

MEVU



Lennon

FOOD FOOD FOOD FOOD FOOD

Menu



AMUSES Bouche

Frites € 6.00

Nos **frites** classiques, dorées à la perfection.

Edamame € 7.00

Des **fèves d'edamame** cuites à la vapeur, légèrement **salées**, parfaites pour grignoter.

Nachos Fromage € 11.00

Une généreuse portion de **nachos** croustillants nappés d'un **mélange de fromages fondus** et servis avec de la **crème aigre** pour une touche de fraîcheur.

Frites et Fromage € 11.00

Des **frites** dorées et croustillantes accompagnées d'un **mélange de fromages fondus** servies avec une touche de **crème aigre**.

Champignons Farcis € 12.00

Des **champignons frais** farcis d'un mélange crémeux de **fromage de chèvre, mozzarella, épinards, basilic frais** et **noisettes** croquantes, le tout nappé d'une sauce **balsamique sucrée**.

Feta € 12.00

Une onctueuse **mousse de fromage feta** légère, parsemée de **pistaches** concassées, un filet d'**huile d'olive, piment rouge** et **paprika**, arrosée de **miel**, servie avec des **tortillas de maïs**.

Guacamole € 13.00

Notre guacamole maison, préparé avec des **avocats** frais, **oignons, tomates, ail, jus de citron, coriandre** et une touche de **paprika**, servi avec des **tortillas de maïs**.

Planche Mixte € 17.00

L'assortiment parfait de **charcuteries** et de **fromages** fins pour tous les goûts.

Planche Libanaise € 18.00

Une sélection d'**entrées** et de **mezzés** libanais traditionnels.

SALADES

Salade Composée € 12.00

Une base de **laitue** et de **roquette** avec des **avocats, champignons frais, tomates cerises, parmesan, noix** croquantes, le tout nappé d'une **vinaigrette** crémeuse à la **moutarde** et au **citron**.

Quinoa Avocat € 16.00

Un bol frais et nutritif de **quinoa rouge et blanc**, mélangé avec des **concombres, tomates cerises, avocat** crémeux, **cranberry séché**, servi avec notre **vinaigrette** à la **moutarde** et au **citron**.

PIZZAS

Pizza Marguerita € 13.00

L'essentiel de la pizza : **sauce tomate** fraîche et **mozzarella** fondante.

Pizza 4 Fromages € 13.00

Une riche et gourmande combinaison de **quatre fromages** fondus sur une base de **sauce tomate**.

Pizza Pepperoni € 14.00

Pizza classique, **sauce tomate, mozzarella** et **pepperoni** épicé.

SANDWICHS (et burger)

Sandwich Frites € 12.00

Un sandwich réconfortant garni de **frites** et de **sauce**.

Sandwich Poulet € 14.00

Sandwich garni d'une tendre **poitrine de poulet** et de **garnitures fraîches**. Servi avec une portion de **frites**.

Croque Monsieur € 15.00

Le classique français : **pain grillé et beurré**, généreusement garni de **dinde** et de **fromage**, rehaussé d'une **sauce moutarde au miel**, accompagné de **laitue** et de **tomate** fraîche. Servi avec une portion de **frites**.

Sandwich Boeuf € 18.00

De fines tranches de **steak mariné** grillé, servies sur une **baguette blanche** chaude, garnies d'**oignons caramélisés** et de **roquettes**, avec notre **sauce maison**. Servi avec une portion de **frites**.

Burger Maison € 18.00

Notre burger signature préparé avec une galette de **bœuf** juteuse et des **garnitures fraîches**. Servi avec une portion de **frites**.

DRINKS

Menu

HOUSE

Cocktails

Macatini

€ 12.00

Une combinaison revigorante et audacieuse. La saveur profonde et souvent complexe du **Rhum épicé** est parfaitement assortie à l'arôme intense du **café**, créant un remontant spiritueux et robuste.

Peachy Music

€ 12.00

Un mélange vibrant, juteux et plein d'entrain. L'esprit neutre de la **Vodka** permet aux notes de **cranberry** acidulé, de **citron** vif et de **pêche** douce et parfumée de s'exprimer pleinement pour un goût très rafraîchissant.

Whiskey on the Smokes

€ 13.00

Un mélange riche et réconfortant où la douceur du **Bourbon (Jack Daniel's)** rencontre la chaleur du **sirop de noisette**. C'est un apéritif sophistiqué, légèrement sucré et parfait pour la dégustation.

L'esprit Piquant

€ 13.00

Une fête épicée et tropicale. La **Tequila épicée (El Jimador)** apporte la chaleur, qui est rafraîchie par le goût aigre-doux de l'**ananas** et un soupçon de **menthe fraîche**, le tout équilibré par le **citron**.

La foule Beyrouth

€ 13.00

Une évasion exotique et intensément fruitée. La saveur unique et anisée de l'**Arak**, adoucie et complétée par la douceur tropicale du **fruit de la passion**, le goût juteux et légèrement terreux de la **myrtille**.

Le Rock Bey Français

€ 13.00

Un délice herbacé et fruité. Le **Gin** est éclairée par le zeste du **citron** et la douceur acidulée de la **myrtille**, le tout rehaussé par la touche terreuse et aromatique du **thym**.

The Jays (Le grand Doudou)

€ 13.00

Un mélange intrigant, salé et épicé. Le goût net et frais du **Gin** se pare d'une complexité inattendue grâce à l'**olive**, d'un coup de fouet rafraîchissant apporté par le **citron**, puis d'une note relevée et surprenante du **piment**.

The Tea Party

€ 13.00

Une boisson douce et pétillante, aromatique et apaisante. La richesse et la profondeur du **Rhum** sont tempérées par le caractère délicat et réconfortant du **thé**, le tout arrondi par la saveur douce et parfumée de la **pêche**.

Gin Basil

€ 13.50

Un classique croquant, parfumé et rafraîchissant. Les botaniques caractéristiques du **Gin** sont infusées avec l'arôme doux et poivré du **basilic frais** (Basile de maison), équilibré par le **citron** acidulé.

BIÈRES

25 cl

50 cl

La Belle Lurette

€ 3.50

€ 6.50

Bière Blonde du Nord 4,7°

L'oiseau Blanc

€ 4.50

€ 7.50

Wheat Ale 4,5° Brasserie du Grand Paris

Burning Clouds Neipa

€ 5.00

€ 8.50

6,5° Brasserie du Grand Paris

Mad Mars Ambrée

€ 9.00

7° Brasserie du Grand Paris

Bouteille 33 cl

VINS

Blancs

Sauvignon Viognier

€ 6.00

€ 26.00

Vin de France - Duo des Mers

Sec et frais, agrumes, abricot et note florale. (70% sauvignon océanique et 30% Viognier méditerranéen).

Chardonnay

€ 7.00

€ 28.00

IGP Pays d'Oc - Orchys

Elégant, tendre et ciselé, poire et fleurs blanches.

Chablis AOC

€ 34.00

Domaine Gueguen

Des notes minérales, avec une pointe de silex au nez, des agrumes en bouche avec une belle vivacité.

Sancerre AOP

€ 51.00

Domaine des Côtes Blanches - Nicolas Millet [Bio]

Un vin de terroir, avec du volume, de la fraîcheur, une belle salinité et des agrumes.

Cépage sauvignon. Nicolas travaille en bio depuis 2020 (certification en 2024).

VIN

Rosé

Côtes de Provence AOC

€ 7.00

€ 33.00

Ch. La Tour de l'Evêque - Sainte-Anne [Bio]

Frais et éclatant, nez de baies rouges, groseille, cerise.

VINS

Rouges

Pinot Noir

€ 6.50

€ 30.00

IGP Pays d'Oc - Orchys

Petits tanins soyeux, cerise, baies rouges.

Côtes du Rhône AOC

€ 8.00

€ 35.00

Les Grès de Gayanne [Bio]

Nez de fruits rouges bien mûrs. Bouche charnue, ronde et fruitée. (Grenache Syrah)

Bourgueil AOC

€ 36.00

Catherine et Pierre Breton - Trinch [Bio]

Gourmand, énergique, léger, petites baies rouges, notes poivrées. (Cabernet Franc)

Pic Saint-Loup AOP

€ 38.00

Puech de Fourques

Rond, plein, fruit, cerise noire. Belle matière en bouche, souple, charnue et enrobée. (Syrah, Grenache)

Saint-Emilion Grand Cru AOC

€ 42.00

Clos Petit Corbin

Des tanins mûrs et bien enrobés, cassis, fruit rouge, notes boisées bien intégrées, cannelle.

INFUSIONS

Infusion Petillante energisante [Bio]

€ 7.00

Infusion Petillante Relax [Bio]

€ 7.00

Infusion Petillante Detox [Bio]

€ 7.00

Infusion Petillante Hivernale [Bio]

€ 7.00

Chevalets Energissante Relax Detox

€ 7.00

SODAS

Coca-Cola (Zero)

€ 5.00

7up

€ 5.00

Icetea

€ 5.00

Redbull (Light)

€ 5.00

Saint Pellegrino

€ 5.00

Tonic Water

€ 5.00

Ginger beer

€ 5.00

CAFÉS

Espresso

€ 2.00

Double Espresso

€ 3.00

Tea

€ 5.00

Cappuccino

€ 5.00

MOCKTAILS

€ 12.00

Demandez conseil à notre équipe

L'AMOUR
EST TOUT
CE QU'IL
FAUT

Lennon

Ici, on partage
avec le cœur