

Les entrées

Gambas croustillantes – 15€

Sauce piquillos, basilic

Brocolado Toast Responsable – 13€

"Broco is the new Avocado"

Salade de roquette, cajou, tomate, pousses de betterave

Patates douces au four – 10€

Crème de chèvre, échalotes, ciboulette

Le bouillon du jour – 9€

Demandez-nous !

Le velouté d'automne – 12€

En fonction du marché

Pornfood Healthy

Nuggets de poulet fermier – 17€

Frites de patates douces, tzatziki

Gambas Burger – 19€

Bun La Mie Parisienne sans beurre, gambas croustillantes, crème d'estragon, piquillos, roquette, oignons rouges pickles, frites de patates douces

Nuggets Burger – 17€

Bun La Mie Parisienne sans beurre, nuggets de poulet fermier, sauce tzatziki, pousses d'épinard, champignons, oignons rouges pickles, frites de patates douces

Vegan Burger – 14€

Bun La Mie Parisienne sans beurre, falafels maison, « cheddar » vegan, caviar d'aubergine, pickles de carotte, pousses de betterave, frites de patates douces

Les desserts

Banana Bread – 6€

Granola, sirop d'érable

Panna Vida – 7€

Fruits de saison, granola

Mille-feuille à l'huile d'olive – 7€

Yaourt grec, basilic, fruit de saison, jus passion, sirop d'érable

Le Vida-Choco – 8€

Gâteau au chocolat sans beurre, crème coco-yuzu, noix de pécan, noisettes

À partager

Picada – 17€

Houmous – Tzatziki – Tarama – Brocamole
*Servis avec des crudités et le pain de campagne
de l'ami Julien Duboué*

Option pain sans gluten

Houmous Vida – 6€

Pois chiche, cumin, citron vert, tahiné

Tzatziki crémeux – 6€

Yaourt grec, concombre, aneth,
ail, persil, citron vert

Tarama blanc maison – 8€

Crème végétale aux lentilles corail,
œufs de cabillaud fumés

Brocamole Vida – 7€

*Notre version éthique du guacamole,
demandez-nous !*

Falafels maisons – 9€

Tzatziki crémeux

Frites d'halloumi – 10€

Sauce moutarde & miel maison

Patates douces au four – 5€

Bowls Healthy

Le Vida Bowl – 13€

Mélange de céréales, légumes
et fruits de saison, vinaigrette miso-sésame,
oignons rouges pickles, cajou

Le Falafels Bowl – 15€

Falafels maison, mélange de céréales,
légumes de saison, vinaigrette miso-sésame,
oignons rouges pickles, cajou

Le Ceviche Bowl – 19€

Version mini - 13€

Poisson selon arrivage issu d'une pêche raisonnée,
mélange de céréales, crème de patate douce,
oignons rouges pickles, radis, leche de tigre

Le Nuggets Bowl – 17€

Nuggets de poulet fermier, mélange de céréales,
légumes de saison, vinaigrette miso sésame,
oignons rouges pickles, cajou

Les Bowls sucrés

Dragon Bowl Z – 13€

Fruit du dragon bio, lait d'avoine, ananas, banane,
amande, noix de coco râpée, granola maison

Défense Bowl – 11€

Épinards, mangue, eau de noix de coco, sirop
d'érable, noix de coco râpée, grenade

Champagnes

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| Joseph Perrier Brut | 12€ | |
| Michel Genêt | | 55€ |
| Joseph Perrier Cuvée Royale Brut Nature | | 70€ |
| Perrier Jouet Grand Brut | | 90€ |
| Joseph Perrier Cuvée Royale Blanc de Noirs (2012) | | 120€ |
| Joseph Perrier Cuvée Joséphine Brut (2012) | | 200€ |

Vins blancs

| | 12cl | 75cl |
|--|------|------|
| Vin du mois | 8€ | |
| Alsace – Pinot Blanc, « Les Jardins », Domaine Ostertag 2020 | | 49€ |
| Loire – AOP Vouvray sec « Spring », Domaine Vincent Carême 2020 | | 38€ |
| Loire – Pouilly-Fumé, « Les Champs des Chaumes » Domaine Tabordet 2020 | | 51€ |
| Rhône – Côte du Rhône, « Nature » Famille Perrin 2019 | | 28€ |
| Rhône – Croze Hermitage Blanc, Laurent Combiér 2020 | | 46€ |
| Bourgogne – Pouilly Fuissé, « Plaisance » Domaine Thierry Drouin 2020 | 9€ | 42€ |
| Bourgogne – Chablis, « Moulins du Patis » Domaine du Chardonnay 2017 | | 42€ |
| IGP Côte de Gascogne – « Terre Basse », Laballe Famille Laudet 2020 | 7€ | 30€ |
| Languedoc – « Préjugés », Maison Ventenac 2020 | | 28€ |

VIN BLANC PRESTIGE

| | |
|--|-----|
| Loire – Vouvray sec, « Clos du Breuil », Domaine Francois Chidaine 2019 | 90€ |
| Rhône – Côte du Rhône « La Vie on y est », Domaine Gramenon 2019 | 81€ |

Vins rouges

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| Vin du mois | 8€ | |
| Loire – Touraine, « Athlètes du vin », Beaumont-en-Veron 2020 | | 32€ |
| Bourgueil – AOP Saint Nicolas de Bourgueil, « La Croisée » Domaine de la Cotelleraie 2020 | | 36€ |
| Rhône – Vinosobres, « Les Cornuds », Famille Perrin 2017 | | 41€ |
| Rhône – Croze Hermitage Rouge, Laurent Combiér 2020 | | 46€ |
| Bourgogne – Coteaux Bourguignons, « Folie Sauvage » Armand Heitz 2020 | | 39€ |
| Beaujolais – Morgon, Domaine K. Descombes 2019 | 8€ | 38€ |
| Bordeaux – Lalande De Pomerol, Château des Annereaux 2018 | | 48€ |
| Languedoc – IGP de L'Aveyron, « Calibre 12 », Olivier Julien 2020 | | 36€ |
| Languedoc – VDF « Cibelle Rouge », Francois Xavier Demaison 2020 | | 34€ |
| Roussillon – « Une Lubie », Clos des Vin D'amour 2019 | 8€ | 38€ |

VIN ROUGE PRESTIGE

| | | |
|--|--|------|
| Rhône – Côte Rôtie, « Viallières », Domaine Jean Michel Gerin 2018 | | 196€ |
| Bourgogne – « Corbière », Domaine Magnon Rozeta 2019 | | 86€ |
| Bourgogne – « Mercurey », Arman Heitz 2020 | | 90€ |

Vin rose

| | 12cl | 75cl |
|---|------|------|
| Provence – Côtes de Provence Château La Martinette – Rollier 2019 | 7€ | 28€ |
| Provence – Côte de Provence - « Miraval 2020 », Famille Perrin 2020 | | 45€ |



Bières

| | |
|--------------------------|----|
| Gallia Folamour Bio 33cl | 6€ |
| Gallia IPA 33cl | 6€ |
| Gallia Weiss&Versa 33cl | 5€ |
| Cidre Appie 33cl | 7€ |



Eaux

| | |
|-------------|----|
| Évian 75cl | 6€ |
| Badoit 75cl | 6€ |



Café & Thé

| | |
|---|----|
| CAFÉ | |
| Café Amadito – Brésil-Pérou  AMADITO | 3€ |
| Décaféiné Amadito – Mexique  AMADITO | 3€ |
| THÉ | |
| Thé matcha CBD | 6€ |
| INFUSIONS KALIOS  | |
| Joie – Camomille - Citronnelle - Zeste d'orange | 4€ |
| Hypnose – Lavande - Verveine Citron - Citronnelle | 4€ |
| Défense – Thym - Infusion des montagnes - Hysope | 4€ |



Softs

| | |
|--|----|
| JUS BORDERLINE – La Boissonnerie de Paris 25cl | |
| Nymphette Délicieuse – Fraise - Goyave - Violette | 6€ |
| Cagole Prodigueuse – Abricot - Bergamote - Romarin | 6€ |
| Cougar – Mangue - Citron vert - Verveine | 6€ |
| Pomme ou Tomate | 5€ |
| BOISSONS VIDA (faites maison) 25cl | |
| Infusion froide du jour | 4€ |
| Citronnade maison Citron vert - Sirop de miel Kalios | 5€ |
| Don Vida | 5€ |
| Jus de Pomme - Jus de Kiwi - Sirop de gingembre | |



Cocktails

Laissez-vous séduire par nos belles créations !

| | |
|--|-----|
| Lillet blanc ou rosé - Tonic | 10€ |
| Nos Mules : Moscow - London ou Jamaïcain | 11€ |
| Apérol Spritz | 11€ |
| Gin Vida | 12€ |
| Gin Beefeater Dry - Citron - Purée de fruits rouges Sirop de gingembre | |
| Rhum with love | 12€ |
| Rhum Havana Club 3 - Citron - Sirop d'orgeat Purée de passion - Ginger beer | |

Nos cocktails fait maison, avec amour <3

Bières

| | |
|--------------------------|----|
| Gallia Folamour Bio 33cl | 6€ |
| Gallia IPA 33cl | 6€ |
| Gallia Weiss&Versa 33cl | 5€ |
| Cidre Appie 33cl | 7€ |

Eaux

| | |
|-------------|----|
| Évian 75cl | 6€ |
| Badoit 75cl | 6€ |

Café & Thé

| | |
|---|----|
| CAFÉ | |
| Café Amadito – Brésil-Pérou  | 3€ |
| Décaféiné Amadito – Mexique  | 3€ |
| THÉ | |
| Thé matcha CBD | 6€ |
| INFUSIONS KALIOS  | |
| Joie – Camomille - Citronnelle - Zeste d'orange | 4€ |
| Hypnose – Lavande - Verveine Citron - Citronnelle | 4€ |
| Défense – Thym - Infusion des montagnes - Hysope | 4€ |

