

- Bland de noir tarala - Domaine Elinos (orange) 75cl* **23**
13% Xinomavro, grèce, Imatha IGT
robe ocre, bouche minéral, fruitée
- Meraviglia - Domaine Valentina Passalacqua (orange) 75cl* **20**
10,5% falanghina, italie Bianco puglia IGP
Note d'abricot, léger & fruité

<i>Bizona 555- Macchiarola (nature) 75cl</i> <i>12,5% Primitivo, Italie, IGT Salento</i> <i>fruité, épices douces</i>	18
<i>Litro rosso - Domaine conestabile Danilo Marcucci (nature) 1l</i> <i>12% Sangiovese et cilieggiolo IGT Umbria rosso, Italie, Pouilles</i>	18
<i>Saggezza - Domaine de Valentina Passalacqua (nature) 75cl</i> <i>12% Nero di Troia, Italie Rosso Puglia IGP</i>	20
<i>Petit coquet -Domaine Chaume Arnaud (biodynamie) 75cl</i> <i>14% Grenache et Cinsaut, AOP Cote du Rhone</i> <i>fruits noirs et notes légères de cacao</i>	13
<i>Bout d'zan - Domaine Mas de Libian (bio) 75cl</i> <i>14,5% Grenache noir et Syrah - AOP Cote du Rhone</i> <i>fruits noirs, réglisse. gourmand</i>	14
<i>Chanté Alouette - Domaine de Nakad (conventionnel) 75cl</i> <i>13,5% Cinsaut, Cabernet Sauvignon, Liban, Vallée de Bekaa</i> <i>parfum de garrigues et notes d'olives noires</i>	15
<i>Giba Rosso, Domaine de Giba 75cl</i> <i>14% Carignano, Sardaigne</i> <i>Notes de cerises, velouté</i>	15
<i>Hélius Pétri, Domaine Piccinini 75cl</i> <i>13,5% 100% Carbernet Franc IGP Pays d'Oc</i> <i>Fruits mûres, velouté</i>	14