

MAISON

Bohème

CARTE DU SOIR

À PARTAGER

si vous ne faites que des partages, on vous conseille 2-3 par personnes

FRITES MAISON (VG/SG/SL)

6

HOUMOUS (VG/SG/SL)

8

GUACAMOLE (VG/SG/SL)

9

CARPACCIO (VG/SG/SL) DE FENOUIL

mariné au citron de sicile et huile d'olive, éclats de pistaches, sumac, pickles de moutarde

9

TEMPURA DE (VG/SL) LEGUMES

11

AUBERGINE (VG/SG/SL) TAHINI

aubergine rôtie, sauce tahini, tomates, zaatar

12

SHIITAKÉS & (VG/SG) PLEUROTÉS

poêlée de champignons aux sept épices japonaises et gomasio

13

PLATS

LE BUN DU BOBO (VG/SL)

pain brioché, pleurotes et shiitakés, œuf au plat, jeunes pousses, pickles de graines de moutarde, sept épices japonaises, gomasio

16 / + jambon de paris (bio/france) +3
+ effiloché de veau (bio/france) +4

ASSIETTE (VG/SG/SL) BOHÉMIENNE

curry de légumes de saison au lait de coco et piment rouge, quinoa tricolore, feuilles de coriandre

18,5

SAUTÉ DE VEAU (SG/SL) À LA PROVENÇALE

veau (bio/français) mijoté au vin blanc et sauce tomate, carottes, thym et laurier, olives, purée

25

POISSON DU JOUR

demandez-nous !

PÂTES DU JOUR

demandez-nous !

DESSERTS

GRANOLA BOHÈME (VG)

yaourt grec, granola maison, figue rôtie, miel d'acacia

10

BRIOCHE PERDUE (VG)

pâte à tartiner choco-noisette, éclats de pistache

12

BANANA BREAD (VG/SG/SL)

tranche de cake banane-noisettes-chocolat

5

CITRONNADE & JUS

CITRONNADE MAISON	5,5
aux citrons bio de sicile et sirop de verveine	
ORANGE PRESSÉE	5,5
JUS MAISON BENEDETTI - 33cl	6,8
entreprise familiale implantée en provence depuis 3 générations	
☞ pomme ☞ pomme-framboise ☞ tomate	

BOISSONS FRAICHES

ANTÉSITE	4
boisson à la réglisse et à l'anis, sans sucre ni édulcorant, très désaltérante	
KOMBUCHA DATXA - 30cl	6
boisson fermentée, brassé au pays basque	
INFUSION GLACÉE SYMPLES - 33cl	6,8
100% plantes françaises, faible en calories et sucre	
pétillante :	
☞ menthe douce	
☞ énergisante	
<i>citron, thym, menthe-poirrée</i>	
☞ détoxifiante	
<i>pomme, sauge, fleur de sureau</i>	
plate :	
☞ relaxante	
<i>cerise, verveine, lavande</i>	

SAINT-GEORGES - 1L	7
OREZZA - 1L	7

ALCOOLS

BIÈRE BLUE COAST - 33cl	6,8
matières premières récoltées sur la côte d'azur, brassée à nice	
☞ blonde ☞ blanche-abricot	
☞ ipa ☞ sans-alcool	
PASTIS / + sirop +0,5	4
VERRE DE VIN blanc/rouge/rosé - 15cl	7
APEROL SPRITZ	11
KIR ROYAL AU PROSECCO	12

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2,5
CAFÉ ALLONGÉ	2,5
CAFÉ LATTE	5
CAPPUCCINO	5,5
CHOCOLAT CHAUD	5,5
GOLDEN LATTE	5,5
lait d'avoine, curcuma, gingembre, maca	
CHAI LATTE	5,5
lait d'avoine, cannelle, cardamome, poivre noir, gingembre, clou de girofle	
PINK CHAI LATTE	5,5
lait d'avoine, betterave, cannelle, cardamome, poivre noir, gingembre, clou de girofle	
CACAO-MACA	5,5
lait d'avoine, cacao, maca, cannelle	

THÉS & INFUSIONS KUSMI TEA

THÉ BB DÉTOX	4,8
thé vert, maté, pamplemousse	
THÉ VERT MENTHE	4,8
THÉ ANASTASIA	4,8
thé noir, bergamote, fleur d'oranger	
INFUSION BE COOL	4,8
verveine, menthe, réglisse	
INFUSION FEEL ZEN	4,8
roiboos, caramel	
CAMOMILLE	4,8

fruits et légumes : le jardin de jeannot (direct producteur, <100km de marseille, agriculture raisonnée/bio), biocoop castellane (100% bio), terre azur (avocats) | **pain** : maison saint-honoré | **œufs** : compagnie générale d'agriculture (poules plein air élevées au pied de la sainte-victoire) | **viande** : nature viande (100% français/bio) | **jambon, fromage** : biocoop castellane (100% bio) | **boissons** : toutes nos boissons sont bio et/ou issus du commerce équitable