



Les Petits Plats

Rikakat (rouleau halloumi, feta, menthe, persil)	6€
Foie volaille, grenade	6€
Houmous, citron, sumac	5€
Poulet frit (Poulet mariné, mayonnaise pimenté)	7€
Ravioles (Porc, crevette, piment, vinaigre de riz)	7€

Les Noodles faits maison

Shawarma agneau, yaourt, fattouche,	17€
Baba ganousch (aubergine, sésames, bœuf)	15€
Xiaomian (Porc, piment fermenté, cacahuète)	16€
Niu (Boeuf charolais, bouillon, épices)	17€

Le dessert

Tapioca mangue-passion, fruit frais	5€
Tarte aux noix, caramel	6€

Taxes et services compris

Nos viandes sont d'origine française

Les vins au verre

Vin blanc Selon l'envie du moment	7€
Vin rouge Selon l'envie du moment	8€
Côtes de Provence <i>Maur & More</i> 2023 Château Saint Maur <i>rosé</i>	5€

Les bières artisanales

Pression du moment 25cl/50cl	4€/7€
------------------------------	-------

Elixkir 33cl

IbuPROFANE (IPA)	7€
Marx attack (surette fraise, cassis, vanille)	8€

90BPM 33cl

Jondi (Pilsner aux houblons de côté d'or)	6€
Confiture de l'espace (Gose au cassis)	7€
Berlinpinpin (Hopfenweisse)	7€

Softs et boisson chaude

Eau minérale 1L	5,50€
Perrier	4€
Limonade Elixia	5€
Juracola	5€
Jus de fruit (cassis, raisin chardonnay, pomme)	5€
Gingerbeer Socrate (Nature, Cassis)	6€
Café mokxa	2€
Thé	3€

Les vins au verre font 12cl, les bouteilles de bière font 33cl