

STARTERS: SHARING IS CARING

GUACAMOLE & CHIPS TORTILLAS ★ VEGAN & SANS GLUTEN _____	14
Avocat, citron vert, pico de gallo, coriandre	
SPRING ROLLS VEGAN & SANS GLUTEN _____	16
Rouleaux de printemps, sauce sweet chili	
AGUACHILE DE SÉRIOLE SANS GLUTEN _____	24
Hibiscus, grenade, menthe, tortillas croquantes	
TATAKI DE SAUMON ★ SANS GLUTEN _____	23
Algues wakamé, moutarde douce, pickles	
BRUSCHETTA _____	24
Pastrami, asperges vertes, olives, burrata, pain aux céréales, pesto de basilic	
GYOZA _____	21
Bœuf, légumes, bouillon aux algues kombu, enoki	
LOBSTER ROLL _____	29
Pain brioché toasté, homard, mayonnaise aux herbes, citron vert	

BETWEEN BOTH

«CAESAR» SALAD _____	25
Romaine, croûtons, filet de poulet croustillant, Vieux Rodez, sauce caesar	
QUINOA ROUGE ★ VEGAN & SANS GLUTEN _____	24
Pamplemousse, grenade, avocat, concombre, mangue, oignon rouge, vinaigrette orange	
POKÉ VERSION HAWAÏ SANS GLUTEN _____	29
Crevettes, riz vinaigré, carotte, edamame, pousse de soja, chou pak choï, sésame, coriandre, cacahuètes, grenade, chou rouge, sauce épicée saté	
WEST COAST BOWL SANS GLUTEN _____	27
Romaine, riquette, œuf dur, ventrèche de thon, olives noires, pickles de chou-fleur, sauce vitello	

MAIN COURSES

MAC & CHEESE ★ _____	24
Macaroni, oignons caramélisés, cheddar, Comté, breadcrumbs aux herbes	
CALI CATCH SANS GLUTEN _____	34
Filet de bar, chimichurri, chou pak choï grillé	
TAGLIATELLES ASPERGE & PISTACHE _____	26
Tagliatelles cuites minute, asperges vertes, pesto de pistache, burrata	
FRIED CHICKEN ★ _____	29
Suprême de poulet croustillant, curry, pico de gallo, sweet gochujang	
BEEF TACOS SANS GLUTEN _____	29
Tortillas de maïs, bœuf rissolé, paprika, cumin, oignons, coriandre, cheddar fondu	
RAMEN VEGAN _____	26
Nouilles de blé, dashi d'algue kombu & miso, chou pak choï, carotte, pousses de soja, champignons	
SMASH BURGER _____	29
Bœuf de race française, Monterey jack, oignons frits, riquette, sauce Relish Servi avec des frites <i>Avec bacon</i> _____ +2	
ASADA DE BŒUF SANS GLUTEN _____	39
Picanha de bœuf Angus, salsa de carotte, pickles, piments de Padrón frits	
SPICY TUNA _____	37
Thon grillé, kimchi, togarashi	

GUILTY PLEASURES

MINI MAC & CHEESE
FRENCH FRIES ÉVIDEMMENT! SANS GLUTEN
GREEN SALAD, PÉPITAS TORRÉFIÉES VEGAN & SANS GLUTEN
CAROTTES RÔTIÉS, CUMIN, CORIANDRE VEGAN & SANS GLUTEN
GRILLED POIREAUX VEGAN & SANS GLUTEN

9

CHEESECAKE _____ 12
Praliné pistache

LEMON PIE _____ 12
Tarte citron, meringue croquante

BROWNIE _____ 12
Glace vanille, caramel

SUNDAE XL-ICIOUS _____ 12
Vanille, éclats de cookie, caramel, banane, chantilly

FRUITY VIBE VEGAN & SANS GLUTEN _____ 12
Sélection de fruits du moment

COFFEE & SWEETS _____ 12

WORK & LUNCH

DU LUNDI AU VENDREDI
AU DÉJEUNER UNIQUEMENT
HORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE, PLAT OU SALADE
CAFÉ & EAU FILTRÉE

48

À choisir parmi les plats
suivis du signe ★

Formule hors boisson.

TAKE AWAY

LE COOKIE POUR QUATRE-HEURES _____ 6
Chocolat, noisettes



LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.
TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE, NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE
PAIN SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE. MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.
PRIX NETS EN EUROS, TVA INCLUSE.