

# FORMULES BOISSON +2€

<b>PETITE FAIM</b> À PARTIR DE <b>11<sup>90</sup></b> DWICH + ACCOMPAGNEMENT OU DESSERT	<b>GROSSE FAIM</b> À PARTIR DE <b>14<sup>40</sup></b> DWICH + ACCOMPAGNEMENT + DESSERT	<b>ÉTUDIANTE</b> POUR <b>10<sup>90</sup></b> [ POULET RÔTI ] OU [ BÁNH MÌ ] + ACCOMPAGNEMENT + [ CRÈME DESSERT ] OU [ COOKIE ]
---	---	---

## DWICHES

	À L'UNITÉ	PETITE FAIM	GROSSE FAIM
<b>[ BÁNH MÌ ]</b> MEULE AU LEVAIN, SPICY MAYO AIL RÔTI "AKABANGA", LÉGUMES RÔTIS AU MISO ET AIL NOIR, ŒUF MARINÉ CORÉEN, PICKLES DE CAROTTE ET NAVET AU VINAIGRE DE RIZ, MESCLUN & HERBES AROMATIQUES. <small>VÉGÉ</small>	<b>8<sup>90</sup></b>	<b>11<sup>90</sup></b>	<b>14<sup>40</sup></b>
<b>[ POULET RÔTI ]</b> BUN, AÏOLI, POULET RÔTI AU CITRON CONFIT, JUS DE VIANDE, PICKLES D'OIGNON ROUGE, AMANDE & MESCLUN. <small>HALAL</small>	<b>9<sup>90</sup></b>	<b>12<sup>90</sup></b>	<b>15<sup>40</sup></b>
<b>[ AUBERGINE - FEUILLE DE FIGUIER ]</b> MEULE AU LEVAIN, AUBERGINE CARAMELISÉE, AIGRE DOUCE FEUILLE DE FIGUIER, CRÈME DE LAIT RIBOT, YAMITSUKI, CÉBETTE & HUILE DE FEUILLE DE FIGUIER. <small>VÉGÉ</small>	<b>10<sup>90</sup></b>	<b>13<sup>90</sup></b>	<b>16<sup>40</sup></b>
<b>[ TANDOORI ]</b> BUN, HAUT DE CUISSE DE POULET TANDOORI, CURRY VERT COMBAVA, SAUCE PILI-PILI TAMARIN, PICKLES D'ABRICOT, MESCLUN & GEL SWEET AND SOUR. <small>HALAL</small>	<b>11<sup>90</sup></b>	<b>14<sup>90</sup></b>	<b>17<sup>40</sup></b>
<b>[ PO' BOY ]</b> BUN, CREVETTES GRISSES FRITES FAÇON CAJUN, SAUCE BLOODY MARY X ABSTRACT SPICE MIX, SWEET CHILI SAUCE, DILL PICKLES, TOMATES CERISES CONFITES, ICEBERG & CITRON VERT.	<b>12<sup>90</sup></b>	<b>15<sup>90</sup></b>	<b>18<sup>40</sup></b>

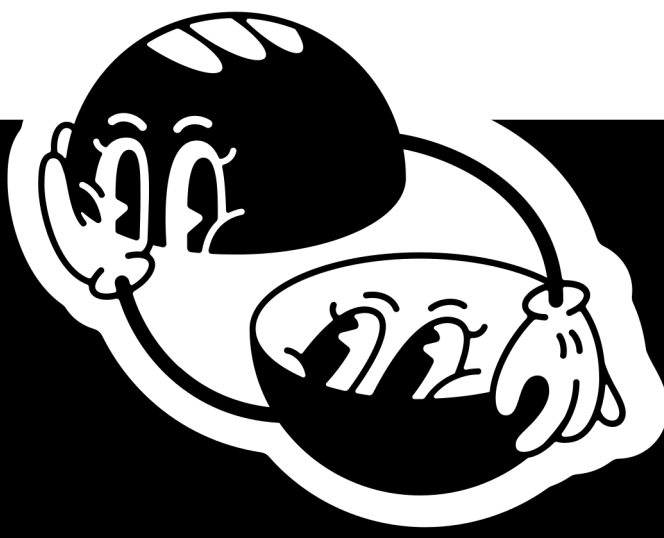
## ACCOMPAGNEMENTS

	À L'UNITÉ
<b>[ POMMES DE TERRE GRENAILLE RÔTIES ]</b>	<b>3<sup>90</sup></b>
<b>[ SALADE VIETNAMIENNE ]</b> CAROTTES, CHOU CHINOIS, OIGNON ROUGE, MENTHE, CÉBETTE, PIMENT OISEAU, CACAHUËTES & VINAIGRETTE ASIATIQUE.	

## DESSERTS

	À L'UNITÉ
<b>[ COOKIE ]</b> CHOCOLAT NOIR, AMANDES TORRÉFIÉES ET FLEUR DE SEL.	<b>3<sup>90</sup></b>
<b>[ CHEESECAKE DE MAMAN ]</b> CRÈME MONTÉE, MASCARPONE, LAIT CONCENTRÉ, ZESTES DE CITRON & SABLÉ BRETON.	
<b>[ CRÈME VANILLE ]</b> VANILLE & RIZ SOUFFLÉ CARAMELISÉ.	
<b>[ COMPOTE TATIN ]</b> POMMES & CARAMEL	
<b>[ CAKE PRALINÉ ]</b> PRALINÉ & AMANDES TORRÉFIÉES.	

# SANDWICHES CUISINÉS 100% FAIT-MAISON.



# LET'S DRINK

## VINS

	12CL VERRE	46CL POT
<b>BLANC - POIVRE D'ÂNE</b> VIN DE FRANCE 2023 - LANGUEDOC - 13°		
<b>ROSÉ - DOMAINE PAYEN</b> PRÉLUD 2024 - ANJOU - 11,5°	<b>4<sup>50</sup></b>	<b>15<sup>00</sup></b>
<b>ROUGE - DOMAINE PAYEN</b> PRÉLUD 2024 - ANJOU - 11,5°		

## BIÈRES

	25CL DEMI	50CL PINTE	33CL CANETTE
<b>TERRA PILS</b> BBP - BLONDE - 4,8°	<b>3<sup>50</sup></b>	<b>6<sup>00</sup></b>	<b>5<sup>00</sup></b>
<b>DELTA IPA</b> BBP - IPA - 6°	-	-	<b>6<sup>00</sup></b>
<b>PRIMZ NOLO - SANS ALCOOL</b> PRIMZ - SOUR ANANAS - 0%	-	-	<b>5<sup>00</sup></b>

## SOFTS BOISSONS FRANÇAISES

<b>ICED TEA</b> LE FOURGON - 33CL	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>LIMONADE</b> LE FOURGON - 33CL	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>COLA</b> LE FOURGON - 33CL	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>COLA 0</b> LE FOURGON - 33CL	<b>3<sup>00</sup></b>
<b>GINGER BEER</b> UMA - 33CL	<b>3<sup>90</sup></b>
<b>MATÉ</b> EL TONY - 33CL	<b>3<sup>90</sup></b>
<b>CORSICA</b> CORSICA - 33CL	<b>3<sup>90</sup></b>

## EAUX

<b>EVIAN</b> 33CL	<b>2<sup>00</sup></b>
<b>BADOIT</b> 33CL	<b>2<sup>50</sup></b>

## CAFÉS

<b>EXPRESSO</b>	<b>1<sup>80</sup></b>
<b>ALLONGÉ</b>	<b>2<sup>30</sup></b>
<b>DOUBLE EXPRESSO</b>	<b>2<sup>80</sup></b>

**B** BRUSSELS BEER PROJECT **Brussels Beer Project** n'est pas une brasserie comme les autres : c'est un projet **engagé et durable**. Leur équipe crée des bières innovantes comme la Juice Junkie, une IPA onctueuse aux houblons aromatiques, flocons d'avoine et levure. Certifié B Corp, BBP brasse avec goût et sens.

**P** POIVRE D'ÂNE **Poivre d'Âne** est une maison de vins **libre et engagé** qui crée, avec des vignerons partenaires, des cuvées naturelles sans intrants chimiques, à partir de levures indigènes et dans le respect de l'environnement.



Sur les schistes de l'Anjou noir, le **Domaine Payen** incarne la reconversion passionnée de Ludovic Payen, ex-financier devenu vigneron. En bio et en vinifications naturelles, il signe des cuvées précises, reflets du terroir.