

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	25CL
EAU MINÉRALE PLATE OU GAZEUSE	BIO	4€
SIROP / DIABOLO		4€
GRENADINE OU MENTHE OU CITRON OU FRAISE		
THÉ GLACÉ	BIO	4€
HIBISCUS, MENTHE		
CITRONNADE	BIO	6€
GINGER BEER	BIO	6€
KOMBUCHA	BIO	9€
FEUILLES DE FIGUIER		
MATÉ	BIO	9€

JUS DE FRUITS

POIRE	BIO	25CL
MAISON SPECHT		
MADAME MATADOR	BIO	6€
MAISON SPECHT - MANGUE, CITRON VERT, VERVEINE		
MADAME YANG	BIO	7€
MAISON SPECHT - FRAMBOISE, LITCHI, BAIES ROSES		
YOGI DÉTENDU	BIO	7€
MAISON SPECHT - ORANGE, CAROTTE, GINGEMBRE		

SANS ALCOOL 0%

FLAMME DOUCE	20CL
THÉ FRUITS ROUGES, JUS DE POMME, SIROP DE VANILLE, CANNELLE, INFUSION MAISON	
FIRE	8€
GINGEMBRE, CANNELLE, MENTHE, POMME	
VIRGIN PORNSTAR	10€
ANANAS, PASSION, CITRON, SIROP DE VANILLE, LIMONADE	
CAÏPI 0%	7€
SPRITZ 0%	7€
GIN TONIC 0.0	9,50€

LES BIÈRES PRESSION

PANAME		
Le Paname Brewing Company est une brasserie 100% indépendante créée par quatre amis, liés par une passion commune : la bière !		
EAST PARIS - LAGER 4,9%	25CL	50CL
	4,50€	8€
L'ARME BLANCHE 4,5%	6€	9€
IPA - BARGE DU CANAL 6%	6€	9€
NEIPA 0,0%		
PANAME X CALL OF DUTY OPS 7 (33CL)	6€	
CIDRE BRUT 4,5% (33CL)	6€	

VINS & BULLES

ROSÉ	12CL	25CL	75CL	150CL
SABLE DE CAMARGUE, DOMAINE ROYAL DE JARRAS, 2024				
	5€	9€	29€	58€
LOVE BY LÉOUBE, CHÂTEAU LÉOUBE, 2023	7€	13€	40€	
MARGUERITES EN PROVENCE, CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE, 2024			45€	
BLANC				
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				
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 LES ANNÉREUX, 2019			60€	
PROSECCO	12CL	25CL	75CL	150CL
GLERA FRIZZANTE VENETO	6€	11€	30€	60€
CHAMPAGNE				
BLANC, GRAND CRU, ÉDOUARD MARTIN	12€		65€	
BLANC G.H. MUMM			70€	
ROSÉ, ÉDOUARD MARTIN			75€	

COCKTAILS

SPRITZ	
CINZANO APERITIVO, PROSECCO, EAU GAZEUSE	
MOSCOW MULE	
VODKA WYBOROWA, GINGER BEER, JUS DE CITRON	
MARGARITA	
TEQUILA ALTOS REPOSADO, JUS DE CITRON, SIROP D'AGAVE	
THE PUNISH	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, JUS DE CITRON VERT, PASSION, VANILLE, GRENADINE	
ROSALIA	
VODKA WYBOROWA, ITALICUS, JUS DE CITRON VERT, SIROP DE ROSE	
CINNAMON FIRE	
JACK DANIEL'S FIRE, JUS DE CITRON VERT, JUS DE POMME, SIROP DE GINGEMBRE	
MURENIGHT	
GIN BEEFEATER, CRÈME DE MÛRE, SIROP DE GINGEMBRE, JUS DE CITRON, BLANC D'ŒUF, PROSECCO	
PORNSTAR MARTINI	
ALCOOL + SOFT (15CL)	

PICHETS À PARTAGER 100 CL

CHARDO MULE	
VIN BLANC, CRÈME DE PÊCHE, GINGER BEER, JUS DE CITRON VERT, FRUITS FRAIS DE SAISON	
EL BESO DEL DIA	
GIN BEEFEATER, TRIPLE SEC, CITRON VERT, SIROP DE GOMME, SUREAU, FRUITS ROUGES	
LE PLANTEUR	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, GOYAVE, ORANGE, ANANAS ET ÉPICES	
THÉ GLACÉ	
CITRONNADE	
SPRITZ	
FRUITY	

SHOOTERS

COOKIE BANG	
RHUM HAVANA CLUB 3 ANS, SIROP DE COOKIE, LIQUEUR CARAMEL	
KISS COOL	
VODKA WYBOROWA, MENTILLA	
ARLEQUIN	
LIQUEUR BANANE, SIROP HIBISCUS, JUS D'ANANAS, CITRON	
TIRAMISU	
KAHLÛA, LIQUEUR CARAMEL, CHANTILLY	
ALCOOL PREMIUM	
JÄGERMEISTER BOMB	
MÈTRE DE SHOOTERS (10 AU CHOIX)	

15CL	FOOD
10€	À PARTAGER
11€	L'OPTION VÉGÉ
chou-fleur rôti, sauce aigre-douce, chips de sarrasin & houmous crémeux, falafels aux herbes, mini-poivrons rôtis et farcis à la fête	
11€	CHARCUTERIE & FROMAGE
gouda à la truffe, rocamadour, jambon de montagne, saucisse sèche truffée, comté affiné	
12€	FOCCACIA & CO
pain & assortiment de houmous, tapenade & guacamole	
12€	PISSALADIÈRE
comme à Nice, une pizza aux oignons confits & aux anchois	
12€	POUR COMMENCER
12€	VELOUTÉ DE BUTTERNUT
comté affiné 18 mois & pickles d'oignons rouge bio	
12€	SALADE DE MANGUE
croquante avec avocat, halloumi épicé, edamame, sésame & huile d'harissa	
13€	ACCRA'S DE CABILLAUD
caviar d'aubergine fumé, baby maïs & fenouil sauvage	
10€	ON CONTINUE

29€	COQUILLETES BIO À LA TRUFFE
crème de truffe, olives taggiasche & gremolata de pistaches, SUPPLÉMENT COPPA AFFINÉE +3€	
29€	CURRY DOUX
lait de coco, pois chiches, artichauts, fête & tagliatelles de légumes	
29€	POKÉ
saumon bio, avocat, riz, edamame, radis, wakame, sésame	

29€	PAR GOURMANDISE
20€	Café Gourmand
20€	SAINT-MARCELLIN
rôti au four, éclats de fruits secs & sirop d'érable	
20€	MOELLEUX AU CHOCOLAT
SUPPLÉMENT GLACE À LA VANILLE +2€	
29€	TARTE CITRON MERINGUÉE
voile de praline rose	

4CL	LES FORMULES
5€	DÉJEUNER*
Pour commencer + On continue	
5€	ENFANT
D'witch (émincé de poulet, avocat, tomates confites, cheddar) + brownie ou crème glacée	
5€	GOÛTER
1 boisson + 1 gourmandise SUPPLÉMENT +3€ AVEC ALCOOL	
8€	*DU LUNDI AU VENDREDI
8€	FLUCTUART S'ENGAGE !
12€	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.
40€	

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.

