



Labellisés 3 macarons écotable, nos menus sont cuisinés maison à partir de produits de saison, locaux ou bio & sans nitrite, dans une démarche zéro déchet

BOUCHÉES MÉDITERRANÉENNES

Le poulpe

Tentacules de poulpe marinés à l'huile d'olive et au piment d'espelette

Le pastis

Toasts de crème d'oignons flambés au pastis et aux herbes de Provence

L'olive

Focaccia genovese aux olives taggiasche et tomates séchées

La brousse

Involtini de jambon cru, brousse & zestes de citron

CHAMPAGNE & VINS LOCAUX

Champagne (Biodynamie)

Un blanc de noirs (Pinot Meunier) élaboré en biodynamie, extra brut zéro dosage, élégant, vif et minéral

Vin blanc (Bio)

Un Côtes-de-Provence (Vermentino) aromatique, frais et fruité

www.onsefaitunkif.fr | Insta @onsefaitunkif



Vin rouge (Bio)

Un assemblage de Syrah & Grenache issu du Var, un vin plaisir, fruité et légèrement tanique en finale

Bière Blonde (Bio)

Une bière craft issue de la plus célèbre brasserie Marseillaise, fine et légère, aux arômes fruités de houblon infusé à cru.

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Infusions glacées bio

Thym, menthe poivrée & citron

Ginger beer bio

Au gingembre et jus de citron frais

Jus de poire bio

Provenance Drôme

Eau plate et gazeuse Zilia

Provenance Corse

