



# les pépites

- maison d'artisans -

Bienvenue chez  
**LES PÉPITES**,

Nous sommes une maison d'artisans  
mettant en avant le savoir-faire artisanal à  
tous les niveaux.

Notre lieu hybride s'articule autour  
de trois pôles

## **LA RESTAURATION**

---

## **L'ARTISANAT**

---

## **L'ÉVÈNEMENTIEL**

---

## LA RESTAURATION

---

Nous proposons une restauration saine, gourmande et de saison.

La carte, à 80% végétarienne, s'inspire des produits artisanaux des environs et bannit certains ingrédients (avocat, noix de cajou) pour préserver l'environnement. Pancakes au caramel de *Maison Dix-Sept C*, granola bowl au yaourt de coopérative agricole ou encore burger végétarien aux bons légumes des *producteurs locaux*, les recettes aux esprits de coffee shop se distinguent de l'offre des restaurants traditionnels du quartier.

Et comme il n'y a jamais assez de douceur, une gamme de cookies, cakes, babkas et autres gourmandises sont disponibles tout au long de la journée.

A travers nos activités et passions, nous mettons différentes facettes, en avant :

LE RESTAURANT

LA CAVE A VINS

ANNIVERSAIRE

PARTY CAKE

# NOS ALCOOLS

## ALCOOLS ON THE ROCK OR NOT

|                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <b>VODKA</b> , FAIR, 5cl             | 10.00 € |
| <b>GIN</b> , CITADELLE, 5cl          | 10.00 € |
| <b>WHISKY</b> , NIKKA 5cl            | 10.00 € |
| <b>MARTINI</b> , Blanc ou Rouge, 6cl | 09.00 € |
| <b>CAMPARI</b> , 6cl                 | 09.00 € |
| <b>TEQUILA</b> , 5cl                 | 10.00 € |
| <b>APÉROL</b> 7cl                    | 09.00 € |
| <b>RHUM</b> 7cl                      | 09.00 € |
| <b>PASTIS</b> 2cl                    | 06.00 € |

## VIN AU VERRE

|   |         |
|---|---------|
| <b>ROUGE, BLANC OU ROSE</b> , 12cl      | 07.00 € |
| <b>CIDRE BRUT BIO</b> , SASSY 33cl      | 06,50 € |
| <b>CIDRE BRUT ROSÉ BIO</b> , SASSY 33cl | 06,50 € |
| <b>POIRÉ BIO</b> , SASSY 33cl           | 06,50 € |

## BIÈRE BOUTEILLE

Blonde ou Blanche ou Brune ou Ambrée ou IPA

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| <b>BIÈRE DE SENLIS</b> , 33 cl | 06,50 € |
|--------------------------------|---------|

La brasserie de Senlis revisite le brassage médiéval au miel au travers de bières bio incontournables. Brassage exclusivement avec le miel de fleurs bio pour sa faible amertume et ses notes florales douces

|                                 |         |
|---------------------------------|---------|
| <b>BIÈRE DRACENOISE</b> , 33 cl | 06,50 € |
|---------------------------------|---------|

Jeunes passionnés de bières, LE brewpub est crée fin 2019 au décor unique afin de vous faire découvrir notre sélection de bières artisanales.

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| <b>BIÈRE LBF</b> , 33 cl | 06,50 € |
|--------------------------|---------|

Bières sont issues du collectif, des idées de tous, qui se réinventent en permanence.  
nous savons provoquer immuablement vos papilles exigeantes avec des saveurs déconcertantes

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>BIÈRE PRESSION</b> , 25 cl | 04,00 € |
| <b>BIÈRE PRESSION</b> , 50 cl | 07,00 € |

## BULLES AU VERRE

|                             |         |
|-----------------------------|---------|
| <b>MUMM</b> 12cl            | 15.00 € |
| <b>DOM. JOMPPIERRE BRUT</b> | 14.00 € |
| <b>PETILLANT</b> 12cl       | 11.00 € |
| <b>PROSECCO</b> 12cl        | 11.00 € |

# NOS COCKTAILS

|   |                |
|---|----------------|
| <b>SPRITZ,</b>                                | <b>12,00 €</b> |
| Aperol, Prosecco, Eau pétillante              |                |
| <b>SPRITZ CAMPARI,</b>                        | <b>12,00 €</b> |
| Campari, Prosecco, Eau pétillante             |                |
| <b>APPLE SPRITZ,</b>                          | <b>12,00 €</b> |
| Vodka, jus de pomme, Prosecco, Eau pétillante |                |

## SANS ALCOOL

### A BASE DE GIN **13,00 €**

|   |  |
|---|--|
| <b>COTE SAUVAGE,</b>                          |  |
| Gin, infusion basilic, sirop de melon, verjus |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>SYDNEY,</b>                                  |  |
| Gin, citron, infusion coriandre, sirop de timut |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>NEGRONI,</b> Floral, léger, botanique   |  |
| Gin, bitter, vermouth, plantes aromatiques |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>GIN TONIC,</b> Floral, léger, botanique |  |
| Gin français, tonic Hysope                 |  |

### A BASE DE TEQUILA **13,00 €**

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>MARGARITA,</b>                |  |
| Téquila, triple sec, citron vert |  |

### A BASE DE VODKA **13,00 €**

|   |  |
|---|--|
| <b>BLOODY MARY,</b> Doux, fruité, rond, frais                   |  |
| Vodka, Jus de tomate de la Boissonnerie de Paris, sel de céleri |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>ESPRESSO MARTINI,</b>                        |  |
| Vodka, liqueur de café, expresso, chocolat noir |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>PORNSTAR MARTINI,</b>                    |  |
| Vodka, fruit de la passion, vanille, mangue |  |

### A BASE DE RHUM **13,00 €**

|   |  |
|---|--|
| <b>MAI TAI,</b>   |  |
| Rhum, triple sec, citron vert, sirop d'orgeat, eau de gingembre |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>MAI TAI BARTELEUR</b>  |  |
| Rhum blanc, & ambré, citron vert, sirop d'orgeat, kumquat, yuzu |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>JUMPING BALL,</b>  |  |
| Rhum, sirop artemisia, infusion lippia dulcis, Pineau des Charentes |  |

### A BASE DE WHISKY **13,00 €**

|  |  |
|--|--|
| <b>MANHATTAN</b>   |  |
| Whisky, vermouth, angostura, vanille, miel, cerise griotte |  |

### A BASE DE COGNAC **13,00 €**

|  |  |
|--|--|
| <b>PEACH TEA,</b>                              |  |
| Cognac, thé vert pêche, sirop de pêche, verjus |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>KOMET,</b>                                 |  |
| Cognac, tonka, sauvignon blanc, rooibos rouge |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>KING'S ROCK,</b>   |  |
| Cognac, sirop d'adrumes et d'absinthe, thé milky oolong, apéritif de noix |  |

### A BASE DE JNPR N°1 **10,00 €**

Composé de baies de genièvre, de coriandre et de cardamome

|                          |  |
|--------------------------|--|
| <b>JPNR TONIC,</b>       |  |
| JNPR n°1 et tonic Hysope |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>JPNR MULE,</b>                         |  |
| JNPR n°1, citron vert, ginger beer Hysope |  |

### A BASE DE JNPR N°2 **10,00 €**

Composé de poivre, gingembre et piment

|   |  |
|---|--|
| <b>BLOODY MARY SANS MARY,</b>   |  |
| JNPR n°2, Jus de tomate, citron pressé, tabasco, sel de céleri, poivre noir |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>SPICY FIFTY,</b>                                      |  |
| JNPR n°2, citron vert, tonic sureau Hysope, piment rouge |  |

### A BASE DE BTTR N°1 **10,00 €**

Composé d'orange douce, orange amère, citron, gentiane, rhubarbe, réglisse et cannelle

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>BeTTR,</b>         |  |
| BTTR n°1, Eau gazeuse |  |

|   |  |
|---|--|
| <b>BTTR MULE,</b>                                 |  |
| BTTR n°1, Ginger beer Hysope, jus de pamplemousse |  |

### A BASE DE GIMBER **10,00 €**

Composé de gingembre

|                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>GIMBER MULE,</b>                 |  |
| Gimber, Eau pétillante, citron vert |  |

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>GIMBER TONIC,</b> |  |
| Gimber, tonic Hysope |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>GIMBRICOT,</b>                              |  |
| Gimber, jus d'abricot la Boissonnerie de Paris |  |

Tous nos cocktails sont réalisés avec la collaboration des produits exceptionnels de nos artisans

@airmail & @lebarteleur  
@jnprspirits avec Valérie Oudinot De Sutter  
@gimber\_drink avec Dimitri Oosterlynck  
@hysope\_tonic avec Meriadec Buchmuller  
& plus encore

## LES VINS ROUGES

## NOTRE CAVE A VINS

|  | CÉPAGE  | APPELATION               | À EMPORTER | SUR PLACE |
|--|---|--------------------------|------------|-----------|
| <b>CHATEAU BONNET EDEN,</b><br>2021 - BORDEAUX, BIO, Sans sulfite, gourmand et fruité  | Merlot, Cabernet Sauvignon  | Bordeaux                 | 18,00 €    | 28,00 €   |
| <b>CALCARIUS NU</b><br>Litre - BIO<br>Vin AUTOCHTONE, Sauvage et vrai, dense et épicé, très élégant avec un tanin net  | 100% Negroamaro de Pouilles                                       | Plugia                   | 23,00 €    | 33,00 €   |
| <b>ZENATO ALANERA</b><br>2021 -, VENETO<br>Vin AUTOCHTONE, harmonieux, doux et rond, notes de fruit rouge, juteux  | 55% Corniava 10% Corvinone<br>25% Rondinella 5% Merlot, Cab.Sauv. | IGP Veneto               | 27,00 €    | 37,00 €   |
| <b>0,72 VILLAGE, DOM. DE VINI</b><br>2019 - COTES DU RHÔNE, BIO<br>Côtes du Rhône du Sud, Biodynamique et nature, sans sulfite, structuré et aromatique  | Grenache noir, Syrah<br>Viognier                                  | Côtes du Rhône           | 15,00 €    | 25,00 €   |
| <b>CARIGNAN, MAS CAOUDOU</b><br>2022 – IGP PAYS D'HERAULT<br>Tanins souples, belle rondeur, un ensemble gourmand et fruité, nez fruits noirs murs  |   | Coteaux du Salagou       | 22,00 €    | 32,00 €   |
| <b>LA TONIQUE, DOM. MELODIA</b><br>2022 – VDF PROVENCE-ALPES-COTE D'AZUR<br>Nature, Rouge d'assemblage qui incarne l'harmonie parfaite, créant ainsi une symphonie de saveurs et d'arômes qui éveillent les sens.  | Grenache, Syrah<br>Cinsault                                       | Vin de France            | 18,00 €    | 28,00 €   |
| <b>A LA SOURCE, DOM. RICHAUD</b><br>2023 – VDF, BIO<br>Nature, Joli vin fruité léger élaboré à partir des jeunes vignes du domaine.  | 80% Grenache<br>20% Carignan                                      | Vin de France            | 17,00 €    | 27,00 €   |
| <b>PEPIN ROUGE</b><br>2022 – Alsace – Vin Nature<br>Notes fruitées et épices. Équilibre entre fraîcheur et complexité. Robe d'un jaune lumineux et arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Notes de pêche et zeste d'agrumes | Syrah   | Vin de France            | 19,00 €    | 29,00 €   |
| <b>OSMOSE</b><br>BIO – Pays d'Oc – Vin Nature<br>Nez généreux, mélange de fruits rouges avec des pointes d'épices. Une attaque franche, belle rondeur, avec une fin de bouche acidulée, fruits rouges et notes de poivre   | Pinot Noir  | IGP                      | 12,00 €    | 22,00 €   |
| <b>À TÊTE REPOSÉE</b><br>BIO – Pays d'Oc – Vin Nature<br>Vin naturel, sans sulfite, Robe violacée. Une explosion de notes, une bouche gourmande, fraîche, à la finale réglissée  | 50% Syrah - 30% Carignan<br>20% Grenache                          | AOP Languedoc Roussillon | 17,00 €    | 27,00 €   |

## LES VINS BLANCS (Suite)

|  | CÉPAGE               | APPELLATION  | À EMPORTER | SUR PLACE |
|--|----------------------|--|------------|-----------|
| <b>AUTRE VOIE,</b><br>2023 – SAINT MAURICE               | Floréal              | IGP Cévennes   | 12,00 €    | 22,00 €   |
|  |                      | Jolie robe aux reflets verts. Au nez, puissants arômes d'agrumes. En bouche doux et frais, avec une dominante aromatique sur le fruit blanc, l'ananas frais ou encore la poire |            |           |
| <b>TOILE DE FOND</b><br>2022 – Languedoc Roussillon      | Carignan<br>Grenache | Vin de France  | 19,00 €    | 29,00 €   |
|  |                      | Sans sulfites, Vin blanc bio et naturel du Languedoc, frais et estival, citronné, fruits blancs, vif.  |            |           |
| <b>CHINON</b><br>2022 – BIO – Le haut midi – Les Coteaux | Chenin               | Chinon   | 28,00 €    | 38,00 €   |
|  |                      | En bouche c'est un vin qui est frais, rond, fruité telle que la poire ou les fruits à chair blanche, et quelque note de miel.  |            |           |
| <b>PLANTÉE DES COMTES</b><br>– Roussette de Savoie –     | Altesse              | Apremont   | 33,00 €    | 43,00 €   |
|  |                      | Vin blanc qui offre une bouche joliment fruitée et ronde.  |            |           |

## LES VINS ORANGES

|  | CÉPAGE         | APPELLATION   | À EMPORTER | SUR PLACE |
|--|----------------|---|------------|-----------|
| <b>KRASNA HERR GEWURTZ,</b><br>2023 - BORDEAUX, Cuvée vieilles vignes, | Gewurztraminer | IGP Moravie   | 24,00 €    | 34,00 €   |
|  |                | Vin AUTOCHTONE, nez de miel et d'abricot , robe abricot. Acidité surprenante, intéressante avec une bonne longueur en bouche    |            |           |
| <b>PEPIN ORANGE</b><br>2022 – Alsace – Vin Nature                      | Auxerrois      | Vin de France   | 15,00 €    | 25,00 €   |
|  |                | Notes délicates d'agrumes, d'abricot et d'épices douces, palette gustative équilibrée et captivante. Texture soyeuse et longue. |            |           |

# LES VINS BLANCS

|  | CÉPAGE                                    | APPELLATION               | À EMPORTER | SUR PLACE |
|--|---|---------------------------|------------|-----------|
| <b>CARIGNAN, MAS CAOUDOU</b><br>2022 – Coteaux du Salagou<br>Vif, une belle minéralité avec une finale fruitée, Fruits à chair blanche   |   | IGP, Pays d'Hérault       | 22,00 €    | 32,00 €   |
| <b>L'ENVOL, MAS CAOUDOU</b><br>2022 – Coteaux du Salagou<br>Généreux et fruité, notes d'agrumes et de poires   | Chardonnay                                | IGP, Pays d'Hérault       | 17,00 €    | 27,00 €   |
| <b>PLEIN LA VUE, DOM JEFF CARREL</b><br>2022 - Occitanie, BIO<br>Sans soufre à froid sur lies, nez frais, sur le citron confit, fine touche marine, vivifiante.  | Sauvignon                                 | Vin de France             | 18,00 €    | 28,00 €   |
| <b>VILLA DRIA, COTES SAUVAGES</b><br>2023 - Occitanie, BIO<br>Nez aux fines notes de fruits exotiques et d'agrumes. Intensité aromatique et grande fraîcheur.  | Sauvignon<br>Colombard                    | IGP, Côtes de Gascogne    | 14,00 €    | 24,00 €   |
| <b>RECUERO TRASANTIER VERDEJO</b><br>2023 - Castille, BIO<br>Vin AUTOCHTONE, blanc sec, robe trouble, agréable et léger, superbe robe trouble, bel équilibre floral  | Verdejo<br>Serrano                        | Vin de table -<br>Caceres | 13,00 €    | 23,00 €   |
| <b>TULE CATARRATTO</b><br>2023 - Sicile<br>Vin AUTOCHTONE, blanc sec, robe trouble. Note de citron confit équilibré avec une légère acidité. Une belle fraîcheur   | Catarratto blanc                          | IGT                       | 12,00 €    | 22,00 €   |
| <b>ALBA , DE VINI</b><br>2021 - Occitanie, BIO<br>Sans sulfites, vin blanc sec naturel du terroir nantais, très minéral  | Melon de bourgogne<br>Folle blanche       | Vin de France             | 22,00 €    | 32,00 €   |
| <b>PEPIN BLANC</b><br>2022 – Alsace – Vin Nature<br>Vin d'une rare justesse. Équilibre parfait entre fraîcheur et complexité. Robe d'un jaune lumineux et arômes délicats d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Notes de pêche juteuse et de zestes d'agrumes  | Pinot blanc - Riesling<br>Pinot Auxerrois | Vin de France             | 19,00 €    | 29,00 €   |
| <b>ACHILLÉE - RIESLING</b><br>2022 – Alsace – Vin Nature<br>Nez sur de délicieuses notes de citron, d'orange sanguine, d'ananas, de mangues mûres, d'épices, de miel de sapin et de pierre à fusil. Bouche structurée et tendue sur des arômes d'agrumes soutenus avec une forte présence d'épices intégrées en fin de bouche. | Riesling                                  | AOC Alsace                | 25,00 €    | 35,00 €   |
| <b>RIESLING</b><br>2021 - Alsace – Cave de Turckheim<br>Sec et fruités, vif élégant et minéral   | Riesling                                  | Alsace                    | 20,00 €    | 30,00 €   |
| <b>APREMONT,</b><br>2021 - Savoie<br>Frais et aérien, floral et minéral  | Jacquère                                  | Savoie Apremont           | 18,00 €    | 28,00 €   |

## LES BULLES

|   | CÉPAGE                   | APPELATION | À EMPORTER | SUR PLACE |
|---|--------------------------|------------|------------|-----------|
| <b>PROMOSSO - MONTELVINI</b><br>Italie  |                          |            | 16,00 €    | 26,00 €   |
| Arome de pêche, poire, banane et pomme verte, notes d'agrumes et d'acacia, vin mousseux riche et sec                    |                          |            |            |           |
| <b>MOUSSE - TACHE, PETIT GUIDON</b><br>France, Languedoc  | Mauzac<br>Sauvignon      |            | 14,00 €    | 24,00 €   |
| Fleurs blanches, Fruits à chair blanche   |                          |            |            |           |
| <b>SAUMUR BRUT ROSE – DOM.RUAULTS</b><br>Fines Bubbles  | Cabernet Franc           |            | 18,00 €    | 28,00 €   |
| Arômes de petits fruits rouges, élégant et frais  |                          |            |            |           |
| <b>SAUMUR BRUT – DOM.RUAULTS</b><br>Fines Bubbles   | Chenin<br>Chardonnay     |            | 18,00 €    | 28,00 €   |
| Arômes de fruits blancs, frais et minérale avec un bel équilibre  |                          |            |            |           |
| <b>CHAMPAGNE BRUT ROSE</b><br>Alain Jompierre   | Chardonnay<br>Pinot Noir |            | 39,00 €    | 49,00 €   |
| Mélange de fruits rouges, framboises, cerises et fraises, bouche ample fraîcheur de petit fruits rouges                 |                          |            |            |           |
| <b>CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS</b><br>Alain Jompierre   | Chardonnay               |            | 40,00 €    | 50,00 €   |
| Frais et élégant, avec des dominantes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron                                      |                          |            |            |           |
| <b>CHAMPAGNE BRUT CORDON ROUGE</b><br>Mumm  | Pinot Noir               |            | 75,00 €    | 85,00 €   |
| Élaboré à partir d'une palette de 120 crus, intense fraîcheur aromatique et arômes affirmés de fruits jaunes et blancs. |                          |            |            |           |

## LES BULLES BIERES & CIDRES

|   |  |        |         |
|---|--|--------|---------|
| <b>CIDRE BRUT ROSE, SASSY 75cl</b>  |  | 5,00 € | 15,00 € |
| Juste équilibre entre le côté sec du brut et le fruité du demi-sec, complexité aromatique et fin à la fois. |  |        |         |
| Élaboré à partir d'une palette de 120 crus, intense fraîch  |  |        |         |

## COUP DE CŒUR DE BIÈRES

|  |            |            |  |            |            |
|--|------------|------------|--|------------|------------|
| <b>BIÈRE DRAGUENOISE, 33 cl</b>  | VAE 3,50 € | VSP 6,50 € | <b>BIÈRE DE SENLIS, 33 cl</b>  | VAE 3,50 € | VSP 6,50 € |
| Jeunes passionnés de bières, ils ont créé un brewpub fin 2019 au décor un peu afin de vous faire découvrir notre sélection de bières artisanales. Ils brassent leurs propres bières et inventent pour nous en permanence de nouvelles recettes |            |            | La brasserie de Senlis revisite le brassage médiéval au miel au travers de bières bio incontournables. |            |            |
| Simone en Blonde – Josette Ambré – Thérèse Blanche – Chantal IPA   |            |            | Brassage exclusivement avec le miel de fleurs bio pour sa faible amertume et ses notes florales douces |            |            |
|  |            |            | Blonde ou Blanche ou Brune ou Ambrée ou IPA  |            |            |

# LES BOISSONS FRAICHES

## JUS PRESSES MINUTE

Orange ou Pamplemousse

## JUS DE FRUITS, LA BOISSONNERIE DE PARIS, 25cl 06.50 €

Nectar d'ananas Victoria

Nectar de fraise

Nectar de mangue Alphonso

Nectar d'abricot Bergeron de la Drôme

Nectar de poire Williams

Citronnade Bio

Pur jus de pomme Tarn et Garonne

Hibiscus

## LES INFUSIONS PÉTILLANTES, SYMPLE,

25cl 06,50 €

Feuille de cassis

Menthe douce

Basilic

Détoxifiante : Carotte, pomme, sureau, sauge, citron

Relaxante : Cerise, verveine, camomille, myrtille, lavande, cassis

Énergisante : Argousier, thym, citron, mirabelle, romarin, menthe poivrée

## LES THE GLACES, MAISON,

25cl 06,50 €

Hibiscus

## L'EXTRAIT DE GINGEMBRE, GIMBER,

25cl 06,50 €

## LE VIRGIN GIN, JUNIPER,

25cl 06,50 €

## LES TONIQUES, HYSOPE,

25cl 06,50 €

Tonic

Concombre

Ginger beer

Citron

Fleur de Sureau

## LE KOMBUCHA, VIVANT

25cl 06,50 €

Ceylan Gingembre

Jasmin framboise

Verveine fleur d'oranger

Pomme Chai

## SODA, LA LIMONADERIE DE PARIS

25cl 06,50 €

Cola ou Cola Zéro ou Limonade

Diabolo

25cl 06,50 €

## L'EAU DE PARIS,

25cl 03,00 €

Eau pétillante maison

Sirop à l'eau

Lait au sirop

25cl 03,50 €

# LES BOISSONS CHAUDES

Toutes nos boissons à base de café sont

réalisées à partir d'un café d'origine

## LE CAFÉ

Espresso, décaféiné

02.50 €

Noisette

02.70 €

Assongé

03.00 €

Double

04.50 €

Cappuccino, latte

06.00 €

Latte macchiato, mokaccino

06.50 €

Glacé

07.00 €

Café Slow coffee V60, infusion (5min)

50cl 09.00 €

Origine au choix

## THE, KODAMA,

25cl 06.00 €

## THE VERT

JASMIN BIO, Jasmin

REHAB BIO, Gingembre citronnelle

GENMAICHA MATCHA BIO, Riz grillé et soufflé

A CŒUR VAILLANT, Menthe, Écorce d'orange, Eucalyptus

ECOLE BUISSONNIERE, Abricots, Lavande, Pêches

## THE BLANC

LA PART DES ANGES, Maïs soufflé, cannelle, vanille, amande au jasmin

## THE NOIR

COMME DES PETITS PAINS, Datte, écorce de cacao

CHAI MAISON BIO, Alchimie de thé noir et épices

LONDON 7AM, Earl Grey maison

## INFUSIONS

DES LENDEMAINS QUI CHANTENT, Menthe, réglisse, écorces de citron

LA VIE A PLEINES DENTS BIO, rooibos, pomme, épices douces

LA VIE COMME ELLE VIENT, Hibiscus, pomme, orange

## THE VIOLET

25cl 06.00 €

MAISON KEINO, origine KENYA

CHAI LATTE, by MARTA,

25cl 06.50 €

MATCHA LATTE, by MARTA,

25cl 07.00 €

GOLDEN LATTE, by MARTA

25cl 07.00 €

## CHOCOLAT CHAUD, MAISON DIX-SEPT C

PURE 25cl 06.00 €

VIENNOIS 25cl 06.50 €

GUIMAUVE, MAISON CARROUSEL 25cl 08.50 €

COMBO VIENNOIS ET GUIMAUVE, 25cl 09.00 €

## COMMENCER EN DOUCEUR

- Jus d'orange, jus de pamplemousse pressé ou thé glacé & boisson chaude au choix  
 Toast de l'artisan PATRICK GOMEZ, & tranche de babka du moment, caramel de l'artisan MAISON DIX-SEPT C
- Granola bowl, Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison

## &amp; CONTINUER EN BEAUTÉ - PLAT AU CHOIX

**CANNELLONI DE PASTRAMI** (Lt)

Rouleau de pastrami, crème montée de poivron parmesan, crumble de parmesan, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette.

**SAUMON GRAVLAX** (Ps, Lt)

Saumon gravlax, crêpes de sarrasin au Sumac, trio de pickles (concombres en aneth, courgettes en tomate séchées, carottes en fenugrec) sur crackers salé, algue nori, roquette, bonite, crème de Passiflore, houmous de Sumac, sauce verte d'Asie, pickles de Jalapenos

**GRILLED CHEESE PARISIEN** (Gl, Lt)

Jambon de Paris, crottin de chavignol, courgettes et tomate séchées en pickles, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette, houmous d'olive et pesto d'herbes

**TARTARE DE SAUMON GRAVLAX** (Ps, Lt)

Saumon gravlax au couteau, crème de chèvre pickles, fruits de saison, pesto d'herbes, gomasio noir, bonite, roquette, huile verte

**BURGER DE PANCAKES** (Vg, Gl, Lt)

Pancake salé au Nigelle, cheddar fumé, pesto d'herbes, steak végétal du moment, tranche de tomate ancienne au tandoori, confit d'oignon, chimichurri (piment), houmous d'olive et pesto d'herbe, pickles de Jalapenos

**SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS** (Vg)

Assortiment de légumes de saison, servi tiède et croquant, sauce pickles, épice de satay

**STRACCIATELLA** (Vg, Gl, Lt)

Stracciatella sur pancake salé au Nigelle, chimichurri (piment), roquette, huile du démon du chef, légumes de saison mi-cuits

**CAMEMBERT** (Vg, Lt)

½ Camembert de Normandie rôti dans sa boîte, accompagné d'épices, de miel et de légumes de saison mi-cuits, pain de l'artisan boulanger PATRICK GOMEZ

**GRILLED CHEESE CHORIZO** (Gl, Lt)

Chorizo belota, feta, carottes en pickles de fenugrec, houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits

**PATES servies FROIDES** (Gl, Lt)

Pates alias coquillages de blé, brisure de truffe, pesto d'herbes, copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates anciennes, œuf poché

**PANCAKE PERDU** (Fc, Gl, Lt)

Pancake nature au charbon végétal, Yaourt 0% de coopérative laitière, fruits de saison, sirop de cardamome, pâte de pistache maison

**GÂTEAU DE CRÊPES AU CHOCOLAT OU À LA VANILLE**

(Vgn, Fc)

VERSION CHOCOLAT, Crêpes au chocolat, sirop de chocolat, caramel de chocolat noir intense, pâte de noisette, noisettes torréfiées

VERSION VANILLE, Crêpes de sarrasin au charbon végétal, sirop de vanille charbon végétal, caramel de charbon végétal, beurre d'amande

**GRANDE ASSIETTE GOURMANDE FRAICHEUR** (Fc)

Assortiment de fruits de saison, sirop de cardamome, zestes de citron vert, quinoa soufflé, pâte de pistache et de noisette

**DOUBLE SWEET BURGER** (Gl, Lt, Ar)

Pancake nature au charbon végétal imbibés au sirop de badiane, assortiment de fruits de saison, beurre de cacahuète maison, cacahuètes sauvages torréfiées & Yaourt 0% de coopérative laitière

**EXTRA SALÉ** Au choix

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Saumon Gravlax                    | 07.50 € |
| Émincé de poulet origan, parmesan | 06.50 € |

Frites maison, Pastrami, Jambon de paris 05.00 €

Légumes de saison mi-cuits

Et/ou

Fromage de chèvre, Fingers d'haloumi

Et/ou

Œuf poché, brouillé, en omelette

Ou à la coque

**EXTRA SUCRÉ** Au choix

|  |         |
|--|---------|
| Cookie                                   | 04.00 € |
| Glace à l'italienne de l'artisan SALSATO | 06.00 € |

# **LE KIDS CLUB X LES PEPITES**

LE KIDS CLUBS DE LES PEPITES VOIT ENFIN LE JOUR

TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES  
APRÈS L'ATELIER MUSICAL DE JOYCE AVEC @PETITPARISPLAYSGROUP

LE KIDS CLUB  
FONCTIONNE TOUS LES JOURS DANS UN ESPACE ADAPTE AUX ENFANTS ET AU PARENTS

TOUS CE QUE VOTRE ENFANT A BESOIN POUR S'OCCUPER, S'AMUSER .. NOUS L'AVONS  
ADAPTE A CHAQUE AGE, NOUS LE METTONS A SA DISPOSITION

À TRAVERS DES ACCESSOIRES À GOGO,  
JEUX  
ETC.

## **KIDS CLUB**

Inscription gratuite

le kids club

Récompense votre fidélité à travers des cadeaux, des remises, des surprises tout au long de l'année et bien sûr, une super fête **d'anniversaire** pour votre enfant,

## **LE BRUNCH KIDS**

**25 €**

Jus de pomme & chocolat chaud

Tranche de babka

### **PLAT AU CHOIX**

Frite de pomme de terre blanche et douce, émincé de  
poulet, salade

Ou

Pâtes de blé de l'artisan @lelocaladubon, émincé de  
pastrami, sauce tomate

Glace à l'italienne de l'artisan Solato

### **KIDSNEWS**

Pour nos kids, en plus du brunch kids, tous nos plats sont disponibles en version plus petite, afin  
qu'ils puissent découvrir et savourer comme les grands

Prix net TTC, service compris

# NOS DÉLICES SALÉS

|  |         |
|--|---------|
| <b>STRACCIATELLA</b> (Vg, Gl, Lt)  | 18.50 € |
| Stracciatella sur pancake salé au Nigelle, chimichurri (piment), roquette, huile du démon du chef, légumes de saison mi-cuits  |         |
| <b>CANNELLONI DE PASTRAMI</b> ( Lt)  | 17,50 € |
| Rouleau de pastrami, crème montée de poivron parmesan, crumble de parmesan, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette.  |         |
| <b>GRILLED CHEESE PARISIEN</b> (Gl, Lt)  | 17.50 € |
| Jambon de Paris, crottin de chavignol, courgettes et tomate séchées en pickles, accompagné de légumes de saison mi-cuits, roquette, houmous d'olive et pesto d'herbes  |         |
| <b>GRILLED CHEESE CHORIZO</b> (Gl, Lt)   | 17.50 € |
| Chorizo belota, feta, carottes en pickles de fenugrec, houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits   |         |
| <b>SALADE DE LÉGUMES CROQUANTS</b> (Vgn)   | 15.50 € |
| Assortiment de légumes de saison, servi tiède et croquant, sauce pickles, épice de satay   |         |
| <b>SALADE ESTIVALE</b> (Lt, Oe)  | 18.00 € |
| Méli-mélo de poivrons saisis aux graines de moutarde jaune, pommes grenaille, feta, cranberries, houmous de Sumac et gomasio noir, œuf poché   |         |
| <b>SALADE PROTEIOS</b> (Lt, Oe)  | 18.00 € |
| Émincé de pastrami, de chorizo belota, de jambon de paris, assortiment de fruits rouges, champignons de paris crus, crottin de chavignol, câpres fruit, œuf poché  |         |
| <b>SALADE CAESAR</b> (Gl, Oe Lt)   | 18.00 € |
| Émincé de volaille, crumble de pain origan, parmesan, roquette, sauce Caesar, œuf poché, anchois   |         |
| <b>SOUPE</b>   | 15.00 € |
| A l'oignon rouge, focaccia gratinée au cheddar fumé  |         |
| <b>GASPACHO DE TOMATE ANCIENNE</b>   | 15.00 € |
| Accompagné de focaccia gratinée au cheddar fumé et huile verte d'Asie  |         |
| <b>SAUMON GRAVLAX</b> (Ps, Lt)   | 18.50 € |
| Saumon gravlax, crêpes de sarrasin au Sumac, trio de pickles (concombres en aneth, courgettes en tomate séchés, carottes en fenugrec) sur crackers salé, algue nori, roquette, bonite, crème de Passiflore, houmous de Sumac, sauce verte d'Asie, pickles de Jalapenos |         |
| <b>TARTARE DE SAUMON GRAVLAX</b> (Ps, Lt)  | 18.10 € |
| Saumon gravlax au couteau, crème de chèvre pickles, fruits de saison, pesto d'herbes, gomasio noir, bonite, roquette, huile verte  |         |
| <b>BURGER DE PANCAKES</b> (Vg, Gl, Lt)   | 18.50 € |
| Pancake salé au Nigelle, cheddar fumé, pesto d'herbes, steak végétal du moment, tranche de tomate ancienne au tandoori, confit d'oignon, chimichurri (piment), houmous d'olive et pesto d'herbe, pickles de Jalapenos  |         |
| <b>BURGER DE PANCAKES CARNASSIER</b> (Gl, Lt)  | 19.90 € |
| Notre burger de pancake accompagné de pastrami   |         |
| <b>FOCACCIA ESTIVALE</b> (Vg, Gl, Lt)  | 17.50 € |
| Focaccia de tomates séchées et câpres fruit, huile d'olive, trio de houmous (Sumac, Tandoori, Olive et pesto d'herbes) légumes de saison mi-cuits, roquette, feta  |         |
| <b>ÉMINCÉ DE VOLAILLE</b> (Lt)   | 18.00 € |
| Farce de volaille origan, tranche de tomate ancienne au Tandoori, , houmous de Tandoori, roquette, accompagné de légumes de saison mi-cuits  |         |
| <b>CAMEMBERT</b> (Vg, Lt)  | 16.50 € |
| Camembert de Normandie rôti dans sa boite, accompagné d'épices, de miel et de légumes de saison mi-cuits, pain croustillant  |         |
| <b>PÂTES servies FROIDES OU CHAUDES</b> (Gl, Lt)   | 17.50 € |
| Pates alias coquillages de blé, brisure de truffe, pesto d'herbes, copeaux de parmesan, huile de truffe, tomates anciennes, œuf poché  |         |

Légende : Vgn Végétalien, Vg, Végétarien, Fc, Fruit à coque, Gl, Gluten, Oe, Œuf, Ps, Poisson, Lt Lait, Ar Arachide

# NOS DÉLICES SALÉS EN SOLO / A PARTAGER ... OU PAS

## PÂTÉ DE CAMPAGNE SOLO (Vg, Gl, Lt) 10.00 €

Origine Tarn & Aveyron, pâté de campagne de l'artisan MAISON MONTALET, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, pickles d'oignons

## JAMBONNEAU HIMSELF (Gl) 10.00 €

Origine Tarn & Aveyron, jambonneau, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ

## STRACCIATELLA SOLO (Vg, Gl, Lt) 11.00 €

Stracciatella, huile verte servi avec toast de pain croustillant & pesto vert

## TRIO DE HOUMOUS AND CO (Vg) 10.00 €

Houmous de tandoori, houmous d'olive et de psto d'herbes, houmous de sumac, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ

## TOASTS GOURMANDS SALÉS (Vg, Gl, Fc) 06.00 €

4 Tartines toastées, beurre de cacahuète maison

## SAUCISSON ENTIER TRANCHE 11.00 €

(Vice champion de France 2022)

Origine Tarn & Aveyron, saucisson de l'artisan MAISON MONTALET, sans nitrites, pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, roquette, 3 beurres végétaux au sel rose de l'Himalaya (nature, ail & thym)

## CHORIZO ENTIER TRANCHE 13.00 €

Origine Tarn & Aveyron, chorizo de l'artisan MAISON MONTALET, sans nitrites pain croustillant de l'artisan PATRICK GOMEZ, roquette, 3 beurres végétaux au sel rose de l'Himalaya (nature, ail & thym)

## TRIO MAGIQUE

Chips, cheddar et pickles de Jalapeno

10.00 €

## PLANCHE KREAS (Fc, Gl) 18.00 €

Pastrami, jambon de paris, chorizo, terrine, magret de canard fumé roquette, fruits secs

## PLANCHE TYRI (Gl) 18.00 €

Burrata, crottin de chavignol, comté de 18 mois, camembert de Normandie, scarmozza, roquette

## PLANCHE PSARI (Ps, Gl) 18.00 €

Saumon gravelax, roquette, pancake salé de pousses d'épinard, sésame doré, grenade, citron vert, pesto d'herbes fraîche

## PLANCHE MIXTE (Ps, Gl) 20.00 €

Planche KREAS

+

Planche PSARI

+

Planche TYRI

## ASSIETTE DE FRITES (Vg) 10.00 €

Frites maison, accompagnées de 3 Sautes :

1°. Moutarde Pickles, 2°. Satay, 3°. Chimichurri

Option CRÈME DE TRUFFE (Lt) +02.00 €

## FINGERS D'HALLOUMI (Gl, Lt, Vg) 12.00 €

Fingers d'haloumi frits, panure à l'ail et piment, accompagnés de 3 Sautes :

1°. Moutarde Pickles, 2°. Satay,

3°. Chimichurri

## NOS ŒUFS

**ŒUFS AU PLAT (X3), (Oe, Gl)** 09.00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym), pesto d'herbes

**ŒUFS A LA COQUE (X3), (Oe, Gl)** 09.00 €

Œuf fermier accompagné de mouillettes, pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

**ŒUFS POCHÉS (X3), (Oe, Gl)** 09.00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)  
, pesto d'herbes

**ŒUFS BROUILLÉS (X3), (Oe, Gl)** 09.00 €

Crème, pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

**OMELETTE (X3) (Oe, Gl)** 09.00 €

Œuf fermier accompagné de pain toasté de l'artisan PATRICK GOMEZ, salade, pickles, 3 beurres végétaux au sel de l'Himalaya (nature, ail & thym)

### EXTRA

Au choix

05.00 €

Pastrami  
Jambon de paris

Fromage de chèvre frais

Fingers d'haloumi

Frites maison

Légumes de saison mi-cuits

07.50 €

Saumon gravlax

06.50 €

Émincé de poulet origan

# NOS DÉLICES DU PETIT-DÉJEUNER

## **TOASTS GOURMANDS (Fc, Gl, Lt)** 11.00 €

6 tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON DIX-SEPT C, beurre fleur de sel de Noirmoutier, pâte de noisette maison

## **TOASTS GOURMANDS SALÉS (Fc, Gl, Ar)** 06.00 €

4 tartines toastées, beurre de cacahuète maison

## **PORRIDGE (Fc)** 12,00 €

Avoine, fruits secs, graines de chia, topping fruits de saison

## **GRANOLA BOWL (Lt, Fc)** 12,00 €

Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison, sirop de cardamome

## **PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS (Lt, Fc, Gl)** 13.00 €

Boisson chaude au choix

Jus d'orange ou jus de pamplemousse pressé

2 tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ & 1 tranche de babka, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON 17 C

## **PETIT-DÉJEUNER COMPLET (Lt, Fc, Gl)** 19.00 €

Boisson chaude au choix

Jus d'orange ou jus de pamplemousse pressé

2 Tartines toastées de l'artisan PATRICK GOMEZ & 1 tranche de babka, Caramel à tartiner au charbon végétal de l'artisan MAISON 17 C

Granola bowl, (Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison)

Œufs au choix

# NOS DÉLICES SUCRÉS

**CAFÉ ou THE GOURMAND** (Fc, Gl, Lt) 10,00 €

Assortiment de 3 douceurs sucrées pour accompagner votre café

**AFFOGATO** (Lt) 08,00 €

Crème glacée de l'artisan MAISON DIX-SEPT C, café expresso

**GRANOLA BOWL** (Fc, Lt) 12,00 €

Yaourt 0% de coopérative laitière, granola maison, fruits de saison, pâte de noisette maison, sirop de cardamone

**GRANDE ASSIETTE GOURMANDE FRAICHEUR** (Fc) 12,00 €

Assortiment de fruits de saison, sirop de cardamome, zestes de citron vert, quinoa soufflé, pâte de pistache et de noisette

**TARTELETTE DU MOMENT**, (Fc), 08,10 €

Tartelette selon les inspirations du chef

## NOS CRÊPES & PANCAKES

**PANCAKES PERDUS** (Fc, Gl, Lt) 12,00 €

Pancakes nature au charbon végétal, Yaourt 0% de coopérative laitière, fruits de saison, sirop de cardamome, pâte de pistache maison

**TRIPLE SWEET BURGER** (Gl, Lt, Ar) 12,00 €

Pancakes natures au charbon végétal imbibés au sirop de badiane, assortiment de fruits de saison, beurre de cacahuète maison, cacahuètes sauvages torréfiées & Yaourt 0% de coopérative laitière

**GÂTEAU DE CRÊPES** (Fc, Vgn) 12,00 €

**VERSION CHOCOLAT** : Crêpes de sarrasin au chocolat, sirop de chocolat, ganache chocolat noir, pâte de noisette, noisettes torréfiées, copeaux de chocolat amer,

**VERSION VANILLE** : Crêpes de sarrasin au charbon végétal, sirop de vanille charbon végétal, caramel de charbon végétal, beurre d'amande

## NOS DESSERTS GLACÉS

**PAVLOVA** (Lt) 12,00 €

Glace ou sorbet dans notre gamme, meringue craquante, crème fraîche, fruits de saison

**COMME UNE DAME BLANCHE** 12,00 €

Glace vanille à l'italienne, caramel de chocolat, meringue craquante

**FRUIT LOOP** 12,00 €

Glace à l'italienne mangue, assortiment de fruits de saison, sirop de cardamone, zeste de citron vert

**TIC & TAC** 12,00 €

Glace à l'italienne noisette du piémont, meringue craquante, guimauve vanille de l'artisan MAISON CARROUSEL, caramel de chocolat, noisettes torréfiées

**COMME TARTE CITRON MERINGUE** 12,00 €

Glace à l'italienne citron mascarpone, gaufre, meringue craquante, guimauve vanille de l'artisan MAISON CARROUSEL

## NOS CAKES

**CITRON / KAFFIR** (Gl, Lt Oe) 12,00 €

Biscuit granola, cake au citron, caramel et sirop de kaffir, fruit de saison, zeste de citron vert, cristaux de cardamone

**STICKY TOFFEE PUDDING** (Gl, Lt Oe) 12,00 €

Biscuit spéculoos, dattes, caramel charbon, sirop de vanille

**CAROTTE CAKE COCO** (Gl, Lt Oe) 12,00 €

Biscuit granola, carottes, noix, muscade, cannelle, coco, sirop de coco,

**BANANA BREAD** (Gl, Lt Oe) 12,00 €

Biscuit granola, banane, chocolat, caramel de chocolat, sirop de chocolat

Légende : **Vg**, Végétarien, **Fc**, Fruit à coque, **Gl**, Gluten, **Oe**, Oeuf, **Ps**, Poisson, **Lt** Lait, **Ar** Arachide

Prix net TTC, service compris

# NOS DÉLICES SUCRÉS EN SOLO / A PARTAGER ... OU PAS

## PANCAKE SOLO (Vg, Oe, Lt)

Pancake charbon végétal,  
Imbibé d'un sirop au choix :  
Café, Chocolat, Nature, Cardamone, Badiane, Kaffir, Vanille ou  
Coco

06,00 €

## BABKA DU MOMENT, à la part (Fc, Gl, Lt)

Brioche tressée selon les inspirations du chef

05,50 €

## COOKIES (Fc, Gl, Lt)

05,50 €

Cookies selon les inspirations du chef,  
À découvrir, Noisette, pistache, cacahuète, tout chocolat,  
charbon végétal, noix de coco, amande en pâte, caramel de  
coco .... Et bien d'autres encore

### EXTRA

Au choix

01,00 €

Cookie

Meringue

Guimauve vanille de l'artisan

MAISON CARROUSEL

Caramel de chocolat

Fruits secs 02,00 €

Pâte de noisette,

Pâte de pistache,

Beurre de cacahuète

## GLACES ET SORBET SOLO

### MAISON

05,00 €

Découvrez nos différents parfums végan en bâtonnet  
Caramel, pistache, chocolat charbon, passion, Myrtille,  
café, framboise, lait noisette, etc.

Accompagné de fruits de saisons

### VERSION DOUBLE (Vg)

10,00 €

## AVEC NOTRE PARTENAIRE ARTISAN SOLATO 06,00 €

Découvrez nos différents parfums en glace italienne  
Vanille, citron mascarpone, noisette du piémont, mangue

### VERSION DOUBLE (Vg)

11,00 €

## NOS CAKES SOLO

### CITRON / KAFFIR (Gl, Lt Oe)

06,00 €

Citron vert et kaffir

### STICKY TOFFEE PUDDING (Gl, Lt Oe)

06,00 €

Datté

### CAROTTE CAKE COCO (Gl, Lt Oe)

06,00 €

Carottes, noix, muscade, cannelle, coco,

### BANANA BREAD (Gl, Lt Oe)

06,00 €

Banane, chocolat

## LA PLACE DES ARTISANS

---

Présente dans la salle principale, elle rassemble les bons produits des artisans partenaires.

L'épicerie regorge de délices pour tous les moments de la journée, du granola maison pour le petit déjeuner, aux tartinables de La Falaise Qui Rougit pour l'apéritif, sans oublier le thé Kodama pour le goûter.

Côté lifestyle, les produits comme les savons faits à la main de Baba Savonniers Pâtissiers ou encore les gels douche et shampoings solides de Unbottled aident à faire un pas de plus faire le zéro-déchet.

Les bougies végétales parfumées Iokko ou les charmants objets en béton de La Fabrik, présents côté décoration s'accorderont parfaitement aux intérieurs parisiens.

Et parce que personne n'est oublié, il est possible de trouver des accessoires et jeux pour enfants, comme les anneaux de dents en caoutchouc naturel et peints à la main de Natruba.

# ÉPICERIE DES ARTISANS

## ALIMENTAIRE

### MAISON DIX-SEPT C

Tablette de Chocolat  
Caramel à tartiner  
Pâte à tartiner  
Perles craquantes  
Coffret de fragments

### MIEL DE PARIS 15

Pot de miel, ruche du Parc André Citroën

### MAISON MONTALET

Pâté de campagne  
Jambonneau

### M. APPERT

Pickles

### KALIOS

Huile d'olive  
Vinaigre

### MOULIN DE LA VEYSSIERE

Huiles

## LIFE STYLE

### BABA SAVONNIERS

Savon

### NUUD

Déodorant

### LESSIVE DE PARIS

Lessive

### RED MACCHIATO

Tote bag

### WONDERLAND

Attache tétine  
Lange  
Bavoir

### COUTUME

Moulin à café COMANDANTE

### WAFAE ZAOUI

Tote Bag

Page 19

## BOISSONS

### KODAMA

Thé & infusion

### COUTUME

Café

### GIMBER

Extrait de gingembre, sans alcool

### JUNIPER

Gin sans alcool

### Ô DE FLEURS

Infusion de fleurs, sans alcool

## DÉCO– ART - LIVRE

### IOKKO

Bougie

### FABRIK

Vide poche  
Dessous de verre

### LIVRE

La France à table  
Comment j'ai dégusté mon gâteau

### CLÉMENCE BIROT

Miroir

Plateau

Étagère

### ILLUSTRATION

Cécile Huang Dessine

## L'ÉVÈNEMENTIEL

---

Les trois salles spacieuses offrent la possibilité de réaliser des événements divers et variés (**anniversaires, ateliers, séminaires, coworking...**) toujours guidés par le respect de l'environnement, la mise en avant d'artisans talentueux et notre propre savoir-faire.

À chaque situation son offre sur-mesure : un anniversaire pour enfant avec pinata artisanale en carton recyclé et cake design réalisé par nos soins, un atelier DIY autour du zéro-déchet, un séminaire avec offre traiteur fait-maison et bien plus encore...

# L'OFFRE ÉVÈNEMENTIELLE

Nos évènements, prennent places du LUNDI au DIMANCHE  
De 10 :00 à 02 :00

N'hésitez pas à solliciter nos équipes pour plus de renseignement et/ou devis chiffrés

**ANNIVERSAIRE  
BAR-MITSVA**

...

**SÉMINAIRE  
COWORKING**

...

**BABY-SHOWER  
BAPTÊME  
COMMUNION**

...

**DÉJEUNER/DINER D'OCCASION  
BRUNCH SPÉCIFIQUE  
SOIRÉE À THÈME**

...