

CÔTÉ FOOD

À PARTAGER

L'OPTION VÉGÉ chou-fleur rôti, sauce aigre-douce, chips de sarrasin & houmous crémeux, falafels aux herbes, mini-poivrons rôtis et farcis à la feta	16€
CHARCUTERIE & FROMAGE gouda à la truffe, rocamadour, jambon de montagne, saucisse sèche truffée, comté affiné	22€
FOCACCIA & CO pain & assortiment de houmous, tapenade & guacamole	20€
PISSALADIÈRE comme à Nice, une pizza aux oignons confits & anchois	9€

POUR COMMENCER

VELOUTÉ DE BUTTERNUT comté affiné 18 mois & pickles d'oignons rouges bio	12€
SALADE DE MANGUE croquante avec avocat, halloumi épicé, edamame, sésame & huile d'harissa	14€
ACCRAIS DE CABILLAUD caviar d'aubergine fumé, baby maïs & fenouil sauvage	14€

ON CONTINUE

COQUILLETES BIO À LA TRUFFE crème de truffe, olives taggiasche & gremolata de pistaches supplément coppa affinée +3€	15€
CURRY DOUX lait de coco, pois chiches, artichauts, feta & tagliatelles de légumes	17€
BAGEL DE CREVETTES croustillantes, céleri rémoulade, pickles croquants, sauce crémeuse d'avocat, coriandre & citron vert	15€

PAR GOURMANDISE

SAINT-MARCELLIN rôti au four, éclats de fruits secs & sirop d'érable	10€
TARTE CITRON MERINGUÉE voile de praline rose	10€
MOELLEUX AU CHOCOLAT supplément glace à la vanille +2€	10€
CAFÉ GOURMAND	9€

LES FORMULES

DÉJEUNER* Pour commencer + On continue	19€
ENFANT D'witch (émincé de poulet, avocat, tomates confites, cheddar) + brownie ou crème glacée	10€
GOÛTER 1 boisson + 1 gourmandise supplément +3€ avec alcool	9€

*DU LUNDI AU VENDREDI



FLUCTUART
CENTRE D'ART URBAIN

LA CARTE DU CENTRE D'ART



FLUCTUART S'ENGAGE !

Tous nos fruits et légumes, notre épicerie fine et notre pain de la Maison Poujauran sont **BIO**.
Fluctuart tend à vous proposer une carte 100% française. Nous limitons les intermédiaires et favorisons l'achat auprès des producteurs locaux. Nos recettes sont pensées autour des produits de saison.
Nos emballages sont réutilisables. Les bouteilles en plastique ont toutes été supprimées pour limiter la production de déchets.



BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO BIO	2,50€
EXPRESSO ALLONGÉ BIO	3€
THÉ BIO	4€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD BIO	5€

supplément chantilly +0,50€
supplément lait végétal +0,50€

BOISSONS FRAÎCHES

FRUITY BIO	4€
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE BIO	4€
SIROP / DIABOLO	4€
THÉ GLACÉ HIBISCUS MENTHE BIO	6€
CITRONNADE BIO	6€
GINGER BEER BIO	6€
KOMBUCHA BIO	9€
MATÉ BIO	9€



25 cl

JUS DE FRUITS

POIRE - MAISON SPECHT BIO	6€
MADAME MATADOR - MAISON SPECHT mangue, citron vert, verveine BIO	7€
MADAME YANG - MAISON SPECHT framboise, litchi, baies roses BIO	7€
YOGI DÉTENDU - MAISON SPECHT orange, carotte, gingembre BIO	7€



25 cl

SANS ALCOOL 0%

FLAMME DOUCE thé fruits rouges, jus de pomme, sirop de vanille, cannelle, infusion maison	8€
FIRE gingembre, cannelle, menthe, pomme	8€
VIRGIN PORNSTAR ananas, passion, citron, sirop de vanille, limonade	10€
CAÏPI 0%	7€
SPRITZ 0%	7€
GIN TONIC 0.0	9,50€

BIÈRES PRESSION

GALLIA COQ D’HABITUDE 4,2%	4,50€	8€
GALLIA BLANCHE WEISS & VERSA	6€	9€
GALLIA IPA 6%	6€	9€
GALLIA IPA SANS ALCOOL 0,3% (33CL)	6€	
DESPERADOS 5,9% (33CL)	8€	
VIRGIN DESPERADOS (33CL)	7€	
CIDRE BRUT 4,5% (33CL)	6€	

25 cl

50 cl

VINS & BULLES

ROSÉ BIO SABLE DE CAMARGUE, DOMAINE ROYAL DE JARRAS, 2024	5€	9€	29€	58€
LOVE BY LÉOUBE, CHÂTEAU LÉOUBE, 2023	7€	13€	40€	75€



12 cl



25 cl



75 cl



150 cl

BLANC BIO SABLE DE CAMARGUE, DOMAINE ROYAL DE JARRAS, 2024	5€	9€	29€	58€
CÔTES-DU-RHÔNE, DOMAINE DES NYMPHES, 2024	6€	11€	33€	
PETIT CHABLIS, DOMAINE GOULLEY, 2023	10€	19€	61€	
MENETOU-SALON, DOMAINE GILBERT, 2024	10€	19€	63€	

ROUGE BIO CÔTES DE PROVENCE, CHÂTEAU LA GORDONNE, 2021	5€	9€	29€	58€
BROUILLY, DOMAINE FELLOTT, 2023	7€	13€	35€	
SAINT-ROMAIN, CHÂTEAU DE MELIN, 2023			55€	
LALANDE DE POMEROL, CHÂTEAU DES ANNEREAX, 2019			60€	

PROSECCO BIO GLERA FRIZZANTE VENETO	6€	11€	30€	60€
---	----	-----	-----	-----

CHAMPAGNE BLANC, GRAND CRU, ÉDOUARD MARTIN	12€	65€
ROSÉ, ÉDOUARD MARTIN		72€
R DE RUINART		150€

COCKTAILS

SPRITZ	10€
MOSCOW MULE	11€
MARGARITA	11€
THE PUNISH rhum blanc, citron, passion, vanille, grenadine	12€
ROSALIA vodka, Italicus, jus de citron, sirop de rose	12€
CINNAMON FIRE	12€
Jack Daniel’s Fire, jus de citron, jus de pomme, sirop de gingembre	
MURENIGHT	12€
gin, crème de mûre, sirop de gingembre, jus de citron, blanc d’œuf, prosecco	
PORNSTAR MARTINI	13€
ALCOOL + SOFT (15CL)	10€

PICHETS À PARTAGER 100 cl

CHARDO MULE	29€
vin blanc, crème de pêche, ginger beer, jus de citron vert bio, fruits frais de saison	
EL BESO DEL DIA	29€
gin, triple sec, citron vert, sirop de gomme, sureau, fruits rouges	
LE PLANTEUR	29€
rhum des Antilles, goyave, orange, ananas et épices	
THÉ GLACÉ	20€
CITRONNADE	20€
SPRITZ	29€
FRUITY	15€

SHOOTERS

COOKIE BANG	5€
KISS COOL	5€
ARLEQUIN	5€
MÈTRE DE SHOOTERS (10 AU CHOIX)	40€
TIRAMISU	8€
ALCOOL PREMIUM	8€

15 cl

4 cl

NO CASH PLEASE - CB ONLY

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE
SUR DEMANDE. L'ABUS D'ALCOOL
EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

