

MAISON
Bohème
CARTE DU SOIR

À PARTAGER

Si vous ne prenez que des assiettes à partager, on vous en conseille 2-3 par personnes

FRITES MAISON (VG/SG/SL)

6

HOUMOUS (VG/SG/SL)

8

GUACAMOLE (VG/SG/SL)

9

CARPACCIO DE FENOUIL (VG/SG/SL)

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

9

TEMPURA DE LEGUMES (VG/SG/SL)

11

COURGE TAHINI (VG/SG/SL)

courge rôtie aux épices, sauce tahini-curcuma, zaatar, graines de courge

12

SHIITAKÉS & PLEUROTÉS (VG/SG)

poêlée de champignons aux sept épices japonaises shichimi togarashi, 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 bœuf (bio/france) +5

ASSIETTE BOHÉMIENNE (VG/SG/SL)

curry rouge de légumes de saison au lait de coco, quinoa tricolore, herbes fraîches
18,5

DAUBE DE BŒUF À LA PROVENÇALE (SG/SL)

bœuf (bio/français) mijoté au vin rouge et sauce tomate, carottes, thym et laurier, olives, purée à l'huile d'olive
25

TATAKI DE THON

mi-cuit de thon, huile de truffe, légumes d'automne rôtis
23

PÂTES DU JOUR

demandez-nous !

DESSERTS

GRANOLA BOHÈME (VG)

yaourt grec, granola maison, poire pochée, sirop de jasmin
10

BRIOCHE PERDUE (VG)

pâte à tartiner choco-noisette, sarrasin grillé
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