

# Menu

11h30 - 21h

Bertine et son invité  
Anthony Caillot

Anthony Caillot et l'équipe Bertine vous proposent  
**une cuisine de rue saine et locale**. Des goûts  
d'ici et d'ailleurs uniques, équilibrés.

Ici on mange sur le pouce !

## APÉRO A PARTAGER - 12 € (Au choix)

- Frito de poulet à la menthe, tzatziki de concombres
- Brandade de poisson croustillant, mayo soja

## NOS COCKTAIL DU MOMENT - 9 €

Par Natacha & Emmanuel

### LONDON MULE

Gin Antidote orange de corse, Ginger beer, citron vert

### LA VIE EN ROSE

Gin pink, framboise, citron vert

## COCKTAIL SANS ALCOOL - 7 €

## NOS ENTRÉES - 9 €

- Tomates et mozzarella bufflonne, pistou moderne
- Salade César Bertine, (salade, anchois, volaille, fromage et quelques agrumes)

## La formule sur le pouce

UN BOUILLON ou UN KEBAB (Au choix)

+

3 PETITES DOUCEURS SUCRÉES

+

EAU PLATE CASTALIE (à volonté)

20 €

## Notre spécialité

### LE BOUILLON - 16 €

Bouillon et ramen aux légumes et shitaké,  
citron et herbes, omelette roulée, pickles,  
algues, soja.

Le choix du bouillon

- Au Végétal
- Au Bœuf
- Au Poisson

### MON KEBAB - 18 €

Au fil des saisons le chef revisite un classique de la  
cuisine de rue !

Confit aux épices, aubergines et semoule

Le choix du kebab

- Végétal
- Agneau

## GOURMANDISE - 6 €

Baba biscuit imbibé au sirop et sa glace

Le choix du baba

- Tout chocolat
- Tout fruits
- Tout vanille

## CARTE DES VINS

### L.A Cetto, Chenin Blanc 2022

Basse Californie, Mexique

Poire, pêche blanche et mangue,  
avec une touche florale.

### Stella Ducit, Vin de France 2022

Famille Isabelle Ferrando, Vallée du Rhône

100% Clairette, atypique, fleur blanche,  
sec, vif, exotique

### Les sables, Vin de France 2022

Domaine Perray Jouannet, Loire

100% Chenin blanc

### Beaujolais Villages blanc 2022

Terres Blanches Perroud Robert

Rond, gourmand

### Raisins Gaulois, Vin de France 2023

Domaine Mathieu et Camille Lapierre

100% Gamay, léger fruité

### La Croix Gratiot Rouge Cerise 2023

Languedoc-Roussillon, Pays D'Hérault

100% syrah plein de légèreté. fruits rouges

### Tarapaca, Carménère 2022

Central valley Chili

Agréable sur le fruit, légèrement épicé.

Accord parfait avec le bouillon (boeuf)

Verre 12cl  
Bouteille 75cl

Les blancs

4€ 19€

5,50 € 32 €

8,50 € 31 €

6,50 € 27 €

Les rouges

6,50 € 31 €

5,50 € 27 €

5 € 24 €

## CARTE DES BOISSONS

### EAU MICROFILTRÉE CASTALIE

Eau plate . 77cl	3,00 €
Eau pétillante . 77cl	4,00 €

### BIÈRES BAYA BAYEUX 4,90 €

Blonde . 33cl   4,3 % vol.
Ambrée . 33cl   5,5 % vol

### JUS DE POMMES *Ferme de Billy* | 33cl 4,70 €

Pomme nature
Pomme Myrtille

### KOMBUCHA *Lou Brewery* | 33cl 4,,50 €

*Thé fermenté rafraîchissant & pétillant*

*Fraise, fleurs de sureau*  
*Pomme, mangue*

*Ginger Beer (Classique)*

### BOISSONS CHAUDES 3,50 €

Thés & infusion  
(Selection l'Infuseur Paris)

Espresso	1,50 €
Double espresso	3,00 €
Cappuccino	4,00 €
Café au lait	3,50 €
Chocolat chaud	4,50 €
Chai latte	4,50 €

Supplément lait d'avoine 0,50 €

verre de cidre (12cl) 5,00 €  
(Selon suggestions)

**BERTINE**  
invite  
**Anthony Caillot**

SUR LE POUCE !

UNE CUISINE DE RUE  
SAINE ET LOCALE !

prix TTC en euro - service compris  
Espèces, CB Visa, Mastercard, American Express  
Les chèques ne sont pas acceptés.

Les produits de notre carte peuvent contenir des allergènes,  
cette liste est consultable sur simple demande.

Toutes nos viandes sont d'origine UE