



CAFÉ ★ PÉNICHE
ANTIPODE

**FACE AU 55 QUAI DE LA SEINE
PARIS 19ÈME**

**OUVERT TOUS LES JOURS
DE 12H À 2H**

RESTAURANT :

- LA SEMAINE DE 12H À 14H30 ET DE 19H À 23H
- LE WEEK-END DE 12H À 16H ET DE 19H À 23H

RÉSERVATIONS LA VEILLE : 06 69 09 55 10

SERVICE AU BAR

LA PÉNICHE EST AVITAILLÉE MAJORITAIREMENT AVEC DES
PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE, SOLIDAIRE ET ARTISANAL
DISPONIBLES AU PUBLIC SUIVANT LES STOCKS ET PRÉPARATIONS.

WWW.PENICHEANTIPODE.NET

BOISSONS FROIDES

JUS DE FRUITS [AU VERRE DE 20 CL]

Tropical * [Cocktail de Jus de fruits] (Solidarmonde)	2€50
Orange • (Andines)	2€50
Pomme • (Andines)	2€50
Pomme passion * • (Andines)	2€50
Philtre d'amour * • [Pomme, Cassis, Cannelle] (Andines)	2€50
Jus de Raisin rouge 100% Malbec • (Domaine de Chantelle)	2€50
Jus de gingembre (Antipode)	2€50

SODAS [25 CL]

Limonade	2€
Diabolo [Limonade + Sirop]	2€50
Oranzina maison [Limonade + jus d'orange + jus de citron]	2€50
Guaranito * ["Cola" au guarana] (Solidarmonde)	2€
Beuk Kola * [Cola] [33 cl] (Terra Libra)	3€
Limo Bio * [33 cl]	3€
Val Tonic [20 cl]	2€50

EAUX & SIROPS [SANS COLORANT]

	25 CL	75 CL
Menthe, Grenadine, Citron, Fraise, Pêche, Myrtille etc.	1€50	
Eau minérale + Sirop	2€	
Val minérale	1€50	4€
Val pétillante	2€	5€



L'ÉQUITÉ DANS L'ÉCONOMIE. LA PRISE EN COMPTE DES INTÉRÊTS DU CONSOMMATEUR ET DE CEUX DU COMMERÇANT NE DOIT PAS SE FAIRE AU DÉTRIMENT DES INTÉRÊTS DES AUTRES ACTEURS DES FILIÈRES, NOTAMMENT LES PRODUCTEURS. DEPUIS 25 ANS, LA COOPÉRATIVE ANDINES TRAVAILLE POUR UNE ÉCONOMIE ÉQUITABLE RESPECTUEUSE DES HOMMES ET DE LA NATURE.



SOLIDARMONDE DISTRIBUE DES PRODUITS MAX HAVELAAR. MAX HAVELAAR GARANTIT, À TRAVERS SON LABEL, DES CONDITIONS COMMERCIALES PLUS JUSTES AUX PRODUCTEURS D'AFRIQUE, D'AMÉRIQUE LATINE ET D'ASIE.

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

BOISSONS CHAUDES



CAFÉS & CHOCOLATS

Café expresso * / Noisette * (Andines)	1€50
Café découverte du mois	2€
Café double *	2€50
Café crème, Cappuccino, Café au lait	2€50
Décaféiné * [Arabica bio] (Solidarmonde)	1€50
Petit Chocolat * • [Lait équitable] (Andines + Oxfam) [12cl]	2€
Grand Chocolat * • [Lait équitable] (Andines + Oxfam) [25cl]	3€
Mocka * • [Chocolat + Café] [25cl]	3€
Tchaï * • [Thé épicé + Lait] (Solidarmonde) [25cl]	3€
Supplément lait équitable	0€50
La touche de gourmandise (chantilly, caramel)	0€50

THÉS (JARDINS DE GAÏA)

[25cl ou plus / eau à volonté]	2€
--------------------------------	----

Descriptif des thés sur la page suivante...

À L'ANTIARCTIQUE

Vin chaud * [Vin rouge et mélange d'épices] (Solidarmonde) [12cl]	2€50
Grog classic [Rhum ambré, miel et citron] [25cl]	4€
Grog tchaï [Rhum ambré, tchaï et miel] [25cl]	5€
Schokobrenner [Stroh Inländer Rum, chocolat] [25cl]	5€
Explicit chocolate avec liqueurs au choix [25cl]	5€
Explicit café avec liqueurs au choix [25cl]	3€50

GOURMANDISES

Cale joue [Un café du mois, un thé ou un petit chocolat et un dessert du jour]	5€50
Café gourmand [Un café du mois, un brigadeiro, une petite tarte du jour, une panna cotta et une crêpe flambée au rhum agricole]	6€



OXFAM S'ENGAGE À INSTAURER DES RÈGLES COMMERCIALES INTERNATIONALES PLUS JUSTES, À DÉFENDRE L'AGRICULTURE PAYSANNE ET PROMOUVOIR DES POLITIQUES DE LUTTE CONTRE LE CHANGEMENT CLIMATIQUE.



ARTISANS DU MONDE PROPOSE UNE ALTERNATIVE COMMERCIALE BASÉE SUR LA JUSTICE ÉCONOMIQUE ET SOCIALE ET QUI NE CHERCHE PAS À FAIRE DU PROFIT À TOUT PRIX EN UTILISANT UNE NICHE MARKETING.

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

THÉ NOIR *

DARJEELING (FIRST FLUSH)

Thé délicat, surnommé le champagne du thé. Feuilles jeunes, roulées avec des pointes de bourgeons, récoltées au printemps (avril à mai : « First Flush »). Thé idéal l'après-midi.

ASSAM (SECOND FLUSH)

Thé noir possédant un grand arôme et un goût équilibré. Feuilles jeunes, roulées avec des pointes de bourgeons, récoltées l'été (juin à août : « Second Flush »). Thé idéal le matin.

BAISER GOURMAND (BAIES ROUGES)

Doux baiser, ce délicieux mélange de fruits des bois agrémenté de petites feuilles de fraisières accompagne ici une sélection de thés noirs à la fois doux et ronds.

RITUEL AFRICAÏN (COCO / BANANE / ANANAS)

Rythme, bonne humeur et cocktail, cette boisson vous emmènera sans conteste aux portes de l'Afrique. D'une grande volupté ce thé noir agrémenté de copeaux de noix de coco est aromatisé aux fruits des tropiques.

PÉCHÉ GOURMAND (CAREMEL)

Variation gourmande autour d'un mélange de thés noirs indiens. Ce thé s'installe en bouche avec la douceur d'un caramel mou.

EARL GREY (BERGAMOTE)

Délicatement classique, toujours séduisant. Ce mélange de thés noirs de qualité supérieure parfumé aux véritables essences de bergamote vous ravira en journée ou en soirée.

LOVE SUPRÊME (ÉPICES / FLEURS)

Délicate composition au goût velouté et chaud, déclinaison florale et épicée autour d'un thème universel, l'amour. Thé de grande plénitude.

THÉ VERT *

PRINTEMPS A KYOTO (FLEURS DE CERISIER)

Printemps traditionnel au Japon... inspirée de la fleur éphémère du cerisier. Cette délicate composition à la fois fruitée et onctueuse mêlée à la fraîcheur du thé vert est un ravissement pour les amateurs de finesse.

FRUITS DÉFENDUS (POMME / POIRE)

Plaisir égoïste, ce thé vert suave et frais agréablement mêlé au parfum des vergers libère une liqueur jaune pâle au goût onctueux et sucré.

CASABLANCA DREAM (MENTHE POIVRÉE)

Ce mariage réussi d'un thé vert de caractère et de menthe vous emportera aux confins du désert, autour d'un feu... préparé à l'occidentale, ou de manière plus traditionnelle.

GREEN PEP'S (AGRUMES / ARGOUSIER)

Débordante d'énergie cette harmonie de thé vert et d'agrumes associée aux petites baies oranges de l'argousier donne un goût citronné.

UNE NUIT A GOA (LIMETTE / VANILLE)

Come and see... fragrance singulière, à la saveur complexe et fine, tout en harmonie. Boisée, aromatique, verte, une pointe citronnée, pour l'évocation de longues nuits festives.

DYNAMISME (PLANTES / GUARANA)

Détonnant mélange au goût herbacé. Donne un coup de fouet aux esprits endormis. Contient de la caféine.

LADY YANG (LICHY / POIRE)

Hommage à la beauté proverbiale d'une héroïne de légende. Sucrée et fraîche, cette rencontre tout en douceur, du thé vert et d'un fruit fragile au léger goût de rose, habilement contrasté par la saveur sucrée de la poire est un ravissement !

THÉ ROUGE *

ROOIBOS SAUVAGE

Fines aiguilles ocre rouge qui libèrent une infusion rouge doré, au goût plus puissant et plus parfumé que le rooibos de culture. Recherché pour sa rareté et son arôme unique, très digeste. Le rooibos ne contient pas de théine et très peu de tanin.

ÉLIXIR DES PETITS LUTINS (FRAISE / VANILLE)

Des terres sablonneuses d'Afrique du Sud en passant par les collines occidentales. Ce rooibos féérique à l'arôme fruité et doux ravira petits et grands enfants.

LUMIÈRE D'ÉTOILES (SAVEUR HIVERNALE)

Mariage harmonieux unissant le goût rond et ensoleillé du rooibos d'Afrique du sud aux effluves précieuses d'épices et de fruits d'une douce veillée.

AUTRES ET INFUSIONS * •

MATÉ DU BRÉSIL (INFUSION ÉNERGISANTE)

Connu sous diverses appellations, le maté provient d'une espèce de houx sauvage d'Amérique du Sud. Riche en vitamines, chlorophylle et oligo-éléments, celui-ci favorise la diurèse, la digestion, la circulation du sang et permet de lutter contre la fatigue.

LAPACHO ("ARBRE DE VIE", TISANE ANTIVIRALE)

Arbre sacré des Incas, le lapacho fut découvert par les Indiens "Kallawaya" du Brésil. L'aubier de cet arbre sauvage est riche en sels minéraux et oligo-éléments. Consommé pour ses étonnantes et multiples propriétés antivirales, rafraîchissant et sans théine.

DÉLICE DE RHUM (TISANE DE FRUITS)

Pour se réchauffer les jours gris ou s'évader vers d'autres latitudes, cette infusion de fruits très légèrement épicée est soulignée par une note de rhum.

BONNE-HUMEUR (TISANE RELAXANTE)

Pour libérer l'esprit et se détendre. Donne de l'énergie aux esprits fatigués et aide à digérer. Saveur fruitée relevée d'une pointe épicée.

RÉCRÉATION (TISANE DIGESTIVE : MENTHE, RÉGLISSE...)

Composition à la saveur douce et sucrée. C'est une excellente nourriture pour les esprits agités.



LES JARDINS DE GAÏA EST UNE ENTREPRISE COLIBRIS, LE MOUVEMENT POUR LA TERRE ET L'HUMANISME, INITIÉ PAR L'AUTEUR ET PHILOSOPHE PIERRE RABHI. LES PETITS PRODUCTEURS ET LES PETITS PROJETS SONT TOUJOURS PRIVILÉGIÉS AFIN DE PROMOUVOIR UNE AGRICULTURE À ÉCHELLE HUMAINE, PERMETTANT AINSI DE MULTIPLIER LES CHOIX ET D'AMÉLIORER LES QUALITÉS DES THÉS AU FIL DES RÉCOLTES, TOUT EN EXPOSANT CES « PETITS PRODUCTEURS » SUR LA SCÈNE INTERNATIONALE.

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

COCKTAILS & MIXDRINKS



SHOTS
DE LA SEMAINE
[4 CL] **4€**

CARMA
RHUM AMBRÉ, JUS
TROPICAL, LIMONADE
ET SIROP DE PÊCHE
SIMPLE **5€**
DOUBLE **9€**

DJINNY
GIN, JUS D'ORANGE,
SIROP DE PÊCHE,
SIROP DE GRENADINE
SIMPLE **5€**
DOUBLE **9€**

	6 CL	12 CL	25 CL
TI-PUNCH Rhum agricole, sucre de canne et citron vert	6€	-	-
PLANTEUR Rhum agricole, jus tropical et épices		3€	5€
		SIMPLE	DOUBLE
MOJITO Rhum traditionnel, limonade, menthe et sucre de canne		5€	9€
ZARATHOUSTRA Rhum agricole, tequila, jus de pomme, cannelle et sirop de canne		5€	9€
COONCKTAIL Rhum blanc traditionnel, limonade, gingembre et citron vert		5€	9€
RHUM MIX Rhum agricole, jus d'orange ou de pomme		6€	10€
CUBA LIBERTAD Rhum traditionnel, "cola" au guarana et citron vert		6€	10€
CUBA LIBRE Rhum traditionnel, beuk cola et citron vert		6€	10€
CAÏPIRINHA Cachaça Camponeses (Terra Libra), sucre de canne et citron vert		6€	10€
CAIPIROSKA Vodka, citron vert et sucre de canne		6€	10€
VODKA MIX Vodka, jus d'orange ou de pomme		5€	9€
XLR Whisky breton et "cola" au guarana		5€	9€
GIN TONIC Gin, jus de citron, sirop de canne, eau tonic et gousses de cardamome		6€	10€
Supplément fruit du jour			1€

LA DOSE D'ALCOOL EST DE 4 CL POUR LE "SIMPLE" ET 8 CL POUR LE "DOUBLE".

SANS ALCOOL

	SIMPLE	DOUBLE
MOZITO Limonade, menthe, sucre de canne et citron vert	4€	7€
SOMNAMBULE Jus de gingembre, citron vert, menthe et "cola" au guarana	5€	9€
Supplément fruit du jour		1€



TERRA LIBRA EST UN GROSSISTE ET IMPORTATEUR DE PRODUITS À FORTES VALEURS SOCIALES ET ENVIRONNEMENTALES À TRAVERS UN RÉSEAU DANS LE GRAND OUEST.



LA COPAVI (COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS AGRICOLES VICTORIA) DU MOUVEMENT DES SANS TERRE SITUÉE À PARANACITY AU SUD DU BRÉSIL PRODUIT UNE CACHAÇA ARTISANALE, NATURELLE ET VIEILLIE EN FÛT DE CHÊNE, LE "RHUM BRÉSILIEN".

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

Paiement à la commande | Prix nets | TVA incluse | Service compris | Pas de minimum de montant pour la CB

BIÈRES

BIÈRES PRESSION

	LE DEMI	LA PINTE
H-Beer [Blonde]	2€50	4€50
Northmaen	3€	5€50
Bières du moment	3€	5€50
Bières fortes ou insolites du moment	3€50	6€50
Panaché	2€50	4€50
Monaco	2€50	4€50
Bière et sirop (Tango, Twist ou Valse)	2€50	4€50
Supplément sirop		0€50
Supplément Amers Bière [Picon] orange, gingembre, ou cerise		1€

BIÈRES BOUTEILLE [33 cl]

Bell de Loing Blanche • [4°] (ESAT des Rateliers)	4€
Bell de Loing Blonde • [6,5°] (ESAT des Rateliers)	4€
Bell de Loing Ambrée • [6,5°] (ESAT des Rateliers)	4€
Bell de Loing Brune • [7,5°] (ESAT des Rateliers)	4€
La Gitane Ambrée • [5°] (Brasserie La Baleine)	4€
Ardwen Cerise • [4,5°] (Ardwen)	4€
Mongozo Banane * [3,5°] (label Max Havelaar)	4€50
Mongozo Noix de Coco * [2,5°] (label Max Havelaar)	4€50

AUTRES

Star [bière blonde sans alcool] [25 cl]	3€50
Cidre brut [5°] [25 cl]	3€50
Cidre brut fermier [5°] • [75 cl]	8€

**LA PÉNICHE ANTIPODE SOUTIENT LES BIÈRES ARTISANALES
DE NATURAL MYSTICK, BELL DE LOING, NORTHMAEN, ARDWEN,
ORGEMONT, LA BRASSERIE DES VIGNES, LA BRASSERIE LA BALEINE...**



C'EST LORS DE LEUR SÉDENTARISATION, NOTAMMENT SUR LES BORDS DE SEINE AU IX^{ÈME} SIÈCLE, QUE LES VIKINGS NOUS ONT APPORTÉ LA BIÈRE À BASE D'ORGE. DE L'ORGE CRUE, UN BRASSAGE PAR INFUSION, ET UNE FERMENTATION EN CUVE OUVERTE... AINSI VOIT LE JOUR LA NORTHMAEN, BIÈRE DE GARDE SUR LIÈ BRASSÉE... PAR INFUSION DEPUIS L'AN MIL 997...



LA BELL' DE LOING, BIÈRE ARTISANALE DE DOUBLE FERMENTATION HAUTE, EST RÉALISÉE À L'ESAT DES RÂTELIERS, À AMILLY (45), PAR DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP. TOUTE PERSONNE A DROIT À LA SAUVEGARDE DE SA DIGNITÉ, DE SON HONNEUR, DE SA RÉPUTATION, ET DE SA VIE PRIVÉE.

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

VINS

TOUS NOS VINS SONT RÉCOLTANTS, ILS VIENNENT POUR LA MAJORITÉ DE DOMAINES VITICOLES ÉTABLIS DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES. LE LOGO VIGNERON INDÉPENDANT EST LE SIGNÉ D'UNE EXIGENCE, L'EMBLÈME D'UNE VITICULTURE INDÉPENDANTE, RICHE DE LA DIVERSITÉ DES TERROIRS, DES CLIMATS, DE SAVOIR-FAIRE, D'HOMMES ET DE FEMMES.



VINS ROUGES

VERRE 14 CL POT 50 CL BOUT. 75 CL

LANGUEDOC-ROUSSILLON

« Côtes du Roussillon » 2012, Côtes du Roussillon AOC, Les Vignerons de Trémoine	2€50	7€	-
« Moura Lypany » 2012, Côte du Roussillon Villages AOC, Les Vignerons de Trémoine	3€		16€
« Métiss » 2011, Saint Chinian AOC, Domaine Marquise des mûres	3€		15€

SUD-OUEST

« Cahors » 2008, Cahors AOC, Domaine de Chantelle	3€		15€
« Paroles de Terroir » 2012, Gaillac AOC, Château La Combelle	3€50		18€

VALLÉE DE LA LOIRE

« L'Aubinaie » 2013, Anjou AOC, AB, Demeter, Domaine les Grandes Vignes	3€		15€
---	----	--	-----

VALLÉE DU RHÔNE

« Marginal » 2013, Costières-de-Nîmes AOP, AB, Demeter, Terre des Chardons	3€50		18€
« Rasteau » 2013, Rasteau AOC, Domaine Armand	3€50		18€
« Champs Libres » 2013, Roaix - Côtes du Rhône Villages AOC, Domaine Élodie Balme	4€		20€



LE LABEL APPARTIENT AU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE : IL GARANTIT QUE L'ALIMENT EST COMPOSÉ D'AU MOINS 95 % D'INGRÉDIENTS ISSUS DU MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE, NE COMPORTE NI COLORANT CHIMIQUE, NI ARÔME ARTIFICIEL, NI ADDITIFS DE SYNTHÈSE, NI AGENT DE CONSERVATION CHIMIQUE ET N'A PAS ÉTÉ IRRADIÉ.

IGP : INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE... DE MEILLEURS RAISINS ET DONC DE MEILLEURS VINS.

AOC : APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE.

AOP : APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE.



MOUVEMENT DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE QUI VISE, DE FAÇON GÉNÉRALE, À RÉHABILITER, DYNAMISER ET INTENSIFIER LA VIE ORGANIQUE DANS LE MILIEU OÙ VIT LA VIGNE.

VINS ROSÉS

VERRE 14 CL POT 50 CL BOUT. 75 CL

VALLÉE DU RHÔNE

« Côtes du Rhône » 2014, Côtes du Rhône AOC, Les Vignerons d'Estézargues 2€50 7€ -

« Noir de Rosé » 2013, Vaucluse IGP, La Chochotte du Boulon 3€ 16€

VALLÉE DE LA LOIRE

« La Noue » 2014, Cabernet d'Anjou AOC, AB, Demeter, Domaine les Grandes Vignes 3€ 16€

VINS BLANCS

VALLÉE DE LA LOIRE

« Anjou sec » 2014, Anjou sec AOC, CAT La Rebellerie 2€50 7€ -

« Quincy Tradition » 2014, Quincy AOC, Domaine Mardon 3€50 18€

BOURGOGNE

« Le Chardonnay de Ma Dame » 2011, Bourgogne AOC, Château Les Correaux 3€ 15€

« Le Guilleret » 2014, Chablis AOC, Domaine de La Motte 3€50 18€

LANGUEDOC-ROUSSILLON

« Muscat de Rivesaltes » 2010, Muscat de Rivesaltes AOC, Les Vignerons du Vallespir 3€ 15€

CHAMPAGNE

BOUT. 75 CL

« G. Gruet et Fils », brut blanc de blanc grande réserve, G. Gruet et Fils 40€

CRÉMANT

BOUT. 75 CL

« Crémant de Loire Brut » 2010, AOC, CAT La Rebellerie, AB 20€

ALCOOLS



APÉRITIFS

Kir • [Cassis, Framboise] [10 cl]	3€
Los Perales * [16°] [Vin cuit rouge] (Oxfam) [10 cl]	3€
Hydromel • [16°] (Goec Miellerie des Clauses) [10 cl]	3€50
Pastis aux plantes • (Distillerie Marty) [2 cl]	3€
Pastis à l'anis verte • (Distillerie Marty) [2 cl]	3€
Crémisse [16°] [Baileys à base de pisco] [4 cl]	3€50

SPIRITUEUX [4 CL]

CANNE À SUCRE :

Rhum Blanc Agricole [50°]	5€
Rhum Blanc Ron Varadero * [38°] [Cubain 3 ans d'âge] (Oxfam)	4€
Rhum Ambré Ron Varadero * [38°] [Cubain 5 ans d'âge] (Oxfam)	4€50
Rhum Brun Ron Varadero * [38°] [Cubain 7 ans d'âge] (Oxfam)	5€
Cachaça Camponeses * [39°] [Eau-de-vie brésilienne] (Terra Libra)	5€

GRAIN :

Vodka Extra Żytunia [40°] (Polmos Bielsko-Biała)	5€
--	----

MALT :

Whisky breton Warenghen [40°]	4€
Whisky normand Thor Boyo • [42°] [3 ans d'âge] (Northmaen)	5€
Whisky Highland Harvest • [40°] [Écossais 7 ans] (Azade)	6€
Fleur de bière • [40°] (Wolfberger)	5€

RAISIN :

Vodka GM • [40°] [Vodka de marc de raisin] (La Grappe de Montpellier)	5€
Vieille Fine Hors d'âge • [40°] [Eau-de-vie de vin] (Distillerie Marty)	5€
Cognac VSOP • [40°] (Annie et Roger Prisset)	5€
Grappe bleue • [50°] [Grappa] (Annie et Roger Prisset)	6€

AUTRES :

Calvados • [40°] [Eau-de-vie de cidre]	5€
Eau-de-vie de Poire • [40°] (Castan)	5€
Liqueur des sables • [22°] [Orange] (Distillerie Marty)	3€50
Liqueur du Larzac • [35°] [Aux 19 plantes] (Distillerie Marty)	4€
Tequila Buen Amigo Reposado [40°] (Azade)	6€
Gin Juniper Green [37,5°] (Azade)	5€
Mastiha de Chios • [30°] [Liqueur grecque] (Distillerie Psychis)	4€

LÉGENDE : * COMMERCE ÉQUITABLE, ÉCHANGE NORD/SUD • ARTISANAL, COMMERCE ÉQUITABLE NORD/NORD

RESTAURANT

MENUS

Petite soupe + une tostada ou une petite salade	7€
Petite soupe + une tostada et une petite salade	9€
Supplément dessert	3€

La tostada [1 pièce] est accompagnée de salade verte.

SOUPE « MAISON » [AUX LÉGUMES DE SAISON]	petite 3€
	grande 5€

TOSTADAS [2 PIÈCES]

LE KOLI WRAP :	8€
Galette, poulet pané, salade, tomates cerises, oignons, coriandre, sauce du chef piquante.	

LA POPEYE WRAP :	8€
Galette, épinards, champignons frais, ail, raisins secs, noix, cumin et moutarde.	

L'ANTIPONADE :	8€
Brebis fondu, crème d'artichauts, pignons, miel, coriandre.	

EL CAMPERO D'AQUÍ :	8€
Pain sandwich, jambon de pays, fromage manchego, coriandre, tomates cerise, œufs et mayonnaise maison.	

CROQUE-MOUTON :	8€
Pain de mie complet, jambon blanc, fromage de brebis, lait, gruyère.	

Les tostadas sont accompagnées de salade verte.

ASSIETTES

LA NÔCLETTE :	1 pers. 10€
Fromage à raclette accompagné de charcuterie et de pommes de terre.	2 pers. 18€
Chauffez vous-même votre fromage avec un appareil à bougies.	

LE CHATPOTI :	6€
Pois chiches, tomates, oignons, poivron, pommes de terre, cumin, ail, coriandre accompagné de riz soufflé.	

SALADES

LA GREENGA :	9€
Salade verte, avocat, fromage pecorino, œuf dur, échalotes, huile d'olive citronnée.	

LA PARTIGIANA :	9€
Salade, mozzarella, tomates séchées, jambon de pays, parmesan, sauce basilic.	

L'ASEREJÉ :	3€
Salade verte avec sa vinaigrette.	



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, À L'EXCEPTION DES TARTES DU JOUR CRÉÉES PAR LA BOULANGERIE AU 140 ET DES CUPCAKES DE LITTLE BAKERY.

RÉSERVATIONS LA VEILLE : 06 69 09 55 10

Paiement à la commande | Prix nets | TVA incluse | Service compris | Pas de minimum de montant pour la CB

RESTAURANT

LES TAPAS SONT SERVIS LE JEUDI SOIR, VENDREDI SOIR, SAMEDI ET DIMANCHE MIDI & SOIR.



SERVICE
AU BAR

TAPAS

CAMBERT AU FOUR AVEC SA PERSILLADE	5€
GAMBAS AL AJILLO (Crevettes aillées à l'huile d'olive pimentée)	5€
RILLETTE DE THON FUMÉ (Pêché à la ligne)	4€
TORTILLA DE PAPAS (Omelette espagnole)	4€
HABEMUS TAPAS (Assortiment des 4 tapas et Guacamole)	18€

APÉROS

GUACAMOLE MAISON & NACHOS	5€
TEMPURA BALLS : Boulettes de légumes au piment vert, oignon, coriandre, œuf et farine.	6€
LE CROÛTON NORMAND : Camembert au four avec sa persillade et ses croûtons à l'huile d'olive aillée.	6€
PLANCHE DE FROMAGES (5 PIÈCES) : Chèvre, St-Nectaire, Brie, Roquefort, Comté, confiture.	10€
PLANCHE DE CHARCUTERIES (4 PIÈCES) : Jambon de pays, croûtons de crème de chorizo "iberico", saucisson, terrine, cornichons.	10€
PLANCHE MIXTA (5 PIÈCES) : Fromage de chèvre et Comté, jambon de pays, terrine, saucisson.	10€
PLANCHE MARINE : Carpaccio de thon blanc albacore fumé aux herbes et épices, salpicón de crevettes, saumon fumé, bacon de thon et sardines à l'huile d'olive parfumée aux truffes.	12€

DESSERTS

TARTE OU CUPCAKE DU JOUR	4€
SALADE DE FRUITS DU JOUR	4€
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES (VÉGÉTARIEN)	4€
DESSERT DU JOUR	4€

GOURMANDISES

CALE JOUE [Un café du mois, un thé ou un petit chocolat et un dessert du jour]	5€50
CAFÉ GOURMAND [Un café du mois, un brigadeiro, une petite tarte du jour, une panna cotta et une crêpe flambée au rhum agricole]	6€



LES THONS BLANCS ALBACORE SONT PÊCHÉS À LA LIGNE DANS L'OcéAN INDIEN ET SONT FUMÉS PAR FORTUNA, UNE PETITE ENTREPRISE INDÉPENDANTE. LES SARDINES PROVIENNENT DE LA CONSERVERIE DU PORT DE SAINT GILLES CROIX DE VIE, SEUL PORT FRANÇAIS LABELLISÉ « SITE REMARQUABLE DU GOÛT ».



LES PLATS « FAITS MAISON » SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS, À L'EXCEPTION DES TARTES DU JOUR CRÉÉES PAR LA BOULANGERIE AU 140 ET DES CUPCAKES DE LITTLE BAKERY.

RÉSERVATIONS LA VEILLE : 06 69 09 55 10



1942

Le 10 avril, naissance - sous les meilleurs auspices - de la péniche Antipode aux chantiers Boom en Belgique. Pendant près de 60 ans, la belle dame de fer transporte courageusement son fret sur les canaux d'Europe.

2002

Abricadabra - compagnie de théâtre jeune public - offre une seconde vie à l'Antipode et crée un espace culturel à bord. La péniche jette alors l'ancre à Paris, face au 55 Quai de la Seine, dans le 19^{ème} arrondissement.

AUJOURD'HUI...

Plus que jamais, part belle est faite au spectacle vivant avec des créations de la Cie Abricadabra et de Cies invitées (jeune public dès 1 an et tout public), ainsi que des concerts, cabarets, improvisations, projections, initiatives citoyennes...

Régal culturel et régali des sens avec le Café Antipode qui propose des produits artisanaux, solidaires et issus du commerce équitable. Vous pouvez déjeuner, dîner à bord ou simplement prendre un verre sur les terrasses.

Une passerelle entre culture et convivialité au bord de l'eau.

**LE COURANT PASSE :
DU COURANT ALTERNATIF EN CONTINU.**