

TO START & TO SHARE

NACHOS CHEDDAR FONDU – Jalapenos – 10

CEVICHE DORADE – Daurade, pickless d'oignons, zeste de citron, tigré vert, grenade – 14

ZUCCHINI SALAD – (BY MARION FLIPO) Courgettes rôties, yaourt Grec, Tahini citron, grenade – 13

TARTARE DE BOEUF – Tigre qui pleure – 19

CLASSICS

QUINOA & AVOCADO BOWL (V/GF) - Quinoa, avocat, betteraves rôties, amandes fumées, pousses de saison & sauce tahini – 19

AVOCADO TOAST - Tartine de pain, avocat, salsa macha aux graines (slightly spicy !), pickles, feta, pousses de saison – 16

GRILLED LITTLE GEM CAESAR - Sucrine grillée, crispy chicken, sauce caesar, breadcrumbs croustillants, noix de pécan caramélisées, parmesan -18

Suppléments on demand: Bacon caramélisé +3, Avocat +2, Oeuf mollet +3, Frites de halloumi +3, Saumon fumé +5, Sweet potato fries & Parmesan – 8

SPRING SHAKSHUKA - Courgettes, brocoli, pousse d'épinards, chimichurri, citron confit, œuf, popcorn de pois chiches & feta, herbes fraîches & toast – 22

LUGUINE AT LIMONE – Datarino, zeste de citron, ail, parmesan – 18

MAC & CHEESE - Cocotte gratinée de pipe rigate & sauce onctueuse au fromage – 17

MY PERFECT EGG OF PLATE (BY MARION FLIPO) Scone Cheddar ciboulette, oeufs brouillés, tomates cerises roties, avocat, crispy bacon, salade de pousses d'épinards – 20

BURGER CLASSICS - Bun Brioché, steak de boeuf hâché 180Gr (5%MG) Cheddar mature maison, laitue, sauce maison – 18

FALAFEL HEALTHY BOWL – (BY MARION FLIPO) - Falafel de pois chiches aux herbes, trii de quinoa, pois gourmand & petit pois, chou-fleur rôti, cottage cheese citronné, crème tahini verte- 24

GNUDI - Gnocchi de ricotta et épinards poêlés et dorés, tomates cerise rôties, citron confits, paprika fumé – 19

MEATBALLS - Meatballs de bœuf et ricotta, sauce tomate, parmesan, ricotta cream, herbes fraîches & toast – 21

TUNA TARTARE - Tartare de thon, avocat, cébettes, zestes de citron et menthe, spicy dressing – 24

SAUMON GRILLE – Saumon grillé au miso et au miel, épinards & tomates cerises rôties, citron confit – 22

SALADE CALIFORNIENNE – Sauce grenade, vinaigre ponzu, choux chinois, carottes rappées, pousse de soja, crevettes, bande de ravioles frits – 19

WITH,

Classic fries – 6,5 Legumes de saison – 8 Little green salad – 4 Truffle fries – 8 Sweet potato fries – 8

DESSERTS

COOKIE + COFFEE - 7

CALI-STYLE CHEESECAKE - Notre American classic fait maison, ultra crémeux, pimpé avec zestes de citron – 10

TIRAMITSU PISTACHE – Biscuit cuillère avec sa crème onctueuse à la pistache, berries – 10

PIZZOOKIE & ICE CREAM - “Deep-dish” cookie, cuit minute & ice cream à la vanille fumée et chanvre – 12

GIRL SCOUT - Tarte au chocolat avec un samoa cookie crust, coco râpée & caramel beurre salé – 10

STRAWBERRY VACHERIN – (BY MARION FLIPO) Crème glacée à la meringue, vanille & coulis fraise – 9

DRINKS

SOFT DRINKS

EAU MINERALE - Eau plate (1L) - 7

Limonade alpin menthe, verveine, bourgeons de pin - 6,5

Limonade sauvage feuilles de cassis, églantier, fleur de bruyère, fleur de sureau, reine des prés - 6,5

Limonade citron écorces de citron, verveine - 6,5

Limonade ginger beer ginger beer au piment oiseau - 6,5

GREEN DETOX - Jus frais (25cl) : pomme, épinards, concombre, gingembre, kiwi - 7

FRESH ORANGE JUICE - Jus d'Orange pressé - 6

HELLO SUNSHINE - Pomme, ananas, citron, passion, gingembre, curcuma (25cl) - 7,5

PINK SUNSET - Pomme, fraise, orange, framboise, coco, fleur d'oranger (25cl) - 7,5

SOFTS - Coca, Coca zéro, Perrier (33cl), San Pellegrino (50cl/1L) - 5/7

WINE BY THE GLASS

VINS BLANCS - 12,5CL

CHARDONNAY - Bourgogne, Champs des Alouettes, 2021, BIO - 7

POUILLY FUMÉ - Domaine des terres Blanches, 2023 - 9

PETIT CHABLIS - Bourgogne, Les Garennes de chez Belena, 2023 - 8

VINS ROUGES - 12,5CL

CROZES-HERMITAGE - Domaine Les Pierres Blanches, BIO, 2023 - 9

MORGON - Côte du Py, 2023 - 8

CHATEAUNEUF du PAPE - Tradition Rouge 2022 - 7

CHINON - La marée du Diable, Domaine Gérald TAPIN -2023- 9

PINOT NOIR - Saint Georges Vineyards, Central Coast, Californie, 2018 - 10

VINS ROSE - 12,5CL

BAUX de PROVENCE - Château Romanin, Grands vins Ros , 2024 - 7

IGP ALPILLES - Domaine Romanin 2024 - 9

CÔTE DE PROVENCE - Aum rade styler, 2024 - 8

CHAMPAGNE & Effervescent - 12,5CL

CHAMPAGNE - LEGRET & FILS, Brut  quilibr  (VEGAN) - 14

CHAMPAGNE - Michel, Carte Blanche Brut Nature BIO - 13

SAUMUR Royal 2017 - 7

CREMANT DE LOIRE - Emile Ackerman 2022 - 7

COFFEE, PLEASE

Nos cafés, nos LATTE à base d'Avoine ou Amande

ESPRESSO, ALLONGÉ, DÉCA - 3

LATTE, CAPPUCCINO - 4,5

GOLDEN LATTE - Curcuma & Gingembre frais confit - 5,5

CHAI LATTE - Thé noir aux épices torréfiées, vanille & gingembre frais - 5,5

MATCHA LATTE - Thé vert récolté à la main et moulu, un concentré de bienfaits - 5,5

LATTE PISTACHIS A base de Pistaches une vraie douceur... - 5,5

LATTE UBE Tubercule Igname Violet (Culture issue des Philippines) Un Incontournable....- 5,5

THÉS

From Le Parti du Thé

THE GLACE - thé vert jasmin, feuilles de cassis, hibiscus, purée de pêche, fleur d'oranger" - 6

DARJEELING IMPERIAL - Thé noir d'Inde - 6

SENCHA KAGOSHIMA - Thé vert du japon - 6

GREEN DETOX - Thé vert gingembre, citron - 6

FEEL GOOD - Infusion bio, verveine, camomille, fleur d'oranger, tilleul - 6