

DRINKS & À PARTAGER

HAPPY HOUR 17H-19H 7J/7 3 MOCKTAILS À 5€ - BIERES À PARTIR DE 4,5€

PRESSION

	25CL	33CL	50CL
LA GREEN (4%)	3€	4€	5€
BELLEROSE (6,5%)	4€	5€	7€
POULE MOUILLÉE IPA (6,5%)	4,5€	5,5€	7,5€
BRACINE TRIPLE (8,5%)	4,5€	5,5€	8€
CIDRE GOELLAN (5,5%)	4,5€	5,5€	7,5€
BIÈRE DU MOMENT	6,5€	5,5€	8€

Ask the staff

BOUTEILLE

KASTELL ROUGE 33CL/6,5€
DUVEL BLONDE 33CL/6,5€
JADE 0% 25CL/5,5€

COCKTAIL

ROSEMARY SPARK/9€
Gin Beefeater, purée citron rôtie, sirop de romarin, eau pétillante
PINKY MULE/9€
Lillet Rosé, ginger beer, jus cranberry, citron vert, grenadine
CLASSIQUES /8,5€
Mojito, Gin tonic, Cuba libre, Espresso Martini
Moscow mule, Old fashion, Negroni

SPRITZ

LIMONCELLO VERVEINE/9€
APEROL/8€
ITALICUS /9€
LILLET ROSÉ/7€
ELDERFLOWER/9€

MOCKTAIL

PINK GREEN FOAM/6,5€
Sirop hibiscus, cranberry, thé vert jasmin, citron, aquafaba
SWEET BOOST/6,5€
Carotte, pamplemousse, citron, ananas, cardamome
MATCHA BLOOM/6,5€
Sirop de rose, lait d'avoine, mousse matcha, cold brew

VIN

ROUGE		
SYRAH LES GRAINS MARRENON	5€	29€
FLEUVES DU ROI MARRENON	7€	32€
GRAND MARRENON	7€	39€
AOC VENTOUX ORCA	8€	45€

BLANC		
CHARDONNAY LES GRAINS	5€	25€
ENVIE DE LIBERTÉ	7€	35€
GRAND MARRENON	7€	39€
MOELLEUX LES GRAINS	6€	30€

ROSÉ		
GRIS BLANC	5€	29€
SAINT MARGUERITE SYMPHONIE	8€	39€

BULLES

PROSECCO	6€	30€
CHAMPAGNE MERCIER	12€	60€

SOFT

GREEN DETOX/6€
Eau de concombre, cordial basilic, menthe, citron
VITTEL 25CL/3,2€ VITTEL 1L/5€
PERRIER 33CL /4€
SAN PELLEGRINO 1L/5€
COCA, COCA ZERO, CHERRY 33CL/3,8€
FUZZTEA, SCHWEPPES TONIC, SPRITE 25CL/3,5€
FANTA, DIABOLO 33CL/3,5€
KOMBUCHA, CLUB MATE /5,5€
GINGER BEER/5€

APERITIF/DIGESTIF

RICARD 3CL/2,9€
PICON BIÈRE 50CL/6€
LIMONCELLO MAISON 4CL/4€
GET27 4CL/6€
KIR 2CL/6,5€
CAMPARI 4CL/5€
BAILEY'S 4CL/6€
SWEET-DRY VERMOUTH 4CL/6€

HOUMOUS-PITAS/4,9€

GUACAMOLE-CHIPS DE MAÏS/8,9€

CORNET FRITES /3,9€

Dips mayonnaise à l'estragon

CORNET FRITES PATATE DOUCE/4,9€

2 dips : yaourt ail et menthe/mayonnaise relevée à la harissa

MIX CRUDITÉS/6,9€

Dips yaourt à l'ail

FALAFELS (X5)/7,9€

Dips yaourt-ail-menthe

PLANCHES

THE GOOD ONE/25,9€

Pico de gallo, stracciatella, mini croques, tenders, guacamole, chips de maïs,

MIX CHARCUTERIES S/12,9€ L/19,9€

Coppa, spianata piccante, chiffonade lomo, saucisson d'Auvergne IGP, chiffonade jambon rôti aux herbes, pickles de légumes, beurre

HOUMOUS

À TABLE !

ASSIETTES

POULET CURRY VERT /17,9€

Émincé de poulet, pâte de curry vert, poivron rouge, chou-fleur, basilic thaï, servi avec riz parfumé jasmin

DAHL DE LENTILLES CORAIL/14,9€

Lentilles corail, oignon, ail, cumin, tomates, gingembre, curry, coriandre, noix de cajou

SAUMON TERIYAKI /18,9€

Mi cuit saumon à la plancha, sauce teriyaki maison, edamame, cébette, servi avec riz vinaigré

TIGRE QUI PLEURE/24,9€

Bœuf cuit puis émincé, sauce tigre, pickles de carotte et oignon rouge, sésame, servi avec riz vinaigré

SALADE CÉSAR /14,9€

Romaine, croûtons, copeaux de parmesan, poulet frit, œuf parfait bio, sauce césar maison

CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ ET MATURÉ/24,9€

Servi avec des frites

TARTARE DE SAUMON/18,9€

Sauce coriandre et citron vert, servi avec frites

HOUSE BOWLS

VERANDA BOWL/9,9€

Quinoa, ras el-hanout, cumin, cannelle, menthe, coriandre, grenade, concombre

TERRAZZA BOWL/15,9€

Riz vinaigré, poulet teriyaki, avocat, mangue, concombre, edamame, oignon rouge, brocoli croquant, cébette, sésame, cacahuètes grillées, oignons frits, coriandre, sauce teriyaki maison-ponzu, soja-agrumes

GARDEN BOWL/15,9€

Lentilles vertes, boulgour, falafels, carottes râpées, concombre, avocat, oignon rouge, pousses de soja, patates douces rôties, stracciatella, graines de courge, pois chiches crousti, cébette, persil et ciboulette, sauce mangue curry

GREEN BOWL À COMPOSER/14,9€

BASE AU CHOIX (1)

QUINOA / LENTILLES / RIZ VINAIGRÉ / ORZO

PROTÉINE AU CHOIX (1)

POULET TERIYAKI/ FALAFELS DE POIS CHICHE/ SAUMON FRAIS(+1€)/ HALLOUMI SNACKÉ (+1€)

SIDES AU CHOIX (3)

EDAMAME
BROCOLIS
CÉBETTES
OEUF PARFAIT BIO
POUSSES DE SOJA
STRACCIATELLA
CONCOMBRE
POIS CHICHES CROUSTI
EXTRA (+1,9€)

CAROTTES RÂPÉES
OIGNON ROUGE
CHOU BLANC JAPONNAIS
CHAMPIGNONS
AVOCAT(+1€)
MANGUE (+1€)
PATATES DOUCES RÔTIES
CACAHUÈTES GRILLÉES
OIGNONS FRITS

SAUCE AU CHOIX (1)

TERIYAKI MAISON / SOJA SUCRÉ / NO MOTO / MANGUE CURRY (+0,5€) / PONZU - SOJA ET AGRUMES (+0,5€)

+ ASSORTIMENT GRAINES :

GRAINES DE COURGE, GRAINES DE TOURNESOL, SÉSAME GRILL

GASPACHO DU MOMENT/5,90€

Ask the staff

COMPTOIR

SERVI SEUL, AJOUTE UN SIDE

CROQUE TARTUFATA TRUFFE/9,9€

Jambon rôti aux herbes, emmental, tartufata de truffe

GREEN BURGER/9,9€

Pain sésame, galette de pommes de terre artisanale, cornichons, cheddar, carottes vinaigrées, salade, mayonnaise smoky

HOUSE BURGER/10,9€

Potatoes bun, steak de bœuf 125 g, cheddar, oignons, cornichons, salade, mayonnaise smoky

PITA/13,9€

Saumon fumé, cream cheese à l'aneth et citron, concombre, avocat, salade

AVOCADO TOAST/9,9€

Pain de campagne bio, écrasé d'avocat à l'huile d'olive, échalote, oeuf parfait bio, graines de tournesol, salade

LETTUCE ROLLS

LETTUCE PROVENCE/8,9€

Salade, feuille de riz, jambon rôti aux herbes, carottes pickles, concombre, cacahuètes, menthe, crémeux aux herbes

LETTUCE SOLEIL/8,9€

Salade, feuille de riz, aubergine, poivron, courgette rôtie, stracciatella, sauce blanche

+SIDES/3,9€

FRITES

FRITES DE PATATE DOUCE

COCOTTE LÉGUMES RÔTIS (+1€)

ECRASÉ DE POMME DE TERRE

À l'huile d'olive

SALADE

RIZ VINAIGRÉ

LETTUCE SOLEIL



PAUSE SUCRÉE

SIGNATURES

MOUSSE CHOCO-ZAATAR/5,9€

Crumble zaatar

CRAMIQUE PERDU /7,9€

Caramel beurre salé, boule vanille

PAVLOVA FRUITS ROUGES/8,9€

Meringue, fruits rouges, coulis et crème fouettée

SKYR

FLAN/5,9€

FRUITS ROUGES/8,9€

AÇAÏ & CHIA/7,9€

COMPTOIR

BANANA BREAD/3,9€

CARROT CAKE/3,9€

GAUFRE LIÉGEOISE/5,9€

Nutella, crème fouettée, boule vanille

COOKIE DU MOMENT/3,9€

Ask the staff

PUDDING/3,9€

PANCAKES

OPERA/6,5€

Pommes et poires poêlées au caramel, crème fouettée

BEFFROI/7,5€

Banane, nutella, amandes effilées et grillées, crème fouettée

VIEILLE BOURSE/9,9€

Fruits rouges, crème fouettée, coulis de framboise

GRAND PLACE/7,5€

Bacon, œuf parfait bio, sirop d'érable

FROZEN YAOURT

À COMPOSER/5,9€

SIDES AU CHOIX (1)

BROWNIE

PEPITES DE CHOCOLAT

BONBONS

SPECULOOS

MUESLI

AMANDES

KIWI

BANANE

POMME

FRUITS ROUGES

EXTRA (+1€)

NAPPAGE AU CHOIX (1)

CHOCO-NOISETTE/CINAMOON/

CARAMEL BEURRE SALÉ/

FRUITS ROUGES

EXTRA (+0,7€)

GLACE ARTISANALE/3,7€

CHOCO, VANILLE, FRAMBOISE

Servi avec une touche de muesli



COFFEE BAR

EXPRESSO - ALLONGÉ/2€

DOUBLE/3,5€

DÉCA/2€

CAPPUCCINO/4,9€

FLAT WHITE/4€

BUMBLE /5,2€

CAFÉ FRAPPÉ (CARAMEL)/5,9€

CHOCOLAT CHAUD/4,50

SIGNATURES

ICED CHICORÉE/4,5€

CAFÉ TONIC /5,9€

RAF/6,9€

Plus gourmand, on ne fait pas semblant

LAVANDE

VANILLE

TIRAMISU

LATTE/ 4,2€

CHERRY, VANILLE, CARAMEL,

CINNAMON, TIRAMISU, NOISETTE (+0,7€)

UBE/6,2€

MATCHA/6,2€

EXTRA LAIT VÉGÉTAL (+0,8€)

EXTRA SIROP (+0,5€)

SMOOTHIE

SMOOTHIE PROTÉINÉ/7,2€

Lait d'avoine, banane, beurre de cacahuète.

Cold brew (+1€)

SMOOTHIE DU MOMENT/7,2€

Ask the staff

SHOT

BOOST/2,5€

Gingembre, curcuma, carotte

COLLAGÈNE/2,5€

Aloe vera, sel marin, vitamine C

THÉ/INFUSION/4€

CHAILATTE/4,5€

JUS

CITRONNADE MAISON/4,9€

GREEN DETOX/6,5€

Eau de concombre, cordial basilic, menthe, citron

ORANGE PRESSÉE/5,5€

JUS GRANINI /3,9€

Tomate, Pomme, Pamplemousse, Ananas, Orange

