



FOOD

FINGERFOOD 18h00 - 22h00 À PARTAGER... OU PAS !

- CROQUETAS (x3)**..... 7,50 €
Croquettes de jambon et manchego & mayo paprika fumé
- CRISPY CHICKEN** 12,50 €
Morceaux de poulet panés et frits & sauce sweet chili
- NACHOS MUCHACHO'S (2/3 pers.)**..... 14,50 €
Nachos, cheddar fondu, sauce cheddar, guacamole, chili végétarien, dés de tomate, ciboule, piments jalapeños & crème épaisse
- HOUMMOUS & FALAFELS** 13,50 €
Houmous, sumac, grenade, feta, falafels & pain pita
- SALT'N'PEPPER CALAMARS** 13,00 €
Calamars panés et frits & mayonnaise à l'ail rôti
- TACOS DE CREVETTES (à l'unité)** 4,50 €
Galette de maïs, crevettes grillées, confit de mangue, tomates, oignons rouges & mayonnaise paprika fumé
- VEGGIE TACOS (à l'unité)** 4,50 €
Galette de maïs, asperges vertes grillées, sauce romesco, feta, salsa d'oignons rouges, citron vert & coriandre
- PADRON ROULETTE** 7,50 €
Ça pique de temps en temps !
Piments doux padron frits & sel de guerrande bio
- BROCHETTE DE POULPE** 13,50 €
Brochette de poulpe, pommes de terre Ratte, sauce romesco, huile d'olive & paprika fumé
- PAN CON TOMATE**..... 4,20 €
Pain frotté à l'ail et à la tomate

PLANCHETTES

- LA FROMETON**..... 14,50 €
Assortiment de fromages
- LA GOURMANDE**..... 1/2p. 16,00 € / 3/4p. 25,00 €
Assortiment de charcuteries espagnoles et fromages, olives & pâte de coing

STARTERS & SALADES

18h30 - 22h00

- SALMON AVO'TOAST** 15,00 €
Pain toasté, cream cheese, avocat, saumon fumé, assortiment de légumes croquants, menthe, aneth, mélange de graines
- MAD CESAR SALAD'** 18,50 €
Salade, filet de poulet (250gr) mariné et grillé, bacon, croûtons, parmesan, tomates cerises, avocat, œuf poché & sauce César à la crème de soja

- BUDDHA BOWL**..... 15,50 €
Brocolis, sauce romesco, tomates cerises, cebette, épautre, feta, avocat, mélange de graines, pickles d'oignons & grenade
- ALOHA POKE BOWL**
+ SAUMON CRU 19,50 €
+ FALAFELS 16,50 €
Riz, carottes, edamame, concombre, ananas, radis, avocat, sésame, noix de cajou, shiso & sauce poke
- TIRADITO DE BAR**..... 17,00 €
Carpaccio de bar, lait de tigre aux fraises, salsa de fruits rouges & coriandre

STREET FOOD & PLATS

18h30 - 22h00

- NY SMASH BURGER** 18,50 €
Bun's brioché *Ma Boulangerie*, steak haché de bœuf ≈200 gr, cheddar, bacon, tomate, oignons caramélisés, pickles de concombre, sauce burger & frites
- PULLED PORK BURGER** 18,00 €
Bun's brioché *Ma Boulangerie*, coleslaw, éfilochée de porc fumé maison, cheddar & frites
- VEGGIE BURGER** 16,00 €
Bun's brioché *Ma Boulangerie*, steak végétal *HappyVore*, épinards, oignons caramélisés, betterave, chèvre & sauce miel moutarde
- CHORIPAN** 14,50 €
Pain hot dog, chorizo grillé, guacamole, sauce chimichurri, crispy oignons & herbes fraîches
- LINGUINE A L'ENCRE DE SEICHE** 14,50 €
Crevettes bio, sauce tomates cerises, piment, persil & ail
- + FILET DE BAR** 23,00 €
- SMOKED RIB'S FRANCE/ 500 GR**..... 25,00 €
Travers de porc fumés sur place à la sauce barbecue maison, oignons rouges crispy & frites
- BAVETTE DE BŒUF U.-K. /250 GR** 25,00 €
Sauce chimichurri ou jus court au thym & tomates cerises
Frites & légumes
- TARTARE DE BŒUF 250 GR/SASHI/FINLANDE**..... 25,00 €
Bœuf coupé au couteau, oignons, câpres, cornichons, huile de pépin de raisin, jaune d'œuf, sauce Worschester et Tabasco, salade & frites
- ASPERGES VERTES** 18,00 €
Asperges vertes (250 gr), petits pois, brocoli rôti, burrata, graines de chia & huile d'olive au yuzu

PLATS SERVIS UNIQUEMENT DU MARDI AU SAMEDI

..WINE NOT..

BUBBLE

DOMAINE MURÉ

Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Brut6.50€ 37€
Disponible en 150 cl.....73€
Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Rosé..... - 39€

CHAMPAGNE LALLIER

Série R Brut.....12€ 70€

MAISON PHILIPPONNAT

Champagne Royale Réserve Brut - 85€
Champagne Royale Réserve Rosé..... - 70€

« R » DE RUINART

Champagne Brut - 119€

BLANCS

LA DEMOISELLE

Domaine de Laballe, Côtes de Gascogne5€ 27€

A6MANI

Lifili, IGP Salento, Pouilles, ITALIE5.60€ 32€

CASTILLO MONTBLANC Macabeu/Chardonnay

Bodegas Concavins, Conca de Barberà, Espagne..... 5.50€ 30€

CHARDONNAY La sélection du NoMad

Notre charonnay Sud Américain du moment 5€ 28€

PINOT GRIS La 4ème Tour

Kuentz-Bas, Ammerschwih, Alsace6.10€ 34€

GEWURTZRAMINER

Engel Frères, AOC Alsace, Orschwiller, Alsace.....6.90€ 39€

AIGA

Dom. Attilon, IGP Bouches du Rhône, Camargue.....5€ 28€

LA MARSANNE

Gilles Robin, IGP Collines Rhodaniennes, Rhône.....5.50€ 31€

SAINT-VÉРАН

Domaine Matisco, AOC St-Véran, Bourgogne..... - 49€

PETIT CHABLIS

Jean Collet, Petit Chablis, Bourgogne - 42€

ROSÉ

M DE MINUTY

Minuty, AOC Côtes de Provence.....5.90€ 32€
Disponible en 150 cl.....62€

MINUTY PRESTIGE

AOC Côtes de Provence - 37€

ROUGE

LE TEMPS EST VENU

Domaine Stéphane Ogier, AOC Côtes du Rhône.....6€ 32€

LE PAPILLON

Gilles Robin, AOP Crozes-Hermitage, V. du Rhône.....6.50€ 37€

LE GIGONDAS DE PIAUGIER

Domaine de Piaugier, Gigondas, Vallée du Rhône - 56€

1717 Château Les Tours Clocher,

Vacqueyras, Vallée du Rhône - 82€

TERRE POURPRE

Domaine de la Florane,
AOC Côtes du Rhône Villages Visan - 41€

FOR ME

Domaine de Rimbert, Vin de France, Languedoc.....5€ 27€

LES RUCHES Mas des Quernes,

AOC Terrasses du Larzac, Languedoc - 43€

TRITON N°4

Haut-Marin, Côtes de Gascogne, Sud-Ouest4.50€ 24€

PINOT NOIR La sélection du NoMad

Demandez notre Pinot Noir du moment !6.70€ 37€

HECTOR & JULIETTE

Domaine Ste-Marie des Crozes, AOP Corbières.....6.50€ 37€
Disponible en 150 cl.....59€

PÉALAT

Gilles Robin, AOP Saint-Joseph, Vallée du Rhône..... - 68€

AGNEAU ROUGE

Bar. Philippe de Rothschild, AOC Bordeaux.....4.50€ 24€

CUVÉE CAPRICE

Château Milon, AOC Saint-Emilion, Bordeaux - 40€

PUNTO FINAL MALBEC CLASSICO

Bodegas Renacer, Mendoza, Argentine.....6.40€ 37€

CAPE MOBY RED

Cape Moby Winery, Western Cape, Afrique du Sud - 32€

TIME WAITS FOR NO ONE

Finca Bacara, Jumilla D.O.P., Espagne - 35€

PRIMITIVO SALENTO IGT

Domaine Campi Deantera, Pouilles, ITALIE.....5.50€ 31€

NERO D'AVOLA

Funaro, IGP Terre Siciliane, ITALIE - 36€

JE NE SOUFFRE PLUS

Domaine de la Florane,
AOP Côtes du Rhône Villages..... - 30€