

Médité

— bar à boire et manger

— à partager

FALAFELS · 9 €

fromage blanc, tahini, herbes fraîches

TARAMA · 6 €

tarama maison de haddock fumé, huile herbacée

LA TAGLIERE · 15 €

planche de charcuterie : chorizo, mortadelle, rostello aux herbes, mozzarella, pesto, olives

HOUMOUS · 10 €

purée de pois chiche, zaatar, huile d'olive

LA BURRATA · 12 €

burrata crémeuse 120g, huile d'olive, roquettes et graines de courge

— focaccias

LA MORTADELLE · 12 €

focaccia croustillante, mortadelle, pesto, mozzarella crémeuse, roquette

LA VÉGÉ · 10 €

focaccia croustillante, garnie de crème de burrata, miel, noix, roquette

— douceurs

MOUSSE CHOCOLAT · 8 €

caramel beurre salé

LE FLAN SAVARY · 7 €

flan patissier de la maison Savary

YOGURT ET FRAMBOISES GIVRÉES · 6 €

miel de fleurs, muesli croustillant, framboises givrées

Médité

— bar à boire et manger

— cocktails création · 10 €

AZUR (amer et frais)

gin, prosecco, citron vert, bitter agrume

MÛLEFRANÇAISE (anisé et frais)

pastis, citron, ginger beer, bitter rhubarbe

ALOE (doux et acidulé)

vodka, concombre, gingembre,
aloe vera, citron vert

ROSA-GRONI (amer, sec et floral)

vermouth rouge, gin, campari, eau de rose

HÉLIOS (floral et frais)

gin, lavande, citron, tonic méditerranéen

SANS ALCOOL* (8 €)

*faites confiance au barman!

— cocktails classiques · 9 €

GINTONIC (amer)

gin et tonic au choix

LONDON MULE (frais)

gin, ginger beer, citron vert

ST-GERMAIN SPRITZ (floral et frais)

liqueur de saint-germain, prosecco

NEGRONI (amer)

gin, campari, martini rouge

OLDFASHIONED (fumé)

whisky, bitter

MANHATTAN (épicé et fumé)

whisky, martini rouge, bitter

DAIQUIRI (corsé et acidulé)

rhum, citron vert

AMARETTO SOUR (corsé et acidulé)

amaretto, citron, sucre, bitter

TIPUNCH (puissant)

rhum, citron vert

CAIPIRINHA (corsé et acidulé)

rhum, citron vert, sucre de canne

EXPRESSO MARTINI (corsé)

café, vodka, liqueur de café, sirop