

**SUPER**



**GINS**

## GIN TONICS

SÉLECTIONNEZ VOTRE GIN  
ET VOTRE TONIC :  
NOUS VOUS PROPOSONS  
2 FORMULES

### 1 COMPLÉTÉ PAR NOS SOINS



#### MISS TONIC

14CL + 1€

#### TONIC ARCHIBALD

BIO 14CL + 2€

Sans quinine, à l'amertume délicate  
de la gentiane

### 2 À DOSER SELON VOS ENVIES



#### AVEC UN TONIC PREMIUM EN BOUTEILLE

+ 4,50€

## NOS TONICS BOUTEILLES



#### TONIC PONDICHÉRY

BIO 20CL

Extra dry  
Citron vert et sureau  
Gingembre et cardamome  
Orange amère

#### TONIC DRIMS

BIO 20CL

Classique  
Basilic et concombre

#### GASTON'IC

BIO 25CL

Classique  
Agrumes

#### CRYPTONIC

25CL

Classique  
Romarin  
Concombre

#### PARIS TONIC

BIO 25CL

Classique  
Hibiscus

## ÉQUILIBRÉS



#### CASTAN

BIO 45° - 10€

Raffiné, il offre de délicates notes de  
poivre et de menthe sauvage.

#### BACCAE N°01

BIO 40° - 9€

Une palette aromatique centrée  
sur le genièvre, sublimée par  
des notes de pamplemousse,  
gentiane et carvi. Un final subtil  
de verveine et d'eucalyptus.

#### BOMBAY SAPPHIRE

40° - 6€

Une bouche souple puis complexe  
et une finale sur la lavande.

#### FARONVILLE GIN

42° - 9,20€

Élaboré à partir d'une sélection  
de plantes et de fleurs de pomme  
de terre récoltées à la main.

#### COOLICORNE LONDON DRY GIN

43° - 6,50€

Frais, floral, citronné, des saveurs  
de bruyère et une légère amertume  
due à la reine-des-prés. Un voyage  
au cœur des forêts du Perche.

#### MIRABEAU

43° - 8,50€

La coriandre équilibre l'acidité  
du citron. Des racines d'iris,  
d'angélique pour des notes  
végétales. La rose, la lavande,  
le jasmin apportent une touche  
forale. Le laurier, le thym et le  
romarin confèrent un caractère  
herbacé et équilibré.

#### OH LA LA ! DISTILLERIE LEHMAN

40° - 6,50€

Du genièvre, what else?  
Simple et efficace.

#### GIN TRADITIONNEL G. MICLO

40° - 7,80€

Un gin élégant et racé, le résultat  
d'une macération et d'une double  
distillation, aux notes délicatement  
citronnées et poivrées.

#### GIN DE NOS JARDINS

BIO 44° - 9,50€

Thym, romarin, origan, lavande et  
genièvre sont cultivés en agriculture  
bio à la ferme. Les épices telles que  
le poivre rose, la cardamome et les  
agrumes proviennent de producteurs  
partenaires en agriculture biologique.

#### VO (VERSION ORIGINELLE)

40° - 6,50€

Aux origines du London Dry Gin :  
des baies de genièvre, la fraîcheur  
de l'orange & du citron, le caractère  
affirmé du gingembre, de la  
canneberge et de la réglisse.

## AGRUMES



#### SUPER BROUSSARD

47° - 9€

Un gin de haut vol made in Elsass,  
fait par trois passionnés, qui vous  
fera décoller vers le pays des  
épices et des agrumes pour atterrir  
sur une note douce.

#### MR GASTON

BIO 42,5° - 7€

Aromatique et vif. Les agrumes et  
la fleur de sureau apportent de la  
rondeur. La finale est poivrée.

#### ZITRUS

42° - 8,30€

L'harmonie entre le poivre de  
Sichuan, l'orange, le citron et le  
gingembre fait frémir vos sens.  
La patate douce et l'aneth, pour la  
légèreté.

#### BUDDHA'S HAND

44° - 8€

À La Londe-Les-Maures dans Le Var,  
Guillaume Ferroni utilise frais ses  
agrumes (main de Buddha, cédrat,  
citron et orange douce), afin de  
sublimier les arômes de son gin.

#### LA FRENCH

40° - 8€

Artisanal et gascon, une distillation  
de citron vert, de citron et de  
gingembre.

#### MONACO GIN

40° - 9€

Des oranges douces, amères,  
parfumées, des citrons, des  
citrons verts, du pamplemousse,  
de la bergamote, du cédrat et du  
thym citronné pour un bouquet  
scintillant en bouche.

#### BIRDIE KAFFIR

44° - 8,70€

Le combava apporte des arômes  
de citronnelle. Du cubèbe et de la  
cardamome pour le côté épicé ainsi  
que de l'amande pour la rondeur sur  
la finale.

#### GIN PHI

44° - 7,20€

La fraîcheur d'un bouquet  
d'agrumes, un pur orgasme  
éthylitique.

#### PIN UP WINGS

47° - 9€

Une balade à l'ombre des orangers  
qui bordent la Méditerranée.

#### GIN LE MANS

43° - 8€

Des saveurs agrumes et florales  
obtenues après une distillation  
de 24h.

## DOUX



#### CHRISTIAN DROUIN

42° - 9€

Une eau-de-vie de pommes  
à cidre, macérée avec du genièvre,  
du gingembre et d'autres  
aromates.

#### GIN DU GOUVERNEUR

40° - 7€

Ce gin va vous faire faire voyager  
vers des sensations nouvelles  
grâce à ses notes douces et  
fruitées.

#### ARANA

40° - 9,50€

Doux et délicat. Un nez floral  
et raffiné, la bouche est marquée  
par la prunelle.

#### AUDEMUS PINK PEPPER

44° - 10€

Ce gin associe neuf éléments  
aromatiques, baies roses, genièvre,  
cardamome, miel, vanille, fèves de  
tonka et trois autres gardés  
secrets. Le haut du panier.

#### CARMINA

42° - 9€

Le bouquet est estival. Il allie  
les fleurs et les fruits avec  
l'utilisation de framboise,  
de cassis, de fleur de sureau,  
de vanille, de citron et d'orange  
en plus du genièvre et des  
variétés de pommes normandes.

#### KOOM

BIO 43° - 8,30€

Gin délicatement épicé, obtenu  
par infusion de fruits et  
d'aromates : baie de genièvre,  
kumquat, fleur d'oranger, écorce  
d'orange amère, raisin sec et baies  
de Timut.

#### TAU

42° - 7,20€

Un superdosage de fruit  
de la passion, combava, kiwi,  
fleur d'hibiscus, houblon,  
mangue et papaye.

#### PIRA

42° - 9€

Une variété de poire normande  
appelée Domfront se trouve  
associée au genièvre, à la vanille,  
au citron, au poivre noir et à la  
racine d'iris.

#### MR. GASTON SHERRY CASK FINISH

BIO 43° - 7,40€

Cinq ingrédients issus de  
l'agriculture biologique :  
baies de genévrier, coriandre,  
écorces de citron, mandarine et  
fleur de sureau.

## FLORAUX



#### LADY OF BARBÈS

BIO 45° - 10€

Un gin floral élaboré à partir de  
baies de genièvre, de rose de Damas  
de géranium rosat, de baies roses &  
de reine des prés.

#### G'VINE FLORAISON

40° - 8€

Une base d'alcool de raisin, infusée  
avec 10 plantes aromatiques  
dont la fleur de vigne.

#### PARCELLE

BIO 43° - 10€

Gentiane, fleur de sureau et  
genièvre pour ce gin artisanal,  
comme une Sainte Trinité pour  
spiritueux : une révélation.

#### CITADELLE

44° - 8€

Un nez de jasmin, de chèvrefeuille  
et de cannelle. Une bouche  
empreinte de fraîcheur florale.

#### GIN DISTILLERIE DE STRASBOURG

BIO 45° - 10€

Ne vous méprenez pas sur l'origine  
des plantes qui le composent,  
si vous sentez des notes  
méditerranéennes, les aromates  
proviennent bel et bien d'Alsace !

#### MODERTAL BLEU

42,5° - 6,80€

Un gin alsacien aux douces notes  
d'aspérulle et de prunelle. Fermez  
les yeux... Vous êtes chez Mamama.

#### MODERTAL ROUGE

42,5° - 6,80€

Un gin alsacien aux douces notes  
de sureau et d'églantine. Cette fois,  
vous êtes chez Papapa.

#### LA BOUCHE N°2 — LES LANDES

BIO 42° - 8€

Arômes fleuris et légèrement  
résineux. De jeunes bourgeons  
de pin et fleurs de camomille lui  
confèrent rondeur et gourmandise.

#### BIRDIE CEDRON

44° - 8,70€

Un voyage sur les plateaux du  
Pérou. La verveine, les pétales  
de bleuet et les baies des Bataks  
donnent une fraîcheur qui n'a pas  
son pareil.

#### MELIFERA

43° - 8,70€

Fleurs d'immortelle, de cardamome  
d'angélique de maceron et d'autre  
plantes indigènes.  
Souvenirs de plage, de promenades  
dans les dunes et d'effluves  
chaudes et fleuries garantie.

## ÉPICÉS ET COMPLEXES



### BLACK PACIFIC

■ ■ 40° - 6,50 €

Ici dominent les senteurs de maquis et de garrigues, gorgées de soleil, libérées par le houblon Pacific Gem. Très aromatique, la bouche dévoile des arômes d'épices douces suivis d'une légère acidité en fin de bouche. La finale offre quant à elle des notes d'anis.

### LESS IS MORE

■ ■ 40° - 6,50 €

Deux ingrédients seulement, baie de genièvre et houblon amarillo. Aromatique de fruits exotiques, notes réglissées passant de la menthe sauvage à la cardamome, une fin de bouche aux notes de fleur de sureau.

### LORD OF BARBÈS

■ ■ BIO 45° - 10 €

Un gin bio avec des notes de noix de muscade, pain de singe et mangue. Lord of Barbès s'adresse aux esthètes du quotidien.

### LA BOUCHE N°1 — CAP FERRET

■ ■ BIO 44° - 8,80 €

Aérien. Il est finement iodé, notamment grâce à une distillation de coquilles d'huîtres de la cabane Mimbeau.

### BIRDIE SHISO

■ ■ 44° - 8,70 €

Utilisée dans la cuisine traditionnelle japonaise, la feuille de Shiso a un parfum unique avec des notes de citronnelle et d'hibiscus.

### ACMÉ

■ ■ 41,5° - 8,10 €

Un gin aux bourgeons de sapin des Pyrénées, distillé à Thuir. 12 plantes dont l'absinthe, la gentiane, l'anis vert et la réglisse.

### BAIGNOIRE

■ ■ 42° - 9,70 €

En référence aux « Bathub Gins » produits aux États-Unis lors de la prohibition. Sans distillation, mais une macération de plantes et épices, d'où sa robe jaune.

### MALOUIN'S

■ ■ 43° - 10 €

Un gin breton, au subtil mélange de coriandre, de zestes de yuzu, d'oranges et surtout des algues cueillies à la main à marée basse.

### BB9

■ ■ BIO 41° - 8,20 €

Du poivre de timut, du thym, du romarin, de la sauge, de la coriandre, des zestes de bergamote et citron et un alambic Stupfler, (pièce d'orfèvrerie réalisées à la main) permettant d'obtenir un spiritueux rond et suave.

### GRIAN

🍷 42° - 8,30 €

Issu d'une famille de vigneron, Léo Brand nous offre un gin à l'attaque franche de cardamome, de verveine puis la betterave, les baies de Goji et l'aneth. Une finale épicée avec le poivre de Sichuan et le gingembre.

### SAINT-AMANS

■ ■ 40° - 10 €

Souple, équilibré, 18 ingrédients, et une note discrète de piment d'espelette.

### HEOL AN ORIENT 1672

■ ■ BIO 42° - 8,20 €

Du nom du navire qui ramena, après deux ans de voyages en Extrême Orient, épices et aromates. Ce navire donna aussi son nom à la ville de Lorient. Un gin épicé qui vous fera voyager.

### GIN DISTILLERIE DE LA SEINE

■ ■ 44° - 7,6 €

Gin composé d'une eau de source, de plantes familières et incontournables comme le genièvre, l'ortie et l'estragon.

### ROSA

🍷 BIO 43,9° - 10 €

Distillé à Strasbourg en circuit court. Un nez floral et épicé. Des saveurs exotiques apportées par le géranium rosat.

### MELIFERA CORZA

■ ■ BIO 43° - 9 €

Puissant et subtil, des notes de myrte et d'immortelle séchée @un ensemble complexe et harmonieux de 18 botaniques.

### MR. GASTON MIZUNARA CASK FINISH

■ ■ BIO 44° - 8 €

Fraicheur et notes d'agrumes. Le côté poivré est accentué par le passage en fût de chêne de Mizunara apportant rondeur et délicatesse. Une finale harmonieuse avec des notes de vanille épicée.

### JUILLET GIN

■ ■ 44° - 9,50 €

Par La Maison Ferroni à Aubagne en Provence. Le fil conducteur de ce gin est l'anis sur lequel se greffent des notes de fruits d'été. C'est frais, c'est bon.

### JOS'BERRI

🍷 BIO 45° - 9 €

Attention pépite : un gin alsacien résineux et herbacé avec des notes de coing, de carvi, de cumin et une note finale de rhubarbe.

### PEPPER GIN

■ ■ 40° - 8,80 €

Distillation de dix poivres choisis pour leurs côtés fruités. Un gin d'exception.

### GVINE NOUAISON

■ ■ 45° - 8 €

14 plantes et épices. Parmi elles : les baies de genièvre, la cardamome, le gingembre et certaines plus sophistiquées comme le bois de santal, la bergamote, la prune, le poivre de Java et le vétiver.

### GIN FORESTIER G. MICLO

🍷 43° - 8,70 €

Des botaniques des forêts alsaciennes (baies d'alisier sauvage, églantine, sureau, sorbier, prunelle et myrtilles). Des notes de résine et de sous-bois.

### LA ROSE DES VENTS

🍷 42° - 10 €

Inspiré des anglais implantés en Inde qui aromatisaient leur gin avec le pistil de safran et le poivre du Timut.

### BIRDIE TIMUT

■ ■ 44° - 8,70 €

Des parfums de rose et de pamplemousse. Une attaque poivrée suivie d'arômes de cardamome, puis de subtiles arômes de menthe.

### MOON GIN

■ ■ 45,8° - 8,60 €

Baies de Goji, coriandre, poivre de Timut et piment d'espelette.

### TOMPSON'S GIN

■ ■ 42,6° - 8,90 €

Issu des macérations de quinze ingrédients naturels, dont le caviar d'Aquitaine, les pêches de vignes et la distillation de raisins. Un gin floral, épicé et long en bouche.

### MAGELLAN

■ ■ 44° - 7,30 €

Triple distillation lente, épices et botaniques ajoutés pour une quatrième distillation. Des notes de muscade, d'écorce d'orange et de clous de girofle. Une couleur bleue due à l'infusion de racines et de fleurs d'iris.

## LES INFUSÉS



■ ■ 40° - 6,50 €

Sur une base de Bombay Sapphire.

### VERVEINE

### ROMARIN

### GINGEMBRE

### CONCOMBRE ET CARDAMOME

### BAIES DE SICHUAN

### PIMENT OISEAU

### CANNELLE

### CERISE AMARENA

## SUPER PLANCHES



### COMMENT ÇA MARCHE ?

- 1 Chaque verre contient un gin de famille différente.
- 2 Vous mettez un glaçon.
- 3 Complétez avec le tonic en dosant grâce au petit verre à shot rempli à ras.
- 4 Dégustez !

### NOUS VOUS PROPOSONS

#### 2 FORMULES:

#### I. L'ALSACIENNE

🍷 - 25,00 €

V.O

ZITRUS

TAU

MODERTAL ROUGE

JOS' BERRI

#### 2. LA FRANÇAISE DE L'INTÉRIEUR

■ ■ - 25,00 €

COQLICORNE

MR GASTON

CHRISTIAN DROUIN

CEDRON

BLACK PACIFIC



## COCKTAILS AU GIN



### NEGRONI

9 CL - 11 €

Martini rubino & Campari

### WHITE NEGRONI

9 CL - 11 €

Lillet blanc & Suze

### LONDON MULE

15 CL - 9,50 €

Ginger beer, jus de citron vert & concombre

### LA GOURMANDISE

18 CL - 11 €

Violette, jus de citron vert, crème de framboise, tonic Archibald sans quinine

### GIN FIZZ

20 CL - 12 €

Sucre, jus de citron, aquafaba & eau gazeuse

### L'ÉTÉ INDIEN

15 CL - 11 €

Bombay infusé aux baies de Sichuan, miel, jus de citron, ginger ale & écorce d'orange

## COCKTAILS AU GIN SANS ALCOOL



Avec du Ceder's Crisp, un « gin » sans alcool à base de 18 plantes, dont le genièvre.

### CEDER'S MULE

15 CL - 7 €

Ginger beer, jus de citron vert & concombre

### CEDER'S FIZZ

20 CL - 8 €

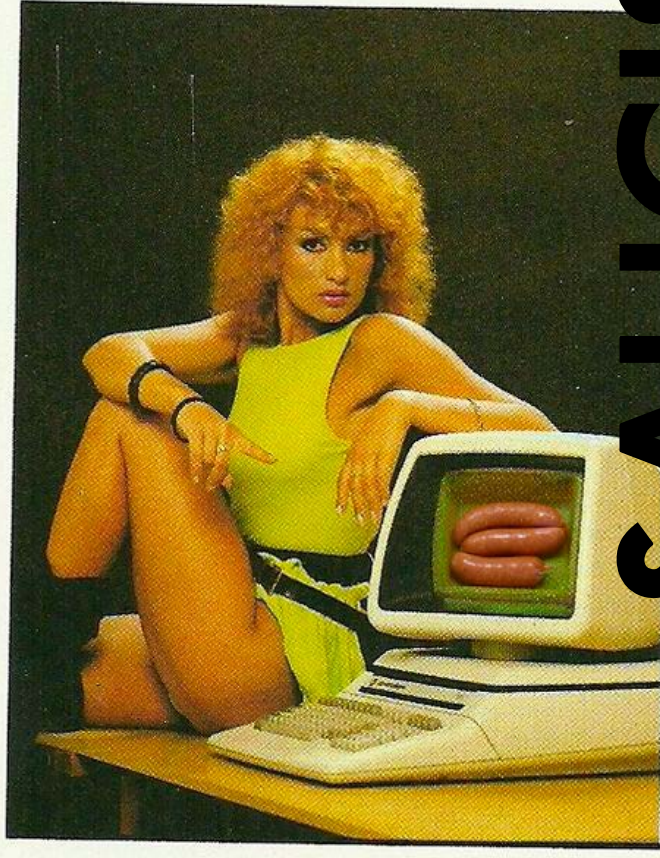
Sucre, jus de citron, aquafaba & eau gazeuse

### CEDER'S TONIC

20 CL - 7,50 €

Avec du tonic Archibald

**SUPER**



**SAUCISSES**



## BIÈRES PRESSION

### BITBURGER PILS

4,8°

25 CL - 3,50 €

50 CL - 6,50 €

### KOSTRITZER PALE ALE

7°

25 CL - 4,30 €

50 CL - 8 €

### KROMBACHER WEIZEN

5,3°

25 CL - 4 €

50 CL - 7,50 €

### MÉTÉOR CERISE

5,5°

25 CL - 4,70 €

50 CL - 8,90 €

### MÉTÉOR IPA

8°

25 CL - 4,70 €

50 CL - 8,80 €

### BIÈRE DE SAISON

NOUS CONSULTER

### AMER BIÈRE DE COLMAR

25 CL - 4,20 €

50 CL - 7,90 €

### PANACHÉ

25 CL - 3,50 €

50 CL - 6,50 €



## BIÈRE BOUTEILLE SANS ALCOOL

### BITBURGER 0.0

0,0°

33 CL - 5 €

: ALSACIEN BIO : BIOLOGIQUE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS.

NOUS N'ACCEPTONS NI LES CHÈQUES  
NI LES BILLETS D'UNE VALEUR SUPÉRIEURE À 100 €

## VINS BLANCS



### KLEVENER DE HEILIGENSTEIN

14° Gérard Metz AOC

VERRE - 5,80 €

1/2 - 22 €

BTL - 29 €

### WINE NOTE RIESLING

BIO 13,5° Gérard Metz AOC

Sans sulfites ajoutés

VERRE - 5,80 €

1/2 - 22 €

BTL - 29 €

### GEWURZTRAMINER

BIO 14° Gérard Metz AOC

VERRE - 4,60 €

1/2 - 17,50 €

BTL - 23 €

## VINS ROUGES



### WINE NOTE PINOT NOIR

BIO 14° Gérard Metz AOC

Sans sulfites ajoutés

VERRE - 6 €

1/2 - 22,80 €

BTL - 30 €

### DOMAINE DES ONDINES

BIO 14° IGP Vaucluse rouge

VERRE - 3,90 €

1/2 - 14,50 €

BTL - 19 €

### BERGERAC ROUGE TRADITION

BIO 13° Domaine Haut Montlong AOC

VERRE - 4,80 €

1/2 - 17,90 €

BTL - 24 €

### CÔTES DU RHÔNE PLAN DE DIEU

BIO 15° AOC

VERRE - 6,60 €

1/2 - 25 €

BTL - 33 €

## VINS ROSÉS



### CUVÉE HARMONY ROSÉ

BIO 13° Gérard Metz AOC

VERRE - 4,60 €

1/2 - 17,50 €

BTL - 23 €

## BULLES



### PROSECCO MARTINI

11,5° DOC

COUPE 10 CL - 5 €

BTL - 27 €

## APÉRITIFS



### PIMM'S

Liqueur Pimm's & ginger ale

20 CL - 8,50 €

### PASTIS RICARD 40%

2 CL - 3 €

### SPRITZ

Martini Fiero, Prosecco & eau gazeuse

20 CL - 8,50 €

### HUGO

St-Germain & Prosecco

20 CL - 8,50 €

## EAUX



LISBETH BLEUE

LISBETH VERTE

LISBETH ROUGE

50 CL - 3,50 €

## THÉ GLACÉ MAISON



25 CL - 3,60 €

## JUS DE FRUITS



Sauter

POMME TROUBLE

ORANGE BIO

TOMATE BIO

35 CL - 3,60 €

ORANGE PRÉSSÉE

BIO 35 CL - 4,80 €

## SIROPS



CITRON

GRENADINE

MENTHE

FRAISE

CASSIS

MÛRE

VIOLETTE

ORGEAT

PÊCHE

FRAMBOISE

PASTÈQUE

FLEUR DE SUREAU

FRUIT DE LA PASSION

HIBISCUS

25 CL - 2,70 €

## SODAS

SPICY GINGER BEER  
THOMAS HENRY

25CL - 3,20 €

GINGER ALE  
THOMAS HENRY

25CL - 3,20 €

POM'S DE LISBETH

33CL - 3,50 €

ELSASS COLA  
& ELSASS  
COLA LIGHT

33CL - 3,50 €

LIMONADE

25CL - 2,80 €

LINESS ORANGE

25CL - 3,50 €

DIABOLO

25CL - 3 €

## KÉFIR LABO DU MOULIN

BIO filières équitables

GINGEMBRE  
& AGRUMES

CITRON  
& VERVEINE

25CL - 4,80 €

## CAFÉS

ESPRESSO

2 €

ESPRESSO AU LAIT

2,20 €

DOUBLE ESPRESSO

3,80 €

GRAND CAFÉ

3,10 €

GRAND CAFÉ AU LAIT

3,40 €

CAPPUCCINO

4 €

LATTE MACCHIATTO

4,50 €

supplément caramel maison +50cts

CAFÉ VIENNOIS

4,50 €

## CHOCOLATS

CHOCOLAT CHAUD

4 €

CHOCOLAT VIENNOIS

5,40 €

## THÉS

Les Jardins de Gaïa  
BIO & équitables

THÉ NOIR DARJEELING

THÉ VERT BERGAMOTTE

ROOIBOS

4 €

## COCKTAILS CHAUDS

LE SUPERTONIC CAFÉ

15CL - 10,50 €

Expresso, sirop de sucre de canne, amarena, chantilly, cerise amarena (vous allez oublier l'Irish coffee !)

LE SUPERGROG

15CL - 8,50 €

Au gin infusé aux épices

## SUPER SAUCISSES

SAUCISSE FUMÉE

Laquée sauce barbecue et pickles d'oignons rouges

- 7,90 €

SAUCISSE  
GOURMANDE

Compotée d'oignons et chips de lard paysan

- 7,90 €

CURRYWURST

L'incontournable saucisse berlinoise

- 7,90 €

SAUCISSE  
DE VOLAILLE

Chutney d'oignons rouges, sauce raifort et pickles d'oignons rouges

- 7,90 €

SAUCISSES ÉLABORÉES  
PAR LA BOUCHERIE FECHTER  
À SCHWEIGHOUSE- SUR-  
MODER

## SUPER BOULETTES

KEFTA DE BŒUF

Citron confit, tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, sauce yaourt à la coriandre et oignons croustillants

- 7,90 €

CROMESQUIS VÉGÉ

Galettes de lentilles corail, chou blanc vinaigré et sauce à la menthe

- 7,90 €

SAUCISSE  
GOURMANDE

Compotée d'oignons et chips de lard paysan

- 7,90 €

SAUCISSE  
DE VOLAILLE

Chutney d'oignons rouges, sauce raifort et pickles d'oignons rouges

- 7,90 €

## SUPER HOT DOGS

GOURMAND

Saucisse gourmande, composée d'oignons, chips de lard paysan, choucroute caramélisée, oignons croustillants et cornichon

- 11,90 €

BARBECUE

Saucisse fumée laquée sauce barbecue, pickles d'oignons rouges, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

- 11,90 €

VOLAILLE

Saucisse de volaille, chutney d'oignons rouges, sauce raifort, pickles d'oignons rouges, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

- 11,90 €

CURRYWURST

Saucisse curry, oignons croustillants, choucroute caramélisée, sauce curry et cornichon

- 11,90 €

CURRYWURST  
VÉGÉ

Galettes de lentilles corail, sauce curry, oignons croustillants, choucroute caramélisée et cornichon

- 10 €

SUPERKEFTA

Keftas de bœuf, citron confit, tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, sauce yaourt à la coriandre, pickles d'oignons rouges et oignons croustillants

- 11,90 €

VÉGÉ

Chou blanc vinaigré, cromesquis de lentilles corail, sauce à la menthe, pickles d'oignon rouge, oignons croustillants

- 10 €

## SUPER GREEN

SALADE CAESAR

Œuf mollet, nuggets de poulet, croûtons, sauce aux anchois, tomates cerises et copeaux de parmesan

- 15,50 €

SALADE DE  
KEFTAS DE BŒUF

Tagliatelles de carottes à la harissa, chou rouge, pickles d'oignons rouges, sauce yaourt, coriandre et oignons croustillants

- 15,50 €

SALADE VÉGÉ

Cromesquis de lentilles corail, chou vinaigré, tomates cerises, concombre et sauce à la menthe

- 15,50 €

## SUPER GOURMANDS

CHEESECAKE

Au citron vert et à la vanille

- 7 €

FONDANT  
AU CHOCOLAT  
VALRHONA

Et chantilly maison

- 7 €

DESSERT  
DU MOMENT

NOUS CONSULTER

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES FRAÎCHES

5 €

FRITES DE PATATES  
DOUCES

5,40 €

SALADE VERTE

- 2,50 €

 : ALTERNATIVE LAIT VÉGÉTAL POSSIBLE  
POUR UN SUPPLÉMENT DE 0,50 €

 : GLUTEN  : ŒUF  : LAIT  : CÉLERI  : MOUTARDE  : SÉSAME  : POISSON  : SULFITE

SUPERTONIC

SAUCISSES — HOT-DOGS — BOULETTES — SALADES — DESSERTS — BOISSONS