

COCKTAILS	
GREEN TO Gin Normindia, basilic, sirop de basilic thaï, creamy mousse infusée	13
BELLINI SPRITZ Prosecco, fleur de sureau, sirop maison de fruits de saison	9
L.A MULE Vodka Tito's, sirop de poire à la cannelle, ginger beer Fentimans, citron	12
RHUM-BRÛLÉ Crème Brulée de rhum, vanille, citron, crème de blanc d'oeuf	13
SANTA MARGARITA Cointreau, jus de citron, tequila Alacrán	11

FRESH & HOMEMADE

Limonade maison à la grenade, menthe et citron : so fresh !	4,5
Refreshing boisson maison pétillante poire-gingembre au vinaigre de cidre	4,5

WINE SUGGESTIONS

VIN ROUGE	
La Cuadrilla (syrah & grenache) — Stolpman Vineyards, Ballard Canyon, Californie, 2020	10/60
Crozes-Hermitage — Domaine Les Bruyères D. Reynaud, 2021 — Bio	8/45
Pinot Noir, Bourgogne — Domaine Delliance, 2019 — Bio	7,5/38
VIN BLANC	
Chardonnay — Stolpman Vineyard, Roussanne, Ballard Canyon, Californie, 2018	9/65
Pouilly Fumé — Domaine des Cros Perrons, 2021	8/40
Chablis — Domaine Wengier, Bourgogne, 2020 — Bio	7/36



FIRST

CRISPY HALLOUMI - Halloumi frit, salsa verde & chili	8
GUACAMOLE & TORTILLAS Avocat, épices, et chips de maïs (vegan & gluten-free)	11
BURRATA - Burrata, sumac	10
LABNEH & COURGE RÔTIE - Labneh, courge rôtie, noisettes, huile de thym	10
BETTERAVES RÔTIES - Betteraves rôties, œufs de truite, orange sanguine & salade de saison	8
CALI-FLOWER - Chou fleur brûlé 1/4, tahini, grenade, herbes fraîches	12
THEN	
AVOCADO TOAST (LUNCH ONLY) - Tartine de pain aux graines, avocat, salsa macha aux graines, pickles, oeuf bio mollet	15
Bacon caramélisé (porc bio français) +2, œuf bio mollet +2, croûtons de halloumi frit +3, truite fumée française +4	
GRILLED CHEESE & SOUP (LUNCH ONLY) - Sandwich chaud au cheddar fondu et oignons caramélisés & season soup	14
WINTER CAESAR SALAD - Romaine, kale, courge grillée, croûtons, sauce caesar maison, parmesan (avec ou sans volaille croustillante)	17
SHAKSHUKA - Compotée de tomates et poivrons aux épices, oeuf bio, popcorn de pois chiches, feta, herbes fraîches, toast (gluten)	16
GNUDI - Gnocchi de ricotta et épinards, crème de parmesan, noisettes	19
RIGATONI ALLA VODKA - Rigatoni, sauce tomate crémeuse, ricotta	16
MEATBALLS - Meatballs de boeuf et ricotta, tomato sauce, parmesan, ricotta cream, ciboulette, toast (gluten)	19
BBQ RIBS - Travers de porc sauce BBQ au Mezcal, polenta crémeuse, pickles	20
TRUITE SNACKÉE - Truite, caviar de poireaux, salsa verde & pickles de moutarde	22
WITH	
CALI FRIES - Frites maison, sel au sumac	5,5
SWEET POTATO FRIES - Frites de patate douce & aïoli au chipotle	7
CAESAR SALAD - Salade de sucrine, croûtons, sauce Caesar et parmesan	6
FINALLY	
CHOCO CHIP COOKIE + COFFEE (LUNCH ONLY) - No description needed	6
CHEESECAKE, «THE ONE & ONLY» Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec quelques zestes de citron	8
CALIFORNIAN COBBLER Crumble fondant aux pommes en cocotte & crème fraiche (servi chaud)	9
LIME & BLOOD ORANGE PIE Tarte au citron vert & orange sanguine	7
HALVA BROWNIE Not so classic brownie au chocolat, halva & sauce tahini	7