

## SOFTS

<b>Eau Gazéifiée Micro-Filtrée</b> carafe 700ml	4
<b>Sirop à l'Eau Micro-Filtrée</b>	3
<b>Limonade Bio Locale</b> bouteille 330ml	5
<b>Coca Zéro</b> bouteille 330ml	5
<b>Bio Matcha Soda</b> matcha bio, jus de citron vert bio, sirop d'Agave bio eau gazéifiée	5
<b>Citronnade Maison</b> jus de citron vert et citron jaune, limonade, feuilles de menthe	5
<b>Jus "Fraîcheur" Maison</b> betterave, myrtille, bergamote	6
<b>Green Detox</b> épinards, concombre, céleri branche, citron vert pomme Granny Smith	8



## TAPAS

À PARTAGER OU PAS

<b>Bol de Frites de Patates Douces</b> *VEGAN* *SANS GLUTEN* mayo vegan maison	9
<b>Croquetas de Maïs à la Mexicaine</b> *VEGAN* salsa Piquillos, sel fumé	13
<b>Houmous Blanc au Tahini &amp; Crackers Maison</b> *VEGAN* *SANS GLUTEN* pickles de concombre, mûres, aneth, huile verte	10
<b>Bruschetta Primavera</b> *VEGGIE* *SANS GLUTEN* fromage de brebis, citron jaune, tomates couleurs, fraises, pesto, pignons, roquette, agave, sumac	13
<b>Turkish Eggs</b> *VEGGIE* *SANS GLUTEN* oeufs mollet, sumac, spicy oil, aneth, ciboulette tranche de pain artisanal local <b>AUTREMENT</b> toasté	12

## COCKTAILS

### & MOCKTAILS VIBES 10€

TOUS NOS COCKTAILS SE DÉCLINENT AVEC  
OU SANS ALCOOL

#### SPRITZ

Aperol ou Bitter sans alcool, Crémant avec ou sans  
alcool, agrumes, eau gazéifiée

#### ABRICOT GIN FIZZ

Gin avec ou sans alcool, abricot, amande, citron  
eau gazéifiée, romarin

#### COCONUT CRUSH

Rhum avec ou sans alcool, mangue, passion, lait de  
coco, fleur

#### PALOMA TWIST

Téquila avec ou sans alcool, pamplemousse, citron  
vert, gingembre, eau gazéifiée

#### GIN TO FRAISES BASILIC

Gin avec ou sans alcool, fraises, basilic, citron vert  
eau gazéifiée

## APÉRITIFS, BIÈRES & CO

CLASSIQUES MAIS TOUJOURS EFFICACES

<b>Pastis des Alpes</b>	4
<b>Bières Bio Locale "L'Ours"</b> bouteille 330ml Blonde / Blanche / Indian Pale Ale	6
<b>Verger de Provence</b> bouteille 330ml vin rosé, pêche, eau gazéifiée, romarin	7
<b>Kir Vin Blanc ou Crémant de Savoie</b>	7
<b>Coupe de Champagne de Vignerons</b>	12
<b>Whisky HOKOTSU TOYA - Japon</b> faible production sur une île de l'archipel pour un whisky de dégustation aux notes de poires	12

# ENTRÉES

- Millefeuilles de Patates Douces Crunchy** 15  
\*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\*  
pamplemousse, green guacamole au citron vert  
légumes chimichuri, espuma maïs
- Soupe Glacée de Betteraves, Xérès, Framboises** 15  
\*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\*  
fromage frais de brebis, radis couleurs, graines de  
courges torrifiées, aneth, crackers maison
- Tartare de Tomates aux Épices Douces** 15  
\*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\*  
tomates anciennes, tomates confites, Piquillos, harissa  
pignons, échalotes, ciboulette, fromage de brebis
- Sashimi de Daurade aux Baies de Timut** 15  
\*SANS GLUTEN\* \*SANS LACTOSE\*  
pistaches, dentelles de fenouil, radis, herbes fraîches  
agrumes, huile ardente
- Vitello Tonnato "Le Vrai"** 15  
\*SANS GLUTEN\* \*SANS LACTOSE\*  
veau français cuit à basse température, caprons  
pickles, feuilles de roquette, sauce maison addictive



# DESSERTS

SANS CULPABILITÉ!

- Ondulation de Patate Douce Croustillante** 9  
\*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\*  
fraicheur de pamplemousse, sorbet coco, sorbet  
orange, gel gingembre maison
- Feuillantine Chocolat Valhrona 70%** 9  
caramel beurre salé, cacahuètes
- Millefeuilles aux Fraises** 9  
mascarpone, rhubarbe, sumac
- Matchamisu** 9  
tiramisu kiwi, matcha, citron vert
- Chou Craquelin Pistaches** 9  
ganache chocolat blanc, citron vert, pistaches
- La Boule de Sorbet des Alpes** 4  
chocolat, noix de coco, orange, citron, fraise

# TERRE & MER NOURRICIÈRES

RETOUR À LA NATURE

- Tartine du Jardin** \*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\* 17  
pain artisanal local **AUTREMENT** toasté, guacamole de  
pois maraichers, légumes couleurs, graines germées  
herbes fraîches  
+ CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES  
SUPPL. OEUF MOLLET +2€
- Falafel Burger** \*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\* 20  
pain brioché artisanal local et sans gluten, houmous  
falafel maison au Zaatar de Palestine, roquette  
chou rouge acidulé, aubergine grillée, tomate jaune  
+ CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES
- Carpaccio de Betteraves aux Fleurs** \*VEGAN\* 25  
radis couleurs, pistaches, mûres, groseilles, pickles  
gel rhubarbe, huile d'olive, micro-pousses, sumac  
+ NOTRE JUS BETTERAVE MYRTILLE BERGAMOTE  
+ TABOULÉ DE BOULGOUR À L'ORIENTALE
- Risotto aux Citrons Jaunes de Syracuse IGP** 25  
\*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\*  
riz Acquerello, amandes Tuono de Sicile, fleurs  
micro-pousses, tuile de parmesan, condiments

- Chic un Pan Bagnat !** \*SANS LACTOSE\* 19  
pain de pomme de terre maison, oeuf plein air  
radis, tartare de thon à la niçoise, olives Taggiasche  
tomates, fèves, roquette, huile d'agrumes  
+ CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES

- Mi-Cuit de Thon aux Sésames** 25  
\*SANS LACTOSE\*  
fraîcheur de légumes thaï, pousses de soja, feuilles  
de menthe, cacahuètes

- Assado de Boeuf, Chimichuri, Pop-Corn** 25  
\*SANS LACTOSE\*  
houmous de pois chiches, légumes couleurs  
Piquillos, croquetas de maïs maison

- Tartare de Boeuf Thaï au Couteau** 25  
\*SANS LACTOSE\*  
condiments, soja, curry rouge, sésames, oignons  
crispy, graines germées  
+ CORNET DE FRITES DE PATATES DOUCES



# Menu Green

ENTRÉE+PLAT+DESSERT  
À COMPOSER SELON VOS ENVIES

- 43 euros -

**Millefeuilles de Patates Douces Crunchy** \*VEGAN\* \*SANS GLUTEN\*

pamplemousse, green guacamole au citron vert, légumes chimichuri, espuma maïs

ou

**Soupe Glacée de Betteraves, Xérès, Framboises** \*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\*

fromage frais de brebis, radis couleurs, graines de courges torréfiées, aneth, crackers maison

ou

**Tartare de Tomates Aux Épices Douces** \*SANS GLUTEN\*

tomates anciennes, tomates confites, Piquillos, harissa, fleurs, pignons, échalotes, ciboulette, fromage de brebis

ou

**Sashimi de Daurade aux Baies de Timut** \*SANS GLUTEN\* \*SANS LACTOSE\*

pistaches, dentelles de fenouil, radis, herbes fraîches, agrumes, huile ardente

ou

**Vitello Tonnato "Le Vrai"** \*SANS GLUTEN\* \*SANS LACTOSE\*

veau français cuit à basse température, caprons, pickles, feuilles de roquette, sauce maison addictive

-----

**Carpaccio de Betteraves aux Fleurs** \*VEGAN\*

radis couleurs, pistaches, mûres, groseilles, pickles, gel rhubarbe, huile d'olive, micro-pousses, sumac  
+ NOTRE JUS BETTERAVE MYRTILLE BERGAMOTE + TABOULÉ DE BOULGOUR À L'ORIENTALE

ou

**Risotto aux Citrons Jaunes de Syracuse IGP** \*VEGGIE\* \*SANS GLUTEN\*

riz Acquerello, amandes Tuono de Sicile, micro-pousses, tuile de parmesan condiments, fleurs

ou

**Mi-Cuit de Thon aux Sésames** \*SANS LACTOSE\*

fraîcheur de légumes thaï, pousses de soja, feuilles de menthe, cacahuètes

ou

**Assado de Boeuf, Chimichuri, Pop-Corn** \*SANS LACTOSE\*

houmous au tahini, légumes couleurs, Piquillos, croquetas de maïs maison

ou

**Tartare de Boeuf Thaï au Couteau, frites de patates douces** \*SANS LACTOSE\*

condiments, soja, curry rouge, sésames, oignons crispy, graines germées

-----

Dessert à la Carte

# Je Brunch du Samedi

SERVICE 11H30 & 13H30

**BUFFET À VOLONTÉ**

Salés, Sucrés, Boissons Sans Alcool

—  
35 euros

## ET POUR FINIR...

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

<b>Café Espresso / Café Allongé / Décaféiné</b>	<b>2</b>
<b>Suppl. Lait ou Lait Végétal</b>	<b>1</b>
<b>Cappuccino</b> lait de vache entier ou lait d'amandes bio	<b>5</b>
<b>Thé aux Agrumes</b> thé sombre fermenté, orange amère, vanille, héliotrope	<b>5</b>
<b>Infusion Digestive Maison Vegan</b> racines de gingembre, curcuma, feuilles de menthe, sirop d'Agave bio	<b>5</b>
<b>Digestif Prenom</b> Génépi GUILLAUMETTE - France Poire William ETTER - Suisse Vieille Orange ETTER - Suisse Rhum HARDY XO - Martinique Armagnac DARTICALONGUE VSOP - France Whisky SHOKOTSU TOYA - Japon	<b>12</b>

Solidarité

## MADAGASCAR

*Engagés depuis de nombreuses années  
au côté de l'Association "EAU DE COCO"  
pour financer des repas quotidiens à la cantine de  
l'École des Saphirs*

*située à Antsoamadiro dans le sud de l'île  
nous vous invitons à rejoindre cette chaîne de solidarité.*

*Pour cela nous préparons avec amour  
des cookies à la vanille de Madagascar  
que vous pouvez emporter pour déguster plus tard et  
partager avec vos proches*

**1 COOKIE 4€**

**=**

**5 REPAS À L'ÉCOLE DES SAPHIRS**

UN ANNIVERSAIRE  
UN CADEAU D'ENTREPRISE  
UN REMERCIEMENT  
OU JUSTE  
L'ENVIE DE FAIRE PLAISIR...

Offrez un Bon Cadeau  
à vos proches

### COMMENT ÇA MARCHE ?

Vous déterminez la valeur du bon cadeau  
que vous souhaitez offrir.

Nous vous remettons un joli bocal  
aux couleurs de l'établissement  
faisant office de bon cadeau et qui sera le lien entre vous,  
vos invités et nous.

En effet, lorsqu'ils viendront profiter du moment que  
vous leur avez offert,  
ils remettront le bocal vide à nos équipes  
et nous le remplirons d'une création culinaire maison qui  
prolongera le moment  
quand ils seront de retour chez eux.

# VINS BLANCS, ROSÉS & CHAMPAGNES

VERRE

BOUTEILLE

## *La Vallée du Rhône*

### **SAINT-JOSEPH**

Domaine Vallet - Méribets

2024

**8**

**38**

## *La Bourgogne*

### **CHABLIS**

Domaine Wengier

**BIO**

2025

**9**

**42**

### **Meursault**

Domaine Génot Boulanger - Clos du Cromin

**BIO**

2020

**81**

## *La Loire*

### **POUILLY FUMÉ**

Domaine Tabordet - Les Petites Aubues

**BIO**

2024

**8**

**38**

### **COTEAU DU LAYON**

Château Soucherie - Patrimoine

**BIO**

2022

**7**

**32**

## *La Savoie*

### **ROUSSETTE**

Julie Portaz - Phantasia Altesse

2025

**7**

**32**

## *La Provence*

### **CÔTES DE PROVENCE ROSÉ**

Made In Provence - Diable & Co

2025

**6**

**28**

## *La Champagne*

### **CHAMPAGNE DRAPPIER ROSÉ**

**80**

# LES VINS ROUGES

VERRE

BOUTEILLE

## *La Vallée du Rhône*

### **VACQUEYRAS**

La Bastide Sainte Dominique

2024

**7**

**32**

### **SAINT-JOSEPH**

Domaine Vallet - Méribets

2024

**8**

**38**

### **CROZES HERMITAGE**

Domaine Aléofane

**BIO**

2024

**9**

**42**

### **CÔTE ROTIE**

Domaine Garon - Sybarine

2022

**76**

## *Le Languedoc*

### **TERRASSES DU LARZAC**

Le Clos de Serres

**BIO**

2023

**6**

**29**

### **PIC ST-LOUP**

Château Lascaux - Carra

**BIO**

2023

**8**

**38**

## *La Bourgogne*

### **MERCUREY**

Les Champs de Thémis - Les Bosebuts

**BIO**

2023

**9**

**42**

### **POMMARD 1er CRU**

Domaine Génot Boulanger - Clos Blancs

**BIO**

2022

**93**

## *Le Bordelais*

### **ST-ÉMILION GRAND CRU**

Château La Gave Figeac

**BIO**

2020

**62**

### **LALANDE DE POMEROL**

Château Belles Graves

2019

**9**

**42**

## *La Loire*

### **ST-NICOLAS DE BOURGUEIL**

Domaine de La Coteleraie - Les Perruches

**BIO**

2023

**7**

**32**