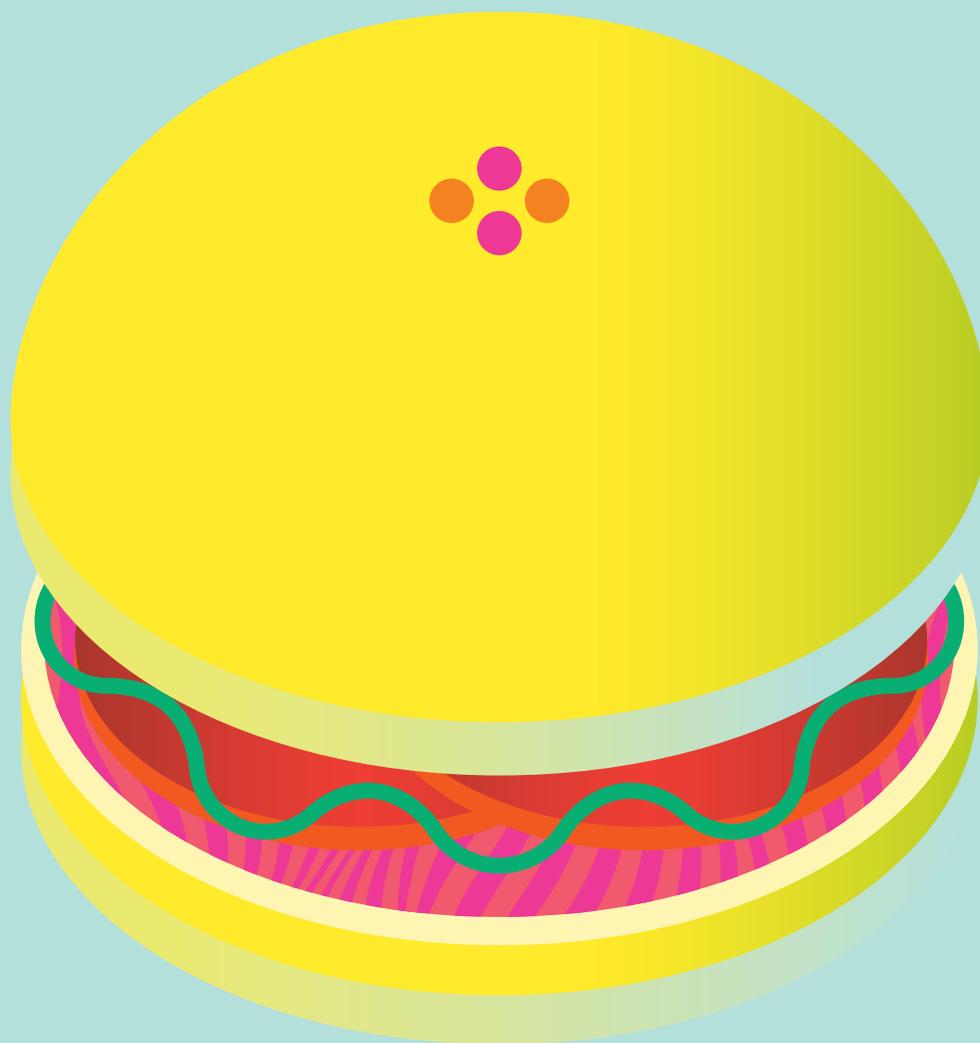


**PETIT
BAIN**
de



MiDi

MENU

SOiR

#PETITBAIN

Établissement culturel flottant
7 port de la gare 75013 Paris

www.petitbain.org

ENTRÉES 7,5€

Falafels de lentilles corail, sauce aneth, pécanes toastées, wasabino

Soupe froide de datterino sicilienne

Caponata, aigre douce, praliné de pignons, pain au levain

Salade de haricots verts, vierge de mélasse de grenade, crème de brocolis

PLATS 14€

La salade César : salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, steak végété, tomates cerises, vinaigrette aux câpres

Hotdog : chou rouge, pickles de carottes, wasabino poivre, tomme de brebis, saucisse végétale, frites maison

Grosse tomate farcie, riz rouge aux légumes d'été, mimolette

Burger façon chicken : steak végété, cheddar, oignons rouges, sauce miel/moutarde, frites maison **15**

Bo bun : vermicelles de riz, carottes et choux rouges marinés, soja, cacahuètes, tofu frit

DESSERTS 7€

Tartelette fruits de saison, crème patissière

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

Le dessert au chocolat du jour

MiDi

ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT 17 €



BIÈRES

25cl. 50cl. B.

Blonde (pression)	5 8 .
IPA Gallia Western	6 9 .
Blanche Gallia Weiss & Versa	6 9 .
Desperados (bouteille 33cl.)	7
Cidre Api (bouteille 33cl.)	6

SOFTS

Coca, Coca zéro, Perrier, Limonade, Tonic, jus bio Bissardon (pomme, orange, ananas), Ginger beer	4
Pop Maté	5

ViNS

Verre B.

Rouge - BOB SINGLAR 2022 - Vin de France nature	5 25
ROCK IN SENTOUT 2018 - Vin de France nature	5 25
BROUILLY N°1 DOMAINE LÉONIS - Vin de France nature	30
Blanc - LES 3 BOIS 2020 - Chardonnay	5 25
DOMAINE DE SENTOUT BLANC 2019	5 25
Rosé - OSE 2022 - Pays d'Oc	5 25
Champagne - GOBILLARD - Blanc de blanc	70

APÉRITIFS

Pastis 51 (2cl.)	4
Martini Rouge / Blanc / Rosé (6cl.)	5
Get 27 (6cl.)	9

COCKTAILS

>> <i>Demandez la carte</i>	
Classique	10
Sans alcool	5



TAPAS - PLATS - DESSERTS

SOiR

TAPAS 7,5€

Gaufres salées à l'olive, houmous de poivron roti

Falafels de lentilles corail, sauce aneth, pécanes toastées, wasabino

Croquettes de millet à la Tomme du Fort Saint Antoine, salsa pistache basilic

Petit pain grec farci à la fêta et cuit à la poêle (Tiganopsomo)

Planche à partager 14
(gaufre olive, croquettes, caponata focaccia, falafels)

PLATS 14€

La salade César : salade romaine, œuf dur, copeaux de parmesan, steak végété, tomates cerises, vinaigrette aux câpres

Hotdog : chou rouge, pickles de carottes, wasabino poivre, tomme de brebis, saucisse végétale, frites maison

Grosse tomate farcie, riz rouge aux légumes d'été, mimolette

Burger façon chicken : steak végété, cheddar, oignons rouges, sauce miel/moutarde, frites maison **15**

Bo bun : vermicelles de riz, carottes et choux rouges marinés, soja, cacahuètes, tofu frit

DESSERTS 7€

Tartelette fruits de saison, crème patissière

Panna cotta et son coulis de fruits rouges

Le dessert au chocolat du jour