



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, 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 START

Ou plats à partager

PAIN PITA ARTISANAL • 2 €

TWIST BREAD • 7 €

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

PITA GARLIC • 8 €

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

PITA MOZZA TRUFFLE • 8 €

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

LENTIL & POACHED EGG • 9 €

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

TRUFFLE POTATOES • 9 €

Pommes de terre confites, sauce truffe et herbes fraîches.

FALAFEL PINK HOUMOUS • 9 €

Houmous de betterave et falafels de courgette.

EGGPLANT DUO • 10 €

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

CHICKEN TAJINE STYLE • 11 €

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

GRAVLAX • 12 €

Tzatziki et gravlax de saumon maison.

PLANT-BASED KEFTA • 12 €

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

NORDIC PLATE • 12,90 €

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

TO BRUNCH

AVOCADO TOAST

Pain bio aux graines + 1€ sans gluten

GREEN TOAST • 8,90 €

Guacamole, féta, mix de graines et grenades.

PINK TOAST • 9,90 €

Houmous de betterave, avocat, œuf poché*, mix de graines et grenades.

YELLOW TOAST • 9,90 €

Houmous, avocat, halloumi, miel et grenades.

WHITE TOAST • 11,90 €

Tzatziki, avocat, gravlax de saumon et grenades.

PANCAKES (x3)

ORIGINAL • 9,90 €

Fruits frais du moment, sirop d'érable*.

BANANA • 9,90 €

Pâte à tartiner BIO, banane, noisettes.

SALMON • 12,90 €

Gravlax de saumon, tzatziki, sirop d'érable*.

U.S. ONE • 11,90 €

Œuf au plat, bacon vegan, sirop d'érable*.

PEAR • 11,90 €

Poire, caramel maison, chantilly spéculoos.

* Sirop d'érable servi à part

BREAKFAST BOWL

CHIA DELIGHT • 9,90 €

Pudding de chia au lait de coco, noisettes, fruits frais et coulis du moment.

GRANOLA BOWL • 9,90 €

Granola croustillant maison, yaourt grec ou coco, fruits frais et coulis du moment.

EGGS CORNER

FRIED EGGS • 5,90 €

Deux œufs au plat, (extras au choix en supplément).

TURKISH EGGS • 10,90 €

Œufs pochés*, yaourt grec épicé, huile pimentée et aneth.

SUNNY BRUNCH PLATE • 15,90 €

Œufs au plat, halloumi, avocat, houmous de betterave, chips de pita, salade méditerranéenne et gravlax de saumon.

SHAKSHUKA

CLASSIC • 15,90 €

Œufs pochés, sauce tomate épicée, féta et herbes fraîches.

GREEN • 15,90 €

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

LEVANTINE STYLE • 15,90 €

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

PLATTER

& PROTEINE AU CHOIX 15,90€

GREEK-INSPIRED MEDLEY • 15,90 €

Quinoa aux cranberries, aubergines rôties, salade méditerranéenne*, olives kalamata, féta et ktipiti.

QUINOA BERRY BLISS • 15,90 €

Quinoa aux cranberries, avocat, poivrons marinés, coleslaw de chou rouge, mix graines et tzatziki.

REFRESHING SALAD MIX • 15,90 €

Salade mélangée, avocat, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, salade méditerranéenne*, grenades, sauce aux herbes et babaganoush.

LENTILS & SWEET POTATOES • 15,90 €

Salade mélangée, taboulé de lentilles, champignons poêlés, patate douce, féta, sauce miel-moutarde et houmous.

PINK HOUMOUS HARMONY

Boulogour aux herbes, avocat, féta, dentelle de concombre, oignons et pois chiches, pistache, rose et houmous de betterave.

PROTÉINE

FALAFELS DE COURGETTE • 15,90 €

KEFTAS BEYOND MEAT • 15,90 €

POULET CONFIT MIEL-CITRON • 15,90 €

GRAVLAX DE SAUMON • 15,90 €

LEVANTINE DELIGHT • 15,90 €

Boulogour aux herbes, aubergine rôtie, crèmeux de pois chiches, patate douce, grenades, sauce tahini et babaganoush.

SEASONAL PLATTER • 15,90 €

Riz aux lentilles et aux épices, salade d'aubergines, salade de poivrons marinés, sauce au tahini, houmous et grenades.

CREAMY SPICY DRIZZLE • 15,90 €

Pommes de terre confites, carottes rôties, salade d'aubergines, taboulé de lentilles, amandes effilées, sauce spicy et houmous de betterave.

GUACAMOLE TWIST • 15,90 €

Pommes de terre confites, champignons poêlés, carottes rôties, coleslaw de chou rouge, oignons frits, sauce spicy et guacamole.

TRUFFLED AVOCADO TWIST • 15,90 €

Riz aux lentilles et aux épices, avocat, champignons poêlés, carottes rôties, chips de pita, sauce truffe et houmous.

ŒUFS PCHÉS • 15,90 €

HALLOUMI GRILLÉ • 15,90 €

BURRATA • 15,90 €

PLATTER PITA

+ pommes de terre confites & salade

CHICKEN • 15,90 €

Tzatziki, coleslaw de chou rouge, poulet confit miel citron, sauce aux herbes.

FALAFEL • 15,90 €

Houmous, salade méditerranéenne*, falafels de courgette, sauce spicy.

KEFTA • 15,90 €

Yaourt grec épicé, kefta Beyond Meat, salade méditerranéenne*, crèmeux de pois chiche, huile pimentée.

AVOCADO • 15,90 €

Houmous de betterave, avocat, féta, dentelle de concombre, oignons, pois chiches, pistaches et rose.

HALLOUMI • 15,90 €

Babaganoush, aubergine rôtie, salade d'aubergines, halloumi, miel, mélange d'herbes et grenades.

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

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 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

* Salade méditerranéenne : tomate, concombre, oignon rouge

* Œuf bio servi froid

Toutes nos sauces sont vegan



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

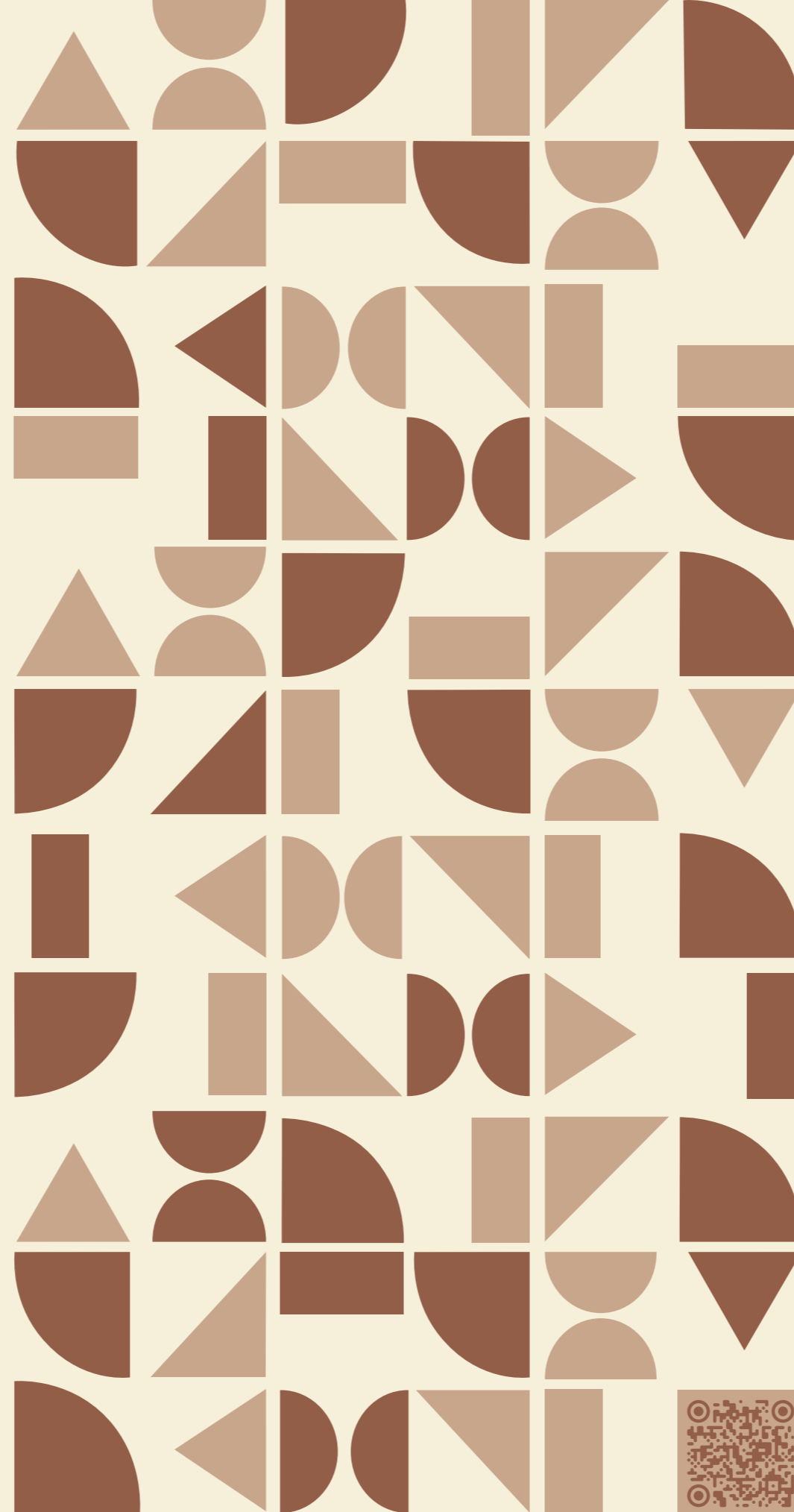
Jasmin
Sencha

Infusion •

Baiser Fruité
Rooibos, dattes et fruits rouges

Mystère D'orient
Rooibos, amande, orange, fleur d'oranger

Verveine
Camomille



LUNCH.

DIP HONEST FOOD

dip