





SUR PLACE



À EMPORTER



EN LIVRAISON



CLICK&COLLECT



Retrouvez notre menu et commandez sur saladbarpapilles.com

Côté salé

Les bowls à composer (chaud ou froid)

2 bases + 4 ingrédients + 1 topping + 1 sauce _____ 10,95 €

Les Pâtes fraiches à composer

1 base + 1 sauce	7,90 €
1 base + 3 ingrédients + 1 sauce	11,50 €

Tarte salée

La part	5,90 €
La part + salade verte	7,50 €

Soupe du jour*

Le mug *33cl* 4,90 €

Gaspacho du jour*

Le mug *33cl* 4,90 €

Extras

Ingrédient	1,70 €
Topping	0,60 €
Sauce	0,60 €
Petit pain 70g	0,60 €

Côté SUCTÉ

Les petits Pots

Le pot 25cl	3,00€
Fromage blanc, Panna cotta, Riz au lait,	
Mousse au chocolat, Salade de fruits,	
Cheesecake, Compote, Tiramisu,	
Pudding coco, Fondant au chocolat,	
Topping	
Topping	0,60 €
Les Healthy Bowls	
Le bowl 50cl	5,50 €
Granola Bowl, Pudding chia Bowl	
Bowl 100% fruits, Overnight Bowl	

Les Smoothies

La bouteille <i>30cl</i>		3,50 €
--------------------------	--	--------

Les Douceurs

Muffin, cookie	3,00€
Gâteau, la part	3,00€
Moelleux au chocolat, Flan nature,	
Tarte coco, American apple pie,	
Sablé aux fruits rouges, cake,	

Mini brownie	1,00 €
Petites douceurs	0,50 €

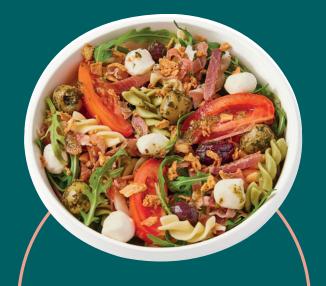
^{*}Selon la saison





Les bows signature Veggie &

Quinoa d'Anjou & mâche, choux rouges, carottes râpées, édamame, falafels, omega sprinkles, sauce sésame



choux rouges, carottes

râpées, édamame,

falafels, omega sprinkles

sauce sésame

Pasta Veggie V Quinoa d'Anjou & mâche,

Sauce pesto vert, jeunes pousses d'épinard, feta AOP olives kalamata AOP



Les pâtes signature

Pesto Sauce pesto siciliano,

poulet émincé, tomates tranchées, grana padano AOP

Gourmandes

Sauce arrabiata,

jambon cru Aoste,

cheddar râpé, maïs





À EMPORTER



EN LIVRAISON



CLICK&COLLECT



Retrouvez notre menu et commandez sur saladbarpapilles.com



Caesar

Salade romaine, poulet émincé, grana padano AOP, tomates tranchées, œuf dur, croûtons, sauce caesar

Equilibre

Quinoa d'Anjou & jeunes

pousses d'épinard,

courgettes râpées,

betterave, poulet émincé,

avocat, omega sprinkles,

sauce citronnée



Energie

Lentilles & jeunes pousses d'épinard, pois chiches, œuf poché, champignons émincés, tomates confites, pickles d'oignons, sauce à l'ancienne





Forestières

Sauce carbonara, champignons émincés, oignons rouges émincés, œuf poché





Provençal

Riz & mâche, thon, olives kalamata AOP, oignons émincés, tomates cerises, croûtons, sauce balsamique







SUR PLACE



À EMPORTER





CLICK&COLLECT



Retrouvez notre menu et commandez sur saladbarpapilles.com

Les boissons

Les boissons chaudes

CAFÉ & LATTÉ ILLY

Expresso	2,20 €
Americano	2,20 €
Noisette	2,30 €
Grand crème	3,00€
Café Latté	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Chocolat chaud	3,50 €
THÉ KUSMI TEA	
Thé, infusion	2,90 €

Les softs

Vittel 50cl	2,50 €
Vittel citron Bio 50cl	3,50 €
San Pellegrino <i>50cl</i>	2,50 €
Coca Cola 33cl	2,50 €
Coca Cola zéro <i>33cl</i>	2,50 €
Coca Cola zéro <i>50cl</i>	3,50 €
Perrier 33cl	2,50 €
San Pellegrino <i>33cl</i>	2,50 €
May tea 33cl	2,50 €
Jomo <i>35cl</i>	3,50 €
Vitamin Well 50cl	3,80 €
Charitea 33cl	3,50 €

Les boissons

Les bières

Sélection BAPBAP, des bières locales et artisanales brassées à Paris, dans le quartier Oberkampf	
BAPBAP Originale Pale Ale 5,4% - <i>33cl</i>	. 4,50 €
BAPBAP Blanc Bec Blanche 4,5% - <i>33cl</i>	. 4,50 €
BAPBAP Guinguette Blonde IPA 5,8% - <i>33cl</i>	4,90 €

Les vins

Le verre 12,5cl

VIN BLANC

Chardonnay « Dans l'air du temps » by Jeff Carrel 4,	50 € ˌ
Pouilly fumé <i>Domaine D. Guyot – Loire</i> 4,	50 €

VIN ROSÉ

Lubéron AOP <i>Domaine Meillan-Pagès</i>	4,50 €
Fronton AOP <i>Domaine Inès</i>	5,00€

VIN ROUGE

Lubéron AOP <i>Domaine Meillan-Pagès</i>	4,50	€
St Nicolas de Bourgueil BIO Domaine de la Cabernelle	5,50	€
Malbec d'Argentine Domaine La Bodegas Etchart	5,50	€