

MENU SOIR

CROQ + DESSERT : 24€

LES CROQ BARIOLÉS

Le Bariolé est un triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison.

2 Bariolés dressés comme un croque monsieur, accompagnés d'une salade de légumes de saison et pommes de terre Grenaille

18€
sans
dessert

+1€
2 tranches de
lard fumé

LE PEPS

Bariolé Mykonos (caviar d'aubergine à l'huile d'olive, chèvre & noisette) **et Bariolé Pomodoro** (tomate, mozzarella, pesto & basilic frais)

LE REVIGORANT

Bariolé BB (boeuf grillé, cheddar, emmental, tomate, oignon rouge, béchamel) **et Bariolé Basquaise** (poulet façon basquaise : tomate, poivron, oignon, paprika & herbes de Provence)

LE D'ANTAN

Bariolé Touareg (courgettes jaune et verte, ricotta, miel, menthe & noix) **et Bariolé Coco** (curry de légumes au lait de coco : carotte, poivron, courgette, aubergine, pois chiche - VEGAN)

MENU SOIR

BOWL + DESSERT : 24€

BOWL VEGAN

18€
sans
dessert

2 Bariolé Coco (curry de légumes au lait de coco : carotte, poivron, courgette, aubergine, pois chiche - VEGAN) et salade de légumes de saison, avocat, pommes de terre Grenaille, une sauce au choix : VERTE (avocat, concombre, menthe & pomme verte) ou ROSE (betterave, ricotta & miel)

18€
sans
dessert

BOWL SANS GLUTEN

Légumes grillés d'été (aubergine, courgette, poivron, herbes de provence), salade verte, avocat, oeuf mollet, pommes de terre grenaille au paprika, une sauce au choix : VERTE (avocat, concombre, menthe & pomme verte) ou ROSE (betterave, ricotta & miel).

AVEC BACON ?
AVEC POULET BASQUAISE ?
JUSTE VEGE ?

LES BARIOLÉS



PARIS

La couleur de vos envies

PLANCHES

26€

PLANCHE DE BARIOLÉS

Pour 2-3 personnes, servies avec pommes de terre Grenaille et salade de légumes de saison

Le Bariolé est un triangle croustillant, coloré au naturel et garni d'une recette de saison.

LA PEP'S

3 recettes de Bariolés sur la planche :

Mykonos (caviar d'aubergine à l'huile d'olive, chèvre & noisette) et

Bariolé Touareg (courgettes jaune et verte, ricotta, miel, menthe & noix) et

VEGAN

Bariolé Coco (curry de légumes au lait de coco : carotte, poivron, courgette, aubergine, pois chiche)

LA REVIGORANTE

3 recettes de Bariolés sur la planche :

Bariolé BB (boeuf grillé, cheddar, emmental, tomate, oignon rouge, béchamel) et

Bariolé Basquaise (poulet façon basquaise : tomate, poivron, oignon, paprika & herbes de Provence) et

Bariolé Pomodoro (tomate, mozzarella, pesto & basilic frais)

PLANCHE DE BRUSCHETTAS

28€

4 recettes de bruschettas sur la planche :

Guacamole maison et

Houmos de betterave feta & huile d'olive et

Tomates anciennes basilic et

Oeuf façon mimosa

Vous êtes 10 ou plus à table ?

Commandez nos planches XXL à 46€ (1 planche XXL pour 4-5 personnes)

DESSERTS

Tous à
8€

BARIOLÉ TOUT CHOCO

Mi-cuit au chocolat noir & crème chantilly maison, bariolé coloré au cacao

BARIOLÉ CHARLOTTE

Crème façon cheesecake au citron vert, fraises, coulis de fruits rouges maison, bariolé coloré à la betterave

BARIOLÉ ARLEQUIN

Mi cuit au chocolat noir, compotée pêche-abricot, bariolé coloré à la betterave et à la vanille

PLANCHE SUCRÉE

4 choux craquelin, 4 mini bariolé
Tout Choco, 4 mini bariolé
Charlotte, 4 mini cookies, fruits
frais de saison

TIRAMISU MAISON

La recette originale au café

TATIN AUX PÊCHES

Tarte tatin maison, pomme pêche nectarine, pointe de verveine, avec une boule de glace vanille de la maison Raimo

CRUNCHY GRANOLA

Fromage blanc, fruits frais d'été & granola maison, coulis de fruits rouge maison

MAXI COOKIE

Énorme cookie aux pépites chocolat noir

CHOUX CRAQUELIN

3 choux maison, craquelin rosé, garnis d'une glace vanille artisanale de la maison Raimo, sauce chocolat noir ou coulis de fruits rouges

CRÈMES GLACÉES

3 boules au choix parmi : vanille, vanille caramel noix de Pécan, café, chocolat noir, pistache d'Orient, praliné, fraise BIO, myrtille sauvage, de la maison Raimo, glacier depuis 1947

pour 4/5
personnes
26€

BIÈRES & BOISSONS

JUS PRESSÉS

Orange pressée	4€
Jus frais pressé pomme & citron	5,5€
Jus frais pressé carotte, orange & gingembre	5,5€
Jus frais pressé kiwi, pomme, poire & concombre	5,5€

COUPS DE COEUR

Citronnade maison	4€
Thé glacé maison	4€
Café frappé	4,5€
Latte frappé	4,5€
Grand latte coloré frappé	6€

BOISSONS ARTISANALES

Kombucha BIO à l'hibiscus chai 33cl - Saint Denis	4,5€
Ginger Beer 33cl - Biarritz	4€
Limonade nature 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Limonade passion 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Limonade fleur de sureau 33cl - Champagnole (Jura)	4€
Paris Cola 33cl - Nanterre	4€
Paris Cola sans sucre 33cl - Nanterre	4€
Pur jus de tomate BIO - Saint-Loubès (Gironde)	4€
Eau pétillante 33cl - Source des Abatilles - Arcachon	4€
Eau plate 33cl - Source des Abatilles - Arcachon	4€
Eau pétillante 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€
Eau plate 75cl - Source des Abatilles - Arcachon	6€

BIÈRES PRESSIONS

25cl - 50cl

Bière blanche - selon l'arrivage, demandez-nous !	4,5€ - 7€
Bière blonde - Brasserie de la Vallée de Chevreuse (78)	4,5€ - 7€
Bière IPA L'EXPRESS - Brasserie du Grand Paris (93)	4,5€ - 8€

BOISSONS CHAUDES

Espresso - Allongé	2,5€
Americano	3,5€
Double espresso	4,5€
Noisette	3€
Chocolat chaud	4,5€
Cappuccino	5€
Latte	4,5€
Flat white <i>café latte avec deux shots d'expresso</i>	5,5€
Chocolat viennois <i>chocolat chaud & crème chantilly maison</i>	6€
Café viennois <i>café allongé & crème chantilly</i>	6€
Moccacino <i>espresso, chocolat chaud, mousse de lait</i>	5,5€
Lait végétal <i>amande ou avoine</i>	-1€
Thés & infusions au choix <i>Christine Dattner Paris, assemblés en Seine & Marne !</i>	5€
Citron chaud	4,5€

LES GRANDS LATTES COLORÉS



Golden latte <i>Café latte au curcuma, gingembre, sirop d'érable & extrait de vanille</i>	6€
Matcha latte <i>Café latte au thé vert matcha, pointe de miel</i>	6€
Rose latte <i>Café latte à la betterave rouge, pointe de miel</i>	6€
Chai Latte <i>Thé noir aux épices douces, cannelle, miel & mousse de lait</i>	6€

VINS



VINS ROUGES


Languedoc - Mas Costeplane - Arboussède

le verre la bouteille

6,5€ 27€

Côtes du Rhône AOP - Domaine du Bois Saint Jean - Grain de folie

6€ 25€

Bordeaux BIO - Domaine Florimond - La petite Chardonne  **COUP DE COEUR**

7,5€ 29€

Cote du Roussillon AOP - Chateau de Corneilla - L'indigène

7€ 28€

Madiran AOP - Château d'Aydie

8,5€ 38€

Mâcon - Domaine Lapalus - Les crus

6,5€ 28€

Chinon AOP - Domaine Gasnier - Les Graves 

7€ 29€

Cahors AOP - Château Eugénie tradition

6€ 25€

VINS BLANCS

Loire BIO - Domaine d'Orfeuilles - Vouvray  **COUP DE COEUR**

le verre la bouteille

7,5€ 37€

Sud ouest - Le Vilain petit canard (moelleux)

6,5€ 27€

Bordeaux - Château Laubarit - Entre deux mers

6,5€ 27€

Pays d'Oc IGP Chardonnay Martinolles - Maison Vergnes

6,5€ 25€

Bourgogne Aligoté - Domaine Verret

7€ 30€

ROSÉ

Côtes de Provence AOP - Château Pas du Cerf - Diane 

le verre la bouteille

6,5€ 28€

CHAMPAGNE

Champagne Moutard - Blanc de Blanc - Père & Fils - Brut Champ Persin

la bouteille

59€

Champagne Corentin Breton Brut Tradition

45€

COCKTAILS

18h à 21h
HAPPY HOUR !
6,5€

Tous à
8€

MODELEINE

Amaretto, Cointreau, jus d'ananas & sirop d'Orgeat

GIN BARIOLÉ

Gin infusé à la menthe, jus de fraise & citron

CARIBEAN MULE

Rhum blanc, ginger beer & citron vert

LONDON MULE

Gin, citron & ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer & citron vert

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, crémant & eau gazeuse

TEQUILA SUNRISE

Tequila, jus d'orange & grenadine

SEX ON THE BEACH

Vodka, sirop de pêche, jus d'orange, jus de cranberry & citron

SANGRIA MAISON

5€ le verre, 16€ le pichet d'1L

MOJITO

Rhum blanc, citron vert, sirop de canne, menthe fraîche & eau gazeuse

PUNCH MAISON

6€ le verre, 17€ le pichet d'1L

KIR CASSIS

Ou kir royal à 9€ !

MIMOSA

Orange pressée & crémant

SANS ALCOOL !

VIRGIN BORA BORA

Orange pressée, ananas, citron vert & grenadine

VIRGIN MOJITO

Citron vert, sirop de canne, menthe fraîche & eau gazeuse

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Orange, jus de cranberry, sirop de pêche & citron