



PLATS DU JOUR

NOS RECETTES DU JOUR :

SOUPE DU JOUR 	7€
SANDWICHES DU JOUR	6,5€
PLAT DU JOUR	13€

PLATS DE SAISON

NOS RECETTES DU MOMENTS :

GRATIN DE LÉGUMES 	10€
Courgettes, pommes de terre, mozzarella, poivron, emmental, sauce tomate	
CHILI CON CARNE	11€
Viande de boeuf, sauce tomate, haricots rouges, carottes, huile d'olive vierge, riz basmati	
DAHL DE LENTILLES CORAIL 	11€
Riz basmati, lait de noix de coco, courgettes, sauce tomate, lentilles corail, carottes, raisins secs, noix de coco râpée	
PÂTES AU POULET À LA CRÈME	11€
Pâtes spirale d'Alsace, poulet, champignons de Paris, carottes, pommes de terre, huile d'olive, moutarde	

CROQUE-MONSIEURS ARTISANAUX

0 ADDICTIF, 0 CONSERVATEURS, PAIN DE MIE ARTISANAL

JAMBON FUMÉ & RACLETTE	9€
Fromage raclette, jambon fumé, mozzarella, salade verte 250gr	
SAUMON CRÈME	9€
Saumon de l'Atlantique, mozzarella, emmental, citron, aneth, salade verte 250gr	

MENU DU CAFÉ | 14€


PLAT DE SAISON
+
PÂTISSERIE
OU
BOISSON
(sans alcool)

QUICHES ARTISANALES


0 ADDICTIF, 0 CONSERVATEUR, PÂTE BRISÉE DE BOULANGER, OEUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR

LORRAINE	9€
Crème légère, lardons, emmental, salade verte 200gr	
SAUMON ÉPINARD	9€
Crème légère, saumon, emmental, épinards, salade verte 200gr	

SALADES

SALADE CAESAR	13€
Salade verte mélangée, poulet rôti, avocat, parmesan, croûtons, sauce caesar	
LOLA BOWL 	14€
Salade jeune pousse, avocat, semoule citron-menthe, tomates cerise, betterave, concombre, Œuf poché, poireau germé bio, fêta, persil Avec poulet 17€	

WRAPS

WRAP DE POULET	11€
Émincé de poulet rôti, avocat, concombre, parmesan, moutarde au miel, laitue romaine, aneth	
WRAP DE L'ORIENT 	12€
Falafels, pesto de tomate cerise, chou rouge, tomates cerises, noix de cajou, avocat, harissa, moutarde	

 Recette végétarienne

MENU LIBREPASS* | 10€

PLAT DE SAISON
OU
CROQUE-MONSIEUR
OU
QUICHE
+
FRUIT

*sur présentation de la carte d'abonnement



DESSERT & PÂTISSERIES

À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE

MOELLEUX AU CHOCOLAT	5€
TARTE AUX POMMES	5€
CHEESECAKE	5,5€
BROWNIE	5€
Aux noix de pécan chantilly	
CAKE DU JOUR	4,5€
COOKIE	4€
Aux petites de chocolat	
MUFFIN	5€
Vanille aux pépites de chocolat	
FRUIT DE SAISON	1,5€

APÉRITIF

À PARTIR DE 18H

OLIVES NOCELLERA SICILIENNE 100gr	4€
SAUCISSON SEC	100gr 200gr
NATURE	4€ 7€
POIVRE	5€ 8€
NOISETTE	5€ 8€
PLANCHE VEGGIE	16€
Houmous, tapenade d'olive, falafels, caviar d'aubergines	
PLANCHE DE CHARCUTERIE	18€
Jambon cru de pays, saucisse sèche, rosette, raisins, tomates cerises, salade verte	
PLANCHE DE FROMAGE	18€
Brie de Nangis, Tomme de Savoie IGP, Comté AOP 8 mois, Saint-Marcelin IGP, raisins, tomates cerises, salade verte	

MENU GOÛTER

8,5€

Au choix parmi :

CAPPUCINO / MOCHA /
LATTE / FLAT WHITE / THÉ /

CHOCOLAT

OU

JUS DE FRUIT

+

PÂTISSERIE

APERÔ LIBREPASS*

22€

1 PLANCHE

+

2 VERRES :

DEMI PRESSION

(blonde ou blanche)

OU

JUS DE FRUIT

OU

SODA

OU

VIN

(Pinot noir ou Chardonnay)

*sur présentation de la carte d'abonnement



JUS DE FRUIT **Bio**

MAISON MENEAU, UNE DES PLUS VIEILLE MAISON DE JUS DE FRUITS EN FRANCE, 100% ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE AUX SAVOIRS FAIRE ARTISANAL

ANANAS, FRAMBOISE-FRAISE, PÊCHE, POMME, ORANGE
| 25cl 5€

LIMONADES **Bio**

LA LIMONADERIE DE PARIS, ARTISANALE, ARÔMES D'ORIGINE NATURELLE, PRODUITES À NANTERRE (92)

PARIS COLA, NATURE, CONCOMBRE-BASILIC
| 33cl 4€

SODAS **Bio**

MONA, DES SODAS BIO, GOURMANDS ET PEU SUCRÉS FABRIQUÉS DANS LE VAL D'OISE (95)

CITRON-CITRON VERT, PÉTILLANT DE POMME, GINGER BEER
| 33cl 5€

EAUX

EAU NEUVE | 33cl 3€

EAU NEUVE PÉTILLANTE | 33cl 3,5€

THONON | 75cl 4,5€

VALS PÉTILLANTE | 75CL 5€

VINS **Bio**

ROUGE

PINOT NOIR IGP - Maison Castel 5€ 28€

Attaque fruitée et fraîche, texture soyeuse

BORDEAUX AOC - Château les Aubiers 6€ 30€

Un vin souple et léger dans un style « Bordeaux moderne »

MERLOT & SYRAH IGP - Casse Croûte 7€ 32€

Fruits rouges croquants et tanins soyeux

BLANC

CHARDONNAY IGP - Vendredi 5€ 28€

Fruité, minéral, bonne intensité

SAUVIGNON AOC - Le Coude Blanc 6€ 30€

Agrumes, fleurs blanches

NATURE SAUVIGNON BIO - Mas de Janiny 7€ 32€

Spontané, frais et gourmand. Un bel équilibre !

PROSECCO

RICCADONNA D.O.C 8€ 45€

Vin blanc pétillant, vif et frais

BIÈRES

PRESSIONS

BRASSERIES PETITE COURONNE ET LA PARISIENNE

BIÈRES ARTISANALES, NATURELLES, BRASSÉES DANS LE RESPECT DE LA TRADITION EN ILE-DE-FRANCE

25cl 48cl

PETITE COURONNE LAGER BIO | 4,5° 4€ 7€

Blonde légère et désaltérante, aux notes d'agrumes

LA PARISIENNE BLANCHE BIO | 5° 4€ 8€

Légère avec de belles notes fruitées et épicées

PETITE COURONNE IPA BIO | 5,4° 4,5€ 9€

Belle amertume fruitée et florale

LA PARISIENNE ROUSSE BIO | 5° 4,5 9€

Ambrée, belle harmonie entre amertume et saveurs. Douce et ronde au palais.

BOUTEILLES

LA PARISIENNE IPA sans alcool 0,0° | 33cl 6€

CIDRES **Bio**

SASSY - L'ANGÉLIQUE 4° | 33cl 6€

Douceur et notes subtiles de fruits issues de 5 variétés de pommes Normandes. 100% biologique

SASSY - sans alcool 0° | 27,5cl 6€

Doux et fruité

COCKTAILS SANS ALCOOL

CECI N'EST PAS UN SPRITZ 8€

Spiritueux sans alcool BTTR n°1, jus de pomme pétillant, eau pétillante, orange

CECI N'EST PAS UN MOSCOW MULE 8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°2, jus de citron vert pressé, ginger beer

CECI N'EST PAS UN GIN TONIC 8€

Spiritueux sans alcool JNPR n°1, tonic, citron jaune

COCKTAILS

LOLA SPRITZ 8€

Prosecco Riccadonna BIO, liqueur Dolin, eau pétillante, orange

SAINT-GERMAIN SPRITZ 11€

Prosecco Riccadonna BIO, liqueur Saint-Germain, eau pétillante, citron jaune, feuilles de menthe fraîches

GIN BASIL SMASH 9€

Gin Bombay dry, jus de citron vert, feuilles de basilic

GIN & TONIC 9€

Gin Bombay dry, jus de citron vert, tonic BIO

MOSCOW MULE 10€

Vodka Zubrowka Biala, ginger beer BIO, concombre, citron vert, menthe fraîche



CAFÉ

ARABICA TORRÉFIÉ DE FAÇON ARTISANALE PAR **VAN HOOS & SONS** À PARIS ET ISSU DE 4 TERROIRS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR QUALITÉ UNIQUE : CUBA, ETHIOPIE, PAPOUASIE, GUATEMALA

ESPRESSO Un shot de café	1,5€
ALLONGÉ Un shot de café, eau chaude	1,5€
DOUBLE ESPRESSO Deux shots de café	3€
DÉCA	1,7€

CAFÉ + LAIT

NOISETTE Un shot de café, nuage de lait	3€
CAPPUCINO Un shot de café, lait, poudre de cacao	4,5€
LATTE Un shot de café + lait Supplément sirop : orgat, rose, vanille +0,5€	5€
MOCHA Deux shot de café, chocolat, lait, poudre de cacao	5€
FLAT WHITE Deux shots de café + lait	5,5€
LAIT D'AVOINE	+0,5€

LATTES Bio

LA MAIN NOIRE, LA PREMIÈRE MARQUE DE LATTES VERTUEUX FAITS MAIN À PARIS, 100% NATURELS

CHAÏ LATTE Chocolat, lait, poudre de cacao	5€
MATCHA LATTE Thé vert matcha, moringa, gingembre frais	6€
GOLDEN LATTE Curcuma, gingembre, poivre noir, muscade, cardamome jaune & verte	6€

CHOCOLATS Bio

CHOCOLATERIE MONBANA, UN CHOCOLAT BIO LÉGER, HARMONIEUX ET DOUX À LA FOIS, DOTÉ DE L'APPELLATION CHOCOLAT

CHOCOLAT CHAUD Chocolat, lait, poudre de cacao	5€
CHOCOLAT VIENNOIS Chocolat, lait, poudre de cacao, chantilly	6€

THÉS & INFUSIONS Bio

DAMMANN FRÈRE	5€
NOIR DARJELING Goût subtil et délicat en provenance d'inde	
NOIR EARL GREY Pétales de fleur, bergamote de calabre	
NOIR FRUITS ROUGES Aromes de cerise, fraise, framboise et groseille	
VERT MENTHE Feuilles de menthe douce et de menthe poivrée	
VERT MISS DAMMANN Thé vert gingembre, citron, fruit de la passion	
INFUSION TILLEUL MENTHE	
INFUSION VERVEINE	

VERSIONS GLACÉES

ICED COFFEE	4€
ICED MOCHA	5€
ICED CHOCOLAT	5€
ICED LATTE Supplément sirop : orgat, rose, vanille	5€ +0,5€
ICED CHAÏ LATTE Bio	5€
ICED MATCHA LATTE Bio	5€
ICED GOLDEN LATTE Bio	5€

INFUSIONS & THÉS GLACÉS Bio

SYMPLES, INFUSIONS ARTISANALES FRANÇAISES BIO, PRIVILÉGIANT LES PETITS PRODUCTEURS LOCAUX

DETOXIFIANTE 33cl Stevia, carotte, pomme, sureau, sauge, citron	5€
ENERGISANTE 33cl Citron, mirabelle, romarin, thym, menthe poivrée	5€
HIVERNALE 33cl Menthe-Bergamote, feuille de framboisier & pomme	5€
KOMBUCHA, ARCHIPEL 33cl Infusion rafraichissante de thé noir kinihira du rwanda	6€
MATÉ, POP MATÉ 33cl Une infusion pétillante et énergisante au Maté bio	6€
THÉ GLACÉ FAIT MAISON Thé fruits rouges, sirop de pêche	5€