

évian, badoit 50cl (6€)

coca-cola 33cl classique ou zéro (6€)

thés d'exception «nuage sauvage» (8€)

issus de théiers centenaires du nord du Vietnam
noir, forêt secrète, floral boisé
blanc, écaille de dragon, fruité blanc
vert, shan ha gian, léger

infusion de la semaine (8€)

infusions glacées (9€)

thé blanc « nuage sauvage » écaille de dragon
gingembre & citron

café de spécialité «kawa»

de saison & bio, sourcé auprès de petits producteurs et torréfié à Paris
espresso ou allongé (3€) double (4€)

cappuccino (5€) noisette (3,5€)

café latte (6€) flat white (5€)

café frappé (4€) latte glacé (6€)

extra shot (1€)

au lait d'avoine ou entier

soleil ? demandez-nous votre café glacé

chocolat chaud «encuentro», (9€)

sourcé auprès de petits producteurs et manufacturé à Lille

muri, comme un vin sans alcool, Copenhague

blanc pétillant naturel, « passing clouds », 12cl au verre (12€)

créé par un ancien sommelier du noma. pensé comme un vin grâce à des
fermentations et vinifications de fruits & de végétaux.

bière blonde «cocomiette», 33cl (8€)

à base de pain de fournil bio invendu recyclé en chapelure
pour remplacer une partie des malts. brassée en ile-de-France.

vins nature, cuvées 2022,

le verre de 12cl, (12€) ou le tout petit verre de 3cl, (3€)

rosé

« andromède side b volatile », syrah & grenache, karma village, Gard

blanc

« terroir de chatillon », domaine chasselay, chardonnay, Beaujolais

rouges

« bourgogne rouge », domaine chasselay, pinot noir, Beaujolais