

Entrées

Ying-Yang 9,50€

Duo de betteraves et de poires, enrobé de Saint-Morêt (lactose)

Massage Bovin 11,50€

Bœuf mi-cuit, mariné maison, accompagné d'une chiffonnade de choux rouge et chinois, sésame (soja, sésame)

Maki Me Happy 8,50€

Concombres farcis au houmous maison et sel rouge d'Alaë sur un lit de salade, toasts de pain de campagne à l'ail (gluten, lactose, sésame, algues)

Witloof salade 10,50€

Envide entière, saisie à la plancha avec des pommes en écailles sur un lit de compote Granny Smith, cubes de panna cotta au bleu et aux noix, copeaux de comté (lactose, fac)

Fait maison
et local !!!

Plats




Je ne suis pas une Morue 13,50€

Pavé de Cabillaud, blettes blanches caramélisées et purée de chou-fleur citronnée (lactose)

Un Cochon qui brille ! 14,50€

Travers de porc, cuisson lente au miel et cajun, accompagné de courgettes zèbres entières, rôties à l'ail (soja, fac, arachides)

Coeur de chou-fleur 10,50€

Chou-fleur mariné aux épices, rôti au four et fourré au fromage (avec chorizo à la plancha en option +2€ - lactose) 

The famous greet burger 14,50€

Pain burger brioché, steak haché, tranche de Sabodet lyonnais, cheddar, salade et frites maison (gluten, lactose, sésame)

The Original Jazzy Burger 13,50€

Pain burger brioché, porc effiloché, chou mariné, oignon, salade et frites maison (gluten, lactose, soja, sésame)

Sans manquer 

le déliiiiice
sucré

Le ChocoZen

Moelleux au chocolat, coeur coulant matcha bio (gluten, lactose)

Tout à
5,50€

La Vie en Rouge

Fraises sur un lit de mousse de citron vert, coulis frais basilic, brisures de meringues (lactose)

La Tart'à Simone

Tarte du jour aux fruits frais & de saison (lactose, gluten, sésame)

La Pomme qui oui dit

Panna cotta au kiwi, & chips de pommes au lime vert (lactose)

Nos chaleureuses boissons

Le petit expresso joyeux	2,00€
Le café long joyeux voire très joyeux	2,00€
Le double expresso joyeux	3,50€
Le cappuccino per favore !	4,00€
Le doux cafe latte	3,50€
Le bon chocolat chaud	4,00€
A cup of tea? (thé noir, thé earlgray, thé vert)	3,50€

Paul'o'cocktails

Cocktail fait maison, verre de 35cl,
recette selon l'inspiration du chef !

9€

Demandez l'ardoise
pour le choix et dégustez !

Les greet sans alcool

Le Coca quoi ! (Normal, Zero)	
L'Oranginaaaaa	3,60€
Le Chouette Schweppes Tonic	3,60€
Le Fuze tea, si frais! (Mangue ou Pêche)	3,60€
Le petit jus : tomate, fruits rouges ou ananas	3,60€

Les tradi' de l'Apéro !

Le SPRITZ, 35 cl	8,00€
Le Martini (rosato, rosso o bianco), 6cl	5,00€
Le Ricard, 51, 2cl	3,50€
Le Kir Vin Blanc, 12cl (crème pêche ou mûre)	4,50€

Ca mouusse chez Simone !

En pression:	25 cl	50 cl
Heineken	3,50€	5,50€
Affligem	4,50€	7,00€
Moretti	4,50€	7,00€

En bouteille:		
La Rousse du Mont-Blanc, 6,5° 33cl		6,50€
La Lagunita IPA, 6,2° 35,5cl		5,50€

Une petite
faiiim ? 8€

Commandez Le Cho'mous!

Houmous à tartiner et Chorizo
(fort ou doux) au choix à
partager, servi avec pitas.

Côté vins...

Demandez nos vins au verre !

A la bouteille 75cl

Vin rouge

IGP Pays d'Oc, Syrah, Prestige, Domaine de Preignes	22€
Rasteau, Domaine Jean Paul Armand	28€
Morgon, Domaine de la Plaigne	29€
Côtes du Rhône Villages, Visan, La Gloire de Mon père, Domaine de la Bastide	32€
Bourgogne, Pinot Noir, Côte Chalonnaise, Cave de Buxy	34€
Saint Joseph, Reflets de Syrah, Domaine Roland Grangier	36€
Givry rouge, Domaine Pascal Lemonde	40€

Vin blanc

IGP Pays d'Oc, Greg & Juju, Domaine R. Vic	18€
IGP Pays d'Oc, Chardonnay, Domaine de Preignes	20€
IGP Côtes de Gascogne, Moelleux, Domaine Arton	23€
IGP Ardèche Blanc, Château Les Amoureuses	27€
Saint Véran, les Charmones, Domaine Lucien Thomas	34€

Vin rosé

Côtes de Provence, Plan de la Tour	22€
Côtes du Roussillon, Gris-Gris, Château de Corneilla	23€
IGP Ardèche Rosé, Loverose, Château Les Amoureuses	25€

Les plus forts ...

Gin Bombay 4cl	7,00€	Rhum Ambre 4cl	8,00€
Vodka '	6,50€	Cognac VSOP 4cl	9,00€
Jack Daniel's 4cl	7,50€	Get 27/ 31 10cl	8,00€
Whisky Four roses 4cl	7,50€		
Whisky chivas 4cl	9,40€		
Rhum St James 4cl	5,50€		