

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

CHARCUTERIE & FROMAGE
gouda à la truffe, rocamadour, jambon de montagne, saucisse sèche truffée, comté affiné

FOCACIA & CO
pain & assortiment de houmous, tapenade & guacamole

PISSALADIÈRE
comme à Nice, une pizza aux oignons confits & anchois

POUR COMMENCER

VELOUTÉ DE BUTTERNUT
comté affiné 18 mois & pickles d'oignons rouges bio

SALADE DE MANGUE
croquante avec avocat, halloumi épicé, edamame, sésame & huile d'harissa

ACCRAS DE CABILLAUD
caviar d'aubergine fumé, baby maïs & fenouil sauvage

ON CONTINUE

COQUILLETTES BIO À LA TRUFFE
crème de truffe, olives taggiasche & gremolata de pistaches supplément coppa affinée +3€

CURRY DOUX
lait de coco, pois chiches, artichauts, feta & tagliatelles de légumes

BAGEL DE CREVETTES
croustillantes, céleri rémoulade, pickles croquants, sauce crémeuse d'avocat, coriandre & citron vert

PAR GOURMANDISE

SAINT-MARCELLIN
rôti au four, éclats de fruits secs & sirop d'érable

TARTE CITRON MERINGUÉE
voile de praline rose

MOELLEUX AU CHOCOLAT
supplément glace à la vanille +2€

CAFÉ GOURMAND

LES FORMULES

DÉJEUNER*
Pour commencer + On continue

ENFANT
D'witch (émincé de poulet, avocat, tomates confites, cheddar) + brownie ou crème glacée

GOÛTER
1 boisson + 1 gourmandise supplément +3€ avec alcool

*DU LUNDI AU VENDREDI

16€

22€

20€

9€

12€

14€

14€

15€

17€

15€

10€

10€

10€

9€

19€

10€

9€



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.

LA CARTE
DU CENTRE D'ART

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO <small>BIO</small>	2,50€
EXPRESSO ALLONGÉ <small>BIO</small>	3€
THÉ <small>BIO</small>	4€
CAPPUCCINO	5€
CHOCOLAT CHAUD <small>BIO</small>	5€
supplément chantilly +0,50€	
supplément lait végétal +0,50€	

BOISSONS FRAÎCHES

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

JUS DE FRUITS

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

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€	

COCKTAILS

SPRITZ	10€
MOSCOW MULE	11€
MARGARITA	11€
THE PUNISH rum blanc, citron, passion, vanille, grenadine	12€
ROSALIA vodka, Italicus, jus de citron, sirop de rose	12€
CINNAMON FIRE Jack Daniel's Fire, jus de citron, jus de pomme, sirop de gingembre	12€

MURENIGHT gin, crème de mûre, sirop de gingembre, jus de citron, blanc d'oeuf, prosecco	12€
PORNSTAR MARTINI	13€
ALCOOL + SOFT (15CL)	10€

VINS & BULLES



ROSÉ

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

BLANC

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

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

PROSECCO

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

CHAMPAGNE

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

PICHETS

À PARTAGER 100 CL

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

SHOOTERS

4 cl

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

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.

