

Levain



UN P'TIT ROUGE? 15cl

FOURMI ROUGE - Ventoux souple, frais et fruité	7€
JU DE VIE - Rhône	7€
MUNT - Roussillon Divin jus !!!	8€



UN P'TIT BLANC? OU ROSÉ? 15cl

TERRES BASSES - Côtes de Gascogne	7€
PRÉJUGÉS - Bourgogne Gourmand et séduisant	9€
BARBEBELLE - Coteaux d'Aix en Provence	7€



BIÈRES ET CIDRE Une petite mousse?

GALLIA LAGER FOLLAMOUR - bouteille 33cl	6,50€
GALLIA IPA - bouteille 33cl	6,50€
GALLIA BLANCHE - bouteille 33cl	7,50€
CIDRE APPIE EXTRA BRUT - bouteille 33cl Ramène ta pomme	7€



PLANCHE MÉDITERRANÉENNE *Entre potes* 15€
Mezze d'olives, olives, gressins

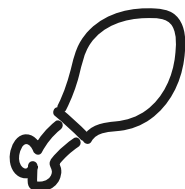
APÉRO TRUFFÉ 25€
Saucisson, frites truffées, olives

PLANCHE DE CHARCUTERIE 25€
Saucisson, pâté de campagne, olives

BOULBI WINGS *Oulalalalaaaaa* 10€
Ailes de poulet fermier marinées et grillées, sauce miel soja épicée

FRITES TRUFFÉES 6€
À la crème de truffe

FRITES D'HALLOUMI 8€



Les petites choses très, très coquines à partager (ou pas) et qui se mangent avec les doigts !

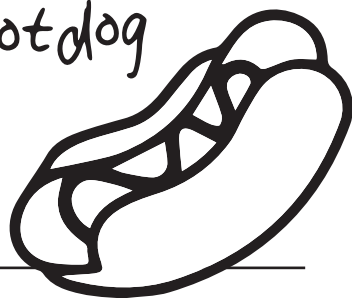


Prix nets en euros et service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française (bœuf, porc et volaille)

Levain

Les (très)
coquins Hotdog
Levain



ENTRÉES

FRITES D'HALLOUMI	8€
PETIT RISOTTO DE COQUILLETTES tellement ouf!!	8€
Avec ou sans jambon*, crème de soja, œuf parfait, nuage de grana padano	
BOULBI NUGGETS	11€
Nuggets de poulet aux cornflakes et à l'aji panca, sweet et spicy mayo	

SALADES

AVE CAESAR	16€
Salade Iceberg, maïs, parmesan grana padano, aiguillettes de poulet, sauce caesar, croûtons	
BURRATA LOVER	16€
Pousses d'épinards, rquette, tomates séchées, la bella Burrata, noisettes torréfiées, pesto	

PLATS

GRAND RISOTTO DE COQUILLETTES	14€
Avec ou sans jambon*, crème de soja, œuf parfait, nuage de grana padano	
PORK RIBS à s'en lécher les doigts	18€
Porc fondant mariné dans une sauce BBQ maison	

PLAISIRS SUCRÉS

BROWNIE FONDANT Miam miam	6€
Chocolat ariaga 66%, crème montée vanille	
COOKIE	2,70€
Cerneaux de noix, chocolat dulcey	
BRIOCHE PERDUE on l'a retrouvé!!!	10€
Caramélisée à la flamme, crème montée, fleur de sel	

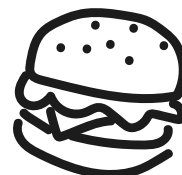


LES (TRÈS) COQUINS HOTDOG LEVAIN

HOTDOG SAUCISSE TRUFFÉE, FRITES	14€
HOTDOG MERGUEZ, FRITES	14€
HOTDOG SAUCISSE CBD, FRITES	16€

LES FAMEUX BURGERS

BURGER BACON & CHEDDAR	15€
Steak, bacon, cheddar fondu, mayonnaise maison, roquette & pickles maison	
BURGER DOUBLE CHEDDAR	15€
Steak, deux fois plus de cheddar fondu, mayonnaise maison, roquette & pickles	
BURGER BLUE CHEESE	16€
Steak, bleu, bacon, pickles maison, mayonnaise & salade	
BURGER PULLED PORK	16€
Effiloché d'épaule de porc, sauce barbecue & coleslaw	
BURGER POULETOS	17€
Poulet pané au corn flakes, sauce cocktail estragon, roquette & pickles maison	
BURGER HAPPY MUSHROOM	17€
Steak, cheddar fondu, mayonnaise, champignons & pickles maison	
BURGER FISH	18€
Lieu noir pané, mayonnaise verte (coriandre, citron vert), salade treviso & pickles betterave chioggia	
BURGER MONTAGNARD	18€
Steak, bacon, fromage à raclette, mayonnaise, pickles d'oignons, cornichons & roquette	
BURGER VEGGIE	18€
« Steak » d'halloumi grillé, sauce yaourt grec citron/za'atar, salade treviso & pickles betterave chioggia	
BURGER BIG BACON	23€
Double steak, bacon, cheddar fondu, secret sauce by Levain, roquette & pickles maison	



Prix nets en euros et service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française (bœuf, porc et volaille)

Merci à tous nos partenaires d'être présents au quotidien avec nous afin de servir à nos clients une cuisine toujours plus qualitative
La Table de Solange / Maison Montalet / Primeurs Passion / Boucheries Nivernaises / La Ferme d'Alexandre / Rouquette

Levain



COCKTAILS SANS ALCOOL

COUGAR PURITAINE <i>Grrrrrrrrrr</i>	6€
Mangue, citron vert, verveine	
CAGOLE	6€
Abricot, bergamote, romarin	
NYMPHETTE	6€
Fraise, goyave, violette	
KOMBUCHA GINGEMBRE <i>Super aphrodisiaque !!</i>	8€
Fous de l'île	

COCKTAILS AVEC ALCOOL

APEROL SPRITZ <i>Mamamiaaaa</i>	12€
Aperol, prosecco, pamplemousse	
MOSCOW MULE <i>Da zvidanja !!!!</i>	10€
Vodka, ginger beer, citron vert	
GIN TONIC	11€
Gin, Tonic Umà, citron jaune	
VODKA TONIC	11€
Vodka, Tonic Umà, citron jaune	

ROSÉS 75cl

Rollier - Domaine La Martinette , 2019, Côtes de Provence	30€
Barbelle , 2020, Côteaux d'Aix en Provence <i>Herbeau-Prommeur fruité et délicat</i>	30€

BLANCS 75cl

Adicto by Juan Arbelaez , Roussillon Domaine Rière Cadène	30€
Terres Basses , 2018, Sud-Ouest <i>Attaque fraîche et vivace</i>	30€
Domaine de Laballe , Sansoufrir, Savoie Domaine de la Gerbelle	41€
Grand Blanc , 2016, Savoie <i>Ôde à la roussanne savoyarde</i> Domaine Genoux	48€

ROUGES 75cl

Adicto by Juan Arbelaez , 2017, Roussillon Domaine Rière Cadène	30€
Munt , Roussillon <i>Pour l'amour du vin</i> Clos d'amour	35€
Fourmi Rouge , Ventoux Les Animals	25€
Lalande de Pomerol , 2015, Bordeaux Château des Annereaux	49€
Gevrey-Chamvertin vieilles vignes , 2016, Bourgogne Domaine Cluny	69€
Liberty Nages , Rhône <i>Explosion de fruits tendres</i> Domaine de Nages	32€
Ju de vie , 2018, Rhône Domaine Graveirette	35€
Cent visages , 2018, Touraine <i>Gourmand à souhait !!</i> Domaine Jean-François Mérieau	38€
Crozes Hermitage , 2018, Rhône Laurent Combier	46€

Prix nets en euros et service compris.

Toutes nos viandes sont d'origine française (bœuf, porc et volaille)

Levain

SOFTS *On est dans le jus*

JUS DE POMME	5,50€
Tarn et Garonne	
JUS DE TOMATE	5,50€
Marmande	
COLA LA LOÈRE	5,50€
Cola naturel	
GINGER BEER	6€
Umà	
LIMONADE	6€
Umà	
TONIC	6€
Umà	

EAUX *On l'a à la bouche*

EVIAN 33cl	4€
BADOIT ROUGE 33cl	4,50€
EVIAN 75cl	6€
BADOIT 75cl	6,50€

CAFÉS & THÉS

CAFÉ COURT	2,50€
CAFÉ ALLONGÉ	3€
CAFÉ CRÈME	4€
THÉS ET INFUSIONS	4€

Et on
s'embrasse
à la fin !!