



## COCKTAILS

### GIN TO' DIP - 12 €

Gin, lamelle de concombre, citron vert, baies rouges et tonic.

### APÉROL SPRITZ - 12 €

Apérol, Prosecco, orange, eau pétillante.

### HONESTY SPRITZ - 13 €

Fleur de sureau, Amaro Santoni, menthe fraîche, Prosecco, eau pétillante.

### DAÏQUIRI FRAMBOISE - 13 €

Rhum ambré, jus de citron, purée de framboises fraîches.

### HAZELNUT MOJITO - 13 €

Vodka, liqueur de noisette, menthe fraîche, sucre brun, citron vert, ginger beer.

### CUCUMBER GIMLET - 13 €

Gin, Chartreuse verte, Sambucca Ramazzotti, orange bitters, sel, menthe fraîche, concombre, citron vert, huile d'olive.

### PASSION DIP - 13 €

Vodka, liqueur passion, jus de pamplemousse, jus d'ananas, jus de citron.

### CELERY MARGARITA & FRESNO CHILIES ICE - 13 €

Tequila Reposado, citron vert, celery bitters, sirop d'agave, liqueur triple sec, glaçon pimenté.

### BBQ & SMOKED PINEAPPLE ICE - 13 €

Tequila Blanco, liqueur d'ananas, sirop d'agave, liqueur d'herbes, Jamaïcan bitters, mezcal artisanal, épices.

### APRICOT MOSCOW MULE - 14 €

Vodka, abricots séchés, Amaro Montenegro, liqueur d'abricot, sirop demerara, Angostura bitters, citron vert, menthe fraîche.

### PINEAPPLE COCONUT MARGARITA - 14 €

Tequila Blanco, sirop d'agave, jus de citron vert, jus d'ananas, lait de coco.

### MANGO TEQUILA GRANITA - 15 €

Jus de Mangue fraîche, Tequila Blanco, citron vert, jus d'Ananas, Tonic pamplemousse rose.

## MOCKTAILS

### ELDERFLOWER CORDIAL - 7 €

Fleur de Sureau, eau pétillante, citron vert et citron jaune.

### VIRGIN DIP MOJITO - 9 €

Sucre roux, citron vert, menthe fraîche, eau pétillante (recette du moment).

### VIRGIN MANGO GRANITA - 9 €

Jus de mangue fraîche, jus de pamplemousse, jus d'ananas, citron vert, Tonic pamplemousse.

### CECI N'EST PAS UN NEGRONI - 10 €

Orange pressée, pamplemousse pressé, San bitter, zeste d'orange.

## TO SHARE

Plats à partager ou délices solitaires pour les gourmands

### Nos Pains

**PAIN PITA ARTISANAL • 2 €**

**PAIN SANS GLUTEN • 2 €**

**TWIST BREAD • 7 €**

Pain tressé à l'huile d'olive, houmous, pickles et sauce spicy.

**PITA MOZZA TRUFFLE • 8 €**

Pain pita chaud garni de mozzarella fior di latte et truffe.

**PITA GARLIC • 8 €**

Pain pita chaud garni de mozzarella fior di latte, ail et herbes fraîches.

### Nos Recettes

**DIP & CHIPS • 6 €**

Dip au choix et chips de pita.

**HOUMOUS • 7 €**

Houmous, carottes rôties et mix de graines.

**PINK HOUMOUS • 7 €**

Houmous de betterave, féta et salade d'aubergines.

**CREAMY CHICKPEAS • 7 €**

Pois chiches et tombée d'épinards mijotés dans une crème végétale épicée.

**ROASTED VEGETABLE • 9 €**

Houmous, champignons, patate douce rôtis et sauce aux herbes.

**TRUFFLE POTATOES • 9 €**

Pommes de terre confites, sauce à la truffe et herbes fraîches.

**SWEET POTATO FRIES • 9 €**

Frites de patate douce, sauce aux herbes et sauce spicy.

**FALAFEL PINK HOUMOUS • 9 €**

Houmous de betterave, falafels de courgette et sauce spicy.

**LENTIL & POACHED EGG • 9 €**

Houmous, taboulé de lentilles, œuf\* poché et sauce aux herbes.

**GREC AVOCADO • 9 €**

Ktipiti, demi-avocat, grenades, huile d'olive et zaatar.

**CHICKPEA SALAD AVOCADO • 9 €**

Guacamole, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, féta, pistache et rose.

**EGGPLANT DUO • 10 €**

Babaganoush, aubergine rôtie, féta, miel, pistache et rose.

**MEDITERRANEAN HALLOUMI • 10 €**

Boulgour aux herbes, salade méditerranéenne\*, halloumi grillé au miel et sauce aux herbes.

**FAMOUS QUINOA • 10 €**

Quinoa aux cranberries, patate douce, demi-burrata, huile d'olive et zaatar.

**CHICKEN TAJINE STYLE • 11 €**

Riz aux lentilles, poulet confit miel-citron, amandes grillées et sauce tahini.

**PLANT - BASED KEFTA • 12 €**

Tzatziki, keftas Beyond Meat, sauce aux herbes et grenades.

**PANKO SHRIMPS • 12 €**

Guacamole et trio de crevettes panure panko.

**GRAVLAX • 12 €**

Tzatziki, gravlax de saumon maison et grenades.

**NORDIC PLATE • 12,90 €**

Pommes de terre confites, tzatziki et gravlax de saumon maison.

**SHAKSHUKA • 15,90 €**

Œufs\* pochés, sauce tomate épicée, poivrons, féta et herbes fraîches.

**LEVANTINE SHAKSHUKA • 15,90 €**

Œufs pochés, crémeux de pois chiches entiers, poivrons, féta et herbes fraîches.

**GREEN SHAKSHUKA • 15,90 €**

Œufs pochés, fondue de poireaux et épinards, féta et herbes fraîches.

**CAMEMBERT DELIGHT • 16 €**

Camembert pané, mélasse de grenade, pain grainé toasté.

## SWEET CORNER

+ topping noisette et/ou grenades

**PITA CHOCO-NOISETTE • 5,00 €**

**BANANA BREAD • 5,00 €**

**INVISIBLE AUX POMMES • 5,00 €**  
Caramel maison

**BIG COOKIE BUTTER • 5,50 €**  
Chocolat noir spéculoos  
(ou) Chocolat blanc pistache

**BABKA • 5,50 €**

**FONDANT CHOCOLAT • 5,50 €**

**ORANGE CAKE • 5,50 €**

**GAZELLE CAKE • 6,00 €**  
Amande et fleur d'oranger

**GLACE MATCHA • 6,00 €**  
Éclat de pistache

**GLACE ACHTA • 7,00 €**  
Fleur de lait, fleur d'oranger, pistaches et rose

**SALADE DE FRUITS • 7,00 €**

**ECLAT PISTACHE • 8,00 €**  
Chia au lait d'amande, crème pistache  
et coulis de framboise

**BRIOCHE PERDUE • 8,90 €**  
Caramel maison  
(ou) Crème de pistache et chantilly spéculoos

## DIP LOVER

MENU pour 2 personnes • 65 €  
Un pain pita et un dessert par personne



**FALAFEL PINK HOUMOUS  
PLANT BASED KEFTA  
EGGPLANT DUO  
CHICKPEA SALAD AVOCADO  
MINI RISOTTO WITH SHRIMPS  
MINI EGGPLANT SCHNITZEL  
SWEET POTATO FRIES**

DESSERT AU CHOIX

**INVISIBLE AUX POMMES  
FONDANT AU CHOCOLAT  
GLACE MATCHA**

## PLATTER

Plats signature

**EGGPLANT SCHNITZEL • 23 €**  
Aubergine panée, salade d'aubergines, babaganoush et frites de patate douce.

**CRISPY SCHNITZEL • 25 €**  
Escalope de poulet marinée et croustillante, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, ktipiti et frites de patate douce.

**TRUFFLE RISOTTO • 25 €**  
Risotto aux champignons et sauce à la truffe.

**RISOTTO WITH SHRIMPS • 25 €**  
Risotto aux légumes du moment, trio de crevettes panko.

## TWIST BURGER

Accompagné de frites de patates douces

**VEGGIE TWIST • 23 €**  
Pain tressé moelleux, schnitzel d'aubergine, sauce aux herbes et sauce spicy, pickles et coleslaw de chou rouge.

**MEDITERRANEAN TWIST • 25 €**  
Pain tressé moelleux, bacon vegan, kefta beyond meat, sauce aux herbes et sauce spicy, pickles, coleslaw de chou rouge et sirop d'érable.

**CHICKEN TWIST • 25 €**  
Pain tressé moelleux, schnitzel de poulet, sauce aux herbes et sauce spicy, pickles et coleslaw de chou rouge.

**EXTRA** Pain pita 2 € | Pain 2 € | Chips pita 1,50 € | Œuf poché bio 2 € | Burrata 5 € | Salade 4 € | Halloumi grillé 2 € | Avocat 2 € | Bacon vegan 2 € | Saumon gravlax 5 €

# FRESH DRINK

## HOMEMADE DRINKS

Citronnade gingembre	• 4,50 €
Citronnade concombre	• 4,50 €
Thé froid maison	• 4,50 €
Orange pressée	• 5,50 €
Pamplemousse pressé	• 6,00 €

## SOFT DRINKS

Orezza 33cl	• 4,50 €
Evian 1L	• 4,50 €
Orezza 1L	• 5,50 €
Jus de pomme BIO	• 6,00 €

## BIÈRES

Bière bouteille (Blonde) NOAM	• 6,00 €
Bière pression (Blanche) NEPO	• 6,50 €
Bière pression (NEIPA Tropical) NEPO	• 7,00 €

25 cl

33 cl

# VIN AU VERRE

Carte des vins disponible à la demande



## BLANC

 Pouilly-Fumé - TRADITION 2022 	• 8,00 €
Côtes de Provence - Diables & Co Blanc	• 6,50 €
Côtes de Gascogne - GROS ET PETIT MANSENG DOUX N°4	• 7,00 €
Bourgogne - CHARDONNAY	• 7,00 €

## ROSE

Méditerranée - THE MED	• 6,00 €
Côtes de Provence - MIP	• 6,50 €

## ROUGE

Côtes de Provence - Diables & Co Rouge	• 6,50 €
Côtes du Rhône - Cave de Cairanne 	• 6,00 €
Pic-saint - Loup - Mas de jon 	• 7,50 €
Bourgogne - Hautes Côtes de Beaune	• 7,50 €

## CHAMPAGNE

E&S MALHERME- BLANC DE NOIRS	• 10,00 €
------------------------------	-----------

15 cl

# COFFEE CORNER

Café bio guatemala

+ lait d'avoine, amande et noix de coco + 0,50 €

## HOT DRINK

Espresso/ Americano	• 2,50 €
Déca	• 2,50 €
Double espresso	• 4,00 €
Macchiato *	• 4,50 €
Cappuccino *	• 4,50 €
Flat White *	• 4,50 €
Latte *	• 4,50 €
Mocaccino *	• 5,00 €
Chocolat *	• 5,00 €
Chai Latte *	• 5,00 €
Matcha Latte *	• 5,00 €
Golden Chai Latte	• 5,00 €
Iced Matcha	• 5,00 €
Ube	• 5,00 €

## THÉS - INFUSION • 4.50 €

### Thé Noir •

**Earl Grey Fleurs Bleues**

Bergamote

**Kinihira**

Rwanda, note épicée et boisée

**Fruit d'automne**

### Thé Vert •

**Voyage à Tanger**

Menthe, menthe poivrée, rose, fleur d'oranger

**Jasmin**

**Sencha**

### Infusion •

**Baiser Fruité**

Rooibos, dattes et fruits rouges

**Mystère D'orient**

Rooibos, amande, orange, fleur d'oranger

**Verveine**

**Camomille**



# DINNER.

# DIP HONEST FOOD

dip