



DÉPÔT LÉGAL®

Christophe Adam

FAIT MAISON, AVEC DES PRODUITS FRAIS !

Happy Morning - De 8h à 12h

CAFÉ, TARTINES AND CO

- * Juste un café avec des tartines toastées 5€
Confitures de saison, pâte à tartiner maison et beurre Bordier !
- * Tartines toastées 3€
- * Notre croissant roulé, sucré ou au chocolat 2,5€
- * Gaufre minute, chocolat de notre fontaine ou sirop d'érable 6€
- * Cake chocolat, caramel nougatine, pistache orange ou citron pavot 3€
- * Cookie amandes, noisettes ou le chocolat noir pécan sans gluten 3€

SMOOTHIES

- * Le vitaminé : Carotte, pomme, orange et gingembre 7€
- * Le voyageur : Fraise, ananas, citron et orange 8€
- * Le hulk : Chou kale, kiwi, ananas, céleri et pomme 7€

BOWLS TONIC

- 8€
- * Smoothie bowl Banane, coco, mangue, framboise et graines de chia

DU LIGHT

- * Granola Légal, p'tit suisse, framboises, mangue fraîche et sirop d'érable 7€
- * Salade de fruits jolie jolie 6€

TARTINES

- 5€
- * La sucrée : Pain toasté, purée d'amandes, bananes et noix de pécan
- * La salée : Pain toasté, houmous d'avocat, fenouil-ananas, sésame noir et pousses de ghoo cress
- C'est quoi le ghoo cress ? Ce sont des jeunes pousses d'herbes aromatiques aux notes de fraîcheur d'agrumes et de coriandre.*

Du frais dans l'assiette - De 12h à 15h

Parce qu'au Dépôt, on ne se contente pas de boire...
On mange. !!

BURRATA CREMEUSE DE PRINTEMPS 14€

* Burrata (125g), asperges vertes, tomates anciennes, pamplemousse, gremolata et vinaigrette yuzu-timut
C'est quoi la gremolata ? Une persillade composée de parmesan râpé, d'écorces d'agrumes, de pignons de pin et d'autres ingrédients secrets du chef

CEVICHE DE DAURADE 14€

* Ceviche de daurade, pamplemousse, orange, avocat, concombre et leche de tigre* « coco-coriandre »
C'est quoi le leche de tigre ? Le nom de la marinade de base pour les ceviches, spécialité du Pérou

SAUMON GINGER 15€

* Saumon rose-ginger cuit à froid « maison » (125g), chèvre frais fumé, salade de fenouil, pomme verte et kumquat

POKE BOWL 17€

* Poke bowl de thon frais, mangue, avocat, riz complet et vinaigrette de gingembre à la coriandre
C'est quoi le poke bowl ? Un plat traditionnel d'Hawaï composé de thon cru et de riz, un concentré healthy

Nos toastés & plats signatures - De 12h à 15h

*Le big toasté, c'est quoi ? C'est un gros, très gros pain toasté minute à la salamandre !

BIG TOASTÉ POULET 12€

* Le big toasté au curry, poulet rôti et oignons caramélisés

BIG BLACK SAUMON 14€

* Le big black au charbon naturel, chèvre frais, saumon fumé, oignons rouges

CROQUE VIVIENNE 12€

* Croque au fromage frais à la truffe, chiffonade jambon blanc et beaufort d'Alpage

TARTARE DE BOEUF 15€

* Tartare de bœuf royal, chips de légumes, salade d'herbes, céréales et quinoa

*Pour info ? Tout nos toastés et plat sont servis avec une salade verte et des chips de légumes

Happy sweet darling

MON PLUS GRAND VICE 6,5€

* Eclair caramel beurre salé et praliné noisettes

FRAISES 8€

* Fraises Marigouette, huile d'olive fumée, crème mascarpone et gaufre

1000 FEUILLES MOUILLETES 6,5€

* Crème onctueuse à la vanille de Nouvelle-Guinée, praliné noir de pécan et crapotes caramélisées
(Sur place ou emporter)

MON ILE 6€

* Oeuf à la neige poché au lait, coulis de mangue passion, citron vert et framboises fraîches

BABA LÉGAL 6€ (Sur place ou emporter)

* Pomponnette de baba royal, crème chantilly mascarpone, rhum acidulé aux agrumes

CHOCOLAT 7€ (Sur place ou emporter)

* Mousse au chocolat aérienne de maintenant, Grand Cru 62 % de cacao du Brésil, glaces et croustillants aux noisettes du Piémont

GATEAU « ILLÉGAL » 9€

(Sur place ou emporter)

* Gâteau aux amandes sans gluten, comme l'intérieur trop bon d'une galette des rois
A partager sans modération !

LES GLACES EN PLACE 4€

* Nos glaces faites maison :

Vanille, caramel, framboise et noisette.

Vos enfants aussi ont le droit d'être gourmands !



DÉPÔT LÉGAL®

Christophe Adam

EDITION 2017
N° DE PARUTION 006
DATE DE CRÉATION DDC.

Nos cafés chauds & froids

Le café du Dépôt, torréfié sur place par Gabriel, notre Barista

Origine : Brésil

Goût : densément doux aux notes de fruits mûrs et de chocolat

ESPRESSO « double shot »	2,5€
AMÉRICANO	3€
MACCHIATO	2,5€
LATTE	4,5€
CAPPUCINO BARISTA	5€
CHOCOLAT CHAUD GRAND CRU	4€
CHOCOLAT VIENNOIS	4,5€
Chocolat chaud, chantilly à l'ancienne	
CAFÉ CRÈME	4€
LATTE GLACÉ CARAMEL	4,5€
CAFÉ GLACÉ SHORT	2€

Nos thés & infusions de chez Kodama

THÉS GLACÉS	5€
* La vie comme elle vient : Infusion parfumée Univers gourmand et acidulé, notes d'orange sanguine, de pomme et d'hibiscus	

THÉS ET INFUSION	4€
* Karisimbi bio : Thé noir Origine du Rwanda, univers boisé et minéral	
* Rehab bio : Thé vert parfumé Origine Chine, univers frais aux notes de gingembre, de citronnelle aux écorces de citron	
* Genmaicha : Thé vert parfumé Origine Japon, univers végétal aux notes de céréales	
* La vie à pleine dents : Thé rouge Origine Afrique du Sud, univers gourmand et épicé, aux notes de pommes à la cannelle	

C'est quoi le thé rouge ?

Appelé aussi rooibos, le thé rouge n'est en fait pas un thé. Il provient d'un petit arbuste qui ne pousse qu'en Afrique du Sud.

Le rooibos ne renferme aucune théine, comme c'est le cas pour les autres thés. Il peut donc se boire à tout moment de la journée !

Pour plus d'informations sur Kodama, rendez-vous sur www.the-kodama.com

Nos softs

LES JUS PRESSÉS	
* Jus de pomme verte	4€
* Jus d'orange	4€
* Jus de pamplemousse	4€

LES EAUX	
* Bouteille d'eau plate Dépôt Légal	3€
* Bouteille d'eau pétillante Dépôt Légal	3€

Notre sélection de vins joviaux by les caves LeGrand

Nos voisins depuis longtemps, très longtemps !



VIN BLANC

* Sud-Ouest / Domaine Pellehaut / Côtes de Gascogne Harmonie 2016
Situé dans la Rénarèze, en bordure du Bas-Armagnac, la famille Béraut exploite la vigne depuis 3 siècles. Notes de bonbons acidulés nets, précis et énergique ! 4,5€ 22,5€

* Loire / Domaine Jacky Preys / Touraine Fié Gris 2015
Jacky et son fils Pascal se battent contre l'uniformisation du goût en vinifiant des cépages autochtones, rares et peu utilisés tel que le fié gris, cousin plus aromatique du sauvignon blanc. 5,5€ 27,5€

* Bourgogne / Domaine Saint-Jacques / Bourgogne aligoté 2014
Ancienne demeure étape sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle, il s'agit là du deuxième millésime d'un jeune vigneron prometteur, Christophe Grandmougin. Un aligoté nouvelle génération qui a du caractère ! 7€ 35€

VIN ROSÉ

* Provence / Domaine Saint Andrieu / Coteaux Varois 2016
Le Domaine Saint Andrieu était à l'origine la maison de campagne en Provence du couple Bignon, propriétaires du Château Talbot. Lenvie d'élaborer un très bon rosé de Provence a été plus forte, ils sont aujourd'hui à la tête de ce vignoble. 5,5€ 27,5€

VINS ROUGES

* Loire / Domaine Jacky Preys / Valençay Prestige 2015
Vous remarquerez sur les étiquettes du domaine Jacky Preys la mention « Terroir de Pierre à fusil », la vigne du domaine est en effet planté sur des silex autrefois utilisés pour tailler les pierres à fusils. Ce terroir particulier donne aux vins une finale unique à la fois minérale et fumée. 4,5€ 22,5€

* Languedoc / Mas Fabregous / Coteaux du Salagou Croquignol 2015
Croquignol signifie « croquant » en occitan. Elaboré à partir du vieux cépage languedocien Alicante, c'est un vin digeste aux arômes de fruits frais et croquants. 5,5€ 27,5€

* Bordeaux / Clos Puy Arnaud / Cuvée bistrot 2014
En 2000, Thierry Valette devient propriétaire du Clos Puy Arnaud en Côte de Castillon. Il convertit son domaine en agriculture biodynamique. Face aux critiques des restaurateurs envers les vins de bordeaux, il crée la cuvée bistro. 6,5€ 32,5€

Les bouteilles de la cave en Dépôt

VINS BLANCS / BOUTEILLES

* Loire / Domaine Claude Riffault / Sancerre Les Boucauds 2015 - Un des meilleurs domaine du nord de l'appellation Sancerre. Notes de fleurs blanches, eucalyptus, poire et coing. Un sancerre intense, ample et précis.	45€
* Savoie / Domaine Magnin / La Roussette de Savoie 2013 - Petit domaine familial adossé au massif des Bauges qui produit de grands vins. Saveurs finement miellées et caractère dynamique.	63€
* Bourgogne / Domaine Robert Denogent / Pouilly Fuissé La Croix 2014 - Jean-Jacques Robert et ses fils réalisent des vins riches et complexes comparables à un Meursault ou Puligny-Montrachet.	68€
* Bourgogne / Domaine Bernard-Bonin / Meursault Clos du Cromin 2015 - Devenu incontournable à Meursault, le domaine Bernard-Bonin a une approche peu interventionniste afin de respecter la matière première. Ils élaborent des vins d'une grande pureté et fraîcheur.	110€

VINS ROUGES / BOUTEILLES

* Crozes Hermitage / Domaine Pierre Jean Villa - Un vin issu d'un jeune domaine montant au nord de la Vallée du Rhône. Dentelle de fruits de jeune syrah, aux tanins légers et épicés. Digeste et délicieux.	45€
* Jura / Domaine du Pélican / Arbois Les 3 cépages 2014 - Le célèbre domaine bourguignon du Marquis d'Angerville s'installe dans le Jura après avoir dégusté à l'aveugle un vin du Jura qu'il situait en Bourgogne.	58€
* Bourgogne / Domaine du Cellier aux Moines / Givry 1 ^{er} cru 2013 - L'histoire du domaine commence il y a 9 siècles lorsque, pour leur production de vin, les moines identifient et sélectionnent le meilleur des terroirs.	68€
* Bordeaux / Domaine de l'A / Côte de Castillon 2012 - Domaine du célèbre vigneron consultant Stéphane Deroncourt devenu une référence incontournable de cette appellation dynamique et en devenir.	75€
* Bordeaux / Château Rauzan Ségla / Margaux 2 ^{ème} cru classé 2012 - Situé au cœur de l'AOP Margaux, Château Rauzan Ségla appartient à la maison Chanel depuis 1994. Densité, précision, fruité, élégance et persistance !	120€

#BBPF (BULLES, PISCINE, BIERES AND FUN)

* Champagne Mercier Blanc de Noir	9€	50€
* Bollinger spécial cuvée - Maison fondée en 1829 et toujours familiale. Le style Bollinger : des vins vigneux, profonds, aromatique et raffinés.		90€
* Piscine de champagne		9€
* Bière «Le Titi Parisien» IPA	(25 cl) 4€	(50 cl) 7€
* Bière blonde bio du Lubéron	(25 cl) 4€	(50 cl) 7€
* Bière blanche «La Parisienne»	(33 cl) 5€	