À LA BULLE VERTE

LES BOISSONS

Froides



LES MOKTAILS
SANS ALCOOL

Virgin Mojito 4,5€

Citron vert, menthe, eau gazeuse, sucre de canne

Ginger Fresh 4,5€

Ginger beer, citron vert, citron jaune

Virgin Pina Colada 6€

Jus d'ananas, lait de coco, crème de coco, glace pilée

Jus détox healthy 6€

Concombre, citron vert, menthe, eau pétillante

LASSI

Boisson traditionnelle indienne à base de yaourt, douce et rafraîchissante

Lassi Mangue 4,5€

Mangue, yaourt de brebis bio local,lait bio légère touche sucrée
Onctueux, fruité, très réconfortant

Lassi Rose 4,5€

Eau de rose, yaourt de brebis bio local, délicat, parfumé

Lassi litchi et rose 6€

Un pur régal de douceur, et de raffinement

LES SOFTS

Coca-Cola 33cl	3,00 €
Orangina 33cl	3,00 €
Fanta Kiwi Fraise 25cl	3,50 €
Ice Tea 33cl	3,00 €



Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

LES COKTAILS 7,5€

SOBER PREMIUM 0,0%

ÉLABORÉS AVEC SOBER SPIRITS, SPIRITUEUX SANS ALCOOL ISSUS DE VRAIS SPIRITUEUX.

Sober Mojito

Citron vert, menthe fraîche, agave, sober rhum 0.0%, eau pétillante
Ultra frais, désaltérant, incontournable

Sober planteur

Sober Rhum 0.0%, jus de fruits
Fruité, rond et gourmand

Sober Bitter Spritz

Sober Bitter 0.0%, tonic, agave, orange
Amer, vif et apéritif

Sober Piña Colada

Ananas, coco, notes de rhum 0.0%, pointe de citron vert
Onctueux, exotique, très gourmand



Prix nets, service compris

Pourquoi c'est différent ?

Sober Spirits : des spiritueux sans alcool élaborés à partir de vrais spiritueux, pour des cocktails 0.0% au profil aromatique travaillé.

- **Rhum 0.0% : notes boisées, vanille, fruits secs**
- **Bitter 0.0% : orange sanguine, épices, belle amertume**

Meilleur Spiritueux Sans Alcool Au Monde 2022, 2023, 2024 (San Francisco, SFWSC)

À LA BULLE VERTE

LES COKTAILS 7,5€

SOBER PREMIUM 0,0%

ÉLABORÉS AVEC SOBER SPIRITS, SPIRITUEUX SANS ALCOOL ISSUS DE VRAIS SPIRITUEUX.

Sober Daiquiri

Citron vert, agave, sober rhum 0.0%
Ultra frais, désaltérant, incontournable

Sober Gin tonic

Sober Gin 0.0%, tonic water
Fruité, rond et gourmand

Sober Gin Basil Smash

Sober Gin 0.0%, jus de citron, agave,
feuille de basilic frais
Amer, vif et apéritif

Sober Hugo Spritz

Sober Gin 0.0%, sirop de fleur de sureau,
eau pétillante, tranche de citron jaune
Amer, vif et apéritif

Sober Bloody Mary

Sober Gin 0.0%, jus de tomate, jus de
citron jaune, tabasco, Worcestershire
Amer, vif et apéritif



Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

NOS BIÈRES

Leffe Blonde 25 cl **3,00 €**
blonde belge ronde et équilibrée

Leffe Blanche 25 cl **3,00 €**
blanche légère aux notes d'agrumes

Leffe Ambrée 25 cl **3,00 €**
ambrée douce aux notes maltées

Mont Blanc IPA 33 cl **4,50 €**
IPA alpine aromatique sans gluten

Mont Blanc la Verte 33 cl **4,50 €**
Alpine aromatique au génépi

La Chouffe Cherry 33 cl **4,50 €**
Belge fruitée aux notes de cerise mûre

Meduz IPA 33 cl **4,50 €**
IPA d'Alès houblonnée

Triple des Moines 33 cl **4,50 €**
Bière d'abbaye riche et puissante

Perce Neige Ambrée 33 cl **4,50 €**
Une pointe d'épices, une touche de gingembre, et la rondeur du malt Caramel

Goudale Blonde 75 cl **12,00 €**
Grande bière de garde du Nord

Chimay Rouge 33 cl **4,50 €**
Trappiste belge ronde et fruitée

Chimay Bleue 33 cl **5,00 €**
Trappiste belge ronde et fruitée

Tsingtao 33 cl **3,50 €**
Blonde chinoise légère, fraîche et désaltérante

Cidre rosé 33 cl **3,50 €**
floral et gourmand aux notes de pomme rouge, hibiscus et sureau



Raaahaa! IPA 33 cl **5,00 €**
"Bière locale de Lavelanet, Médaille d'Argent" au concours International de Lyon dans la catégorie American IPA

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

LES VINS
de nos régions

LANGUEDOC

Vin Blanc

Toques et Clochers, Chardonnay AOP — **32€**

Vin Rosé

Domaine De Coussan Pays d'Oc I.G.P. Le Haras — **26€**

Anne de Joyeuse Alta IGP Pays d'OC 75cl — **22€**

BORDEAUX

Vin Blanc

Mouton Cadet, Bordeaux AOP, 2024 — **24€**

Vin Rouge

Mouton Cadet Héritage AOP, 2023 — **24€**

Château Feytit-Clinet, Pomerol AOP, 2021 — **39€**

Fort du Mirail, Saint Estèphe AOP,2024 — **28€**

ALSACE

Vin Blanc

Riesling Bio Hauller, Alsace AOP, 2024 — **24€**

VALLÉE DE LA LOIRE

Vin Blanc

Pouilly-Fumé AOP Perrière, 2023 — **45€**

VALLÉE DU RHÔNE

Vin Rouge

Crozes-Hermitage AOP Fayolle, 2023 — **32€**

Côtes-du-Rhône AOP, Guigal — **65€**

Châteauneuf-du-Pape AOP, 2019 — **45€**

BOURGOGNE

Vin Rouge

Nuits-Saint-Georges AOP, Jadot, 2022 — **95€**

JURA

Vin Jaune du Jura, 2018 — **55€**

Vin Blanc pétillant

Crémant de Limoux AOP Rosé 1ère Bulle Sieur d'Arques 2024 75 cl — **24€**

Blanquette de Limoux AOP Brute Émile Satgé 2025 75 cl — **32€**

Blanquette de Limoux AOP Méthode ancestrale Émile Satgé 2025 75 cl — **24€**





Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

NOS THÉS



Tous nos thés sont servis en théière en fonte d'1L de contenance, idéale pour une infusion optimale et un moment de dégustation généreux

NOS THÉS D'EXCEPTION GRAND CRUS

Gyokuro Bio — Japon *infusé à 60°C, 2min* **6€**

Grand thé vert d'ombre japonais aux notes végétales profondes et umami.

Yin Zhen Silver Needle — Chine *infusé à 75°C, 3 min* **6€**

Thé blanc composé uniquement de bourgeons argentés, très délicat.

Lung Ching de Printemps — Chine *infusé à 75°C, 2 min* **6€**

Grand thé vert chinois aux notes végétales et légèrement miellées.

Darjeeling Goomtee — Inde *infusé à 85°C, 2min 30* **6€**

Première récolte printanière aux notes florales élégantes.

LES CLASSIQUES INCONTOURNABLES

Ceylan Pettiagalla OP1 — Sri Lanka *infusé à 95°C, 3min* **3,5€**

Thé noir élégant et équilibré.

Ti Kuan Yin d'Or — Chine *infusé à 90°C, 3min* **3,5€**

Oolong floral et rond aux notes légèrement grillées.

Thé vert Gingembre Citron—Chine, *infusé à 80°C, 3min* **3,5€**

Thé vert sencha de Chine, tonique aux notes fraîches et épicées.

Thé vert Jardin d'Aphrodite— Chine *infusé à 80°C, 2min 30* **3,5€**

Thé vert sencha de Chine parfumé aux notes de petits pétales de rose, de fleurs de tournesol et de bleuets

NOS INFUSIONS

Rooibos Caramel *infusé à 95°C, 5min* **3,5€**

Infusion douce d'Afrique du Sud aux notes gourmandes de caramel. Sans théine.

Maté Grenade Bio *infusé à 85°C, 4min* **3,5€**

Maté énergisant aux notes fruitées de grenade.

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

LES CAFÉS



100% NÉPAL

SATHI CAFÉ, 100% ARABICA

L'ensemble du coût de ce café va à des oeuvres bouddhistes et humanitaires.

Sathi Coffee est un café Arabica d'origine unique cultivé dans les régions de haute altitude du Népal (1 300 à 2 900 mètres). Ce café est réputé pour son profil aromatique riche, doux et complexe. Il est soigneusement cultivé et transformé afin de respecter les normes de qualité les plus élevées.

Votre impact social
Ce qui rend Sathi Coffee vraiment unique, c'est leur mission qui va au-delà du simple commerce. Ce projet soutient activement un orphelinat en :

- *Créant des opportunités d'emploi pour la communauté locale*
- *Versant un pourcentage de nos bénéfices directement à l'orphelinat*
- *Promouvant des pratiques durables et éthiques*

C'est donc un circuit 100% virtueux.

MÉLANGE SAVOUREUX OCCITAN DE LA BRÛLERIE DES FILATIERS

CAFÉ, 100% ARABICA, 3 ORIGINES

Notre blend maison offre une tasse équilibrée et gourmande, aux arômes ronds, gourmand avec des saveurs chocolatées et harmonieuses. Grâce à son profil équilibré et facile à apprécier, il est idéal pour accompagner vos pauses.

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE



LES CAFÉS & CHOCOLATS

Expresso 1,50 €

Allongé 1,80 €

Noisette 1,80 €

Double expresso 3,00 €

Grand crème 3,50 €

Cappuccino 3,50 €

Café viennois 4,50 €

Café affogato 3,50 €

Boule de glace vanille onctueuse et espresso brûlant.
Simple, italien, irrésistible.

Chocolat chaud classique 3,50 €

Lait chaud et poudre de cacao

Chocolat chaud à l'ancienne 4,50 €

Chocolat fondu en morceaux et lait chaud
Onctueux, intense et généreux

Chocolat viennois 4,50 €

Le Grand gourmand 9 €

Un espresso pur arabica servi avec un assortiment de nos desserts signatures en format miniature. Le plaisir de ne pas avoir à choisir.

Tchai 4,00 €

Boisson chaude venue d'Inde, infusée aux épices & lait chaud , parfumé, piquant et réconfortant

Thé tibétain 4,00 €

Boisson chaude traditionnelle de l'Himalaya, au thé, lait, beurre et pointe de sel, riche, surprenant et réconfortant



Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

LE MENU



ENTRÉES



Nems croustillants au porc 6€
2 pièces, salade fraîche & menthe

Velouté du moment 6€
Potimarron, courge ou carotte, lait de coco & gingembre

Soupe de chou-fleur rôtie & crème d'ail confit 6,5€
Douce, onctueuse et parfumée

Houmous crémeux 6€
Aux herbes fraîches, huile d'olive & pointe de piment d'Espelette avec ses tartines

Salade À la bulle verte 9,5€
Croûtons maison, avocat, pomme, lardons fumés, œuf poché & vinaigrette miel-balsamique

Rouleaux de printemps 6€
2 pièces, poulet mariné citronnelle, vermicelles de riz, crudités croquantes & herbes fraîches

Naan au fromage fondant 3,5€
Pain indien moelleux au fromage fondant

Aloo Paratha 6€
Galette indienne poêlée, pommes de terre épicées & herbes fraîches

Tarte tartin de carottes 6€
Carottes rôties au miel, fromage frais & thym





Tous nos fruits et légumes sont prioritairement issus du jardin, de saison et locaux
Fait avec amour et passion de transmettre du plaisir par les saveurs
Nos recettes peuvent comporter des allergènes. Merci de consulter notre liste

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

LE MENU

PLAT PRINCIPAL



Soupe Tom Yam Kung 12€

Soupe thaïlandaise relevée aux crevettes, citronnelle, galanga, champignons et légumes.Parfumée, acidulée et légèrement pimentée.

Bar vapeur à la cantonaise 25€

Filet de bar cuit vapeur, gingembre, ciboule, sauce soja légère et riz parfumé. Un plat fin, délicat et très parfumé.

Boeuf aux oignons 14€

Émincé de bœuf sauté au wok avec oignons fondants, sauce soja et gingembre, servi avec riz.

Saumon au lait de coco 16€

Saumon mijoté dans une sauce douce au lait de coco, citron vert, gingembre et légumes et épices, servi avec riz.

Tigre qui pleure 25€

Bœuf mariné grillé façon thaï, servi avec riz, crudités et sauce tigre qui pleure relevée.

Riz Byriani au poulet 15€

Riz basmati parfumé aux épices, poulet mariné, oignons frits et herbes fraîches.

Palak Paneer 12€

Fromage indien maison cuisiné dans une sauce onctueuse aux épinards et épices douces.

Gyoza 15€

8 Raviolis japonais poêlés, farcis au poulet et légumes, servis avec crudités

Porc caramel 14€

Porc mijoté dans une sauce caramélisée maison, ail, gingembre et soja

Bobun 15€

Vermicelles de riz, bœuf mariné ou nems, crudités croquantes, herbes fraîches

Momo tibétain 15€

Raviolis tibétains vapeur farcis au bouf ou aux légumes

Poulet Tandoori 18€

Poulet mariné au yaourt et aux épices tandoori, rôti puis servi avec riz parfumé

Poulet Korma 15€

Poulet mijoté dans une sauce onctueuse au yaourt grec, oignons, ail, gingembre, cajou, amandes et beurre, relevée d'épices indiennes douces et de garam masala

Dhal Makhini 12€

Lentilles et haricots rouges mijotés longuement avec des tomates, aux épices et à la crème

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

AU MENU

Sur commande

ISSUS DE NOS TREKS EN MONTAGNE
UNE CUISINE RÉCONFORTANTE

Croziflette **12€**

Crozets, reblochon, lardons fumés, oignons, crème
Servie avec salade verte

Tartiflette **16€**

Pommes de terre, reblochon, lardons fumés, oignons, crème
Réconfortante et généreuse

Raclette pour 2 pers min **54€**

Une moitié de fromage d'alpage, déposée sur une lauze juste devant la porte ouverte du poêle sur la terrasse, fond et gratine devant le feu de bois. Il vous est ensuite servi directement sur votre assiette de charcuterie et de pomme de terre.



THE pizza, À la bulle verte pour 2 pers

200 g de légumes confits, oignons caramélisés, 150g de steack hâché local, comté des Alpes, roquette, burrata, olives, sauce tomate aux herbes fraîches, ail des ours, huile d'olive **27€**



ISSUS DE NOS VOYAGES

Effiloché d'agneau **23€**

Agneau confit pendant 7h en cuisson à l'étouffée, marinade maison, frites maison

Soupe Pho pour 2 pers **35€**

Bouillon de bœuf parfumé, nouilles de riz, herbes fraîches, germes de soja
Longue infusion d'épices et de fraîcheur

Tajine d'agneau aux pruneaux **18€**

Agneau mijoté, pruneaux fondants, oignons, épices douces
Parfumé, fondant et généreux

Couscous marocain **15€**

Semoule fine, légumes fondants, pois chiches, épices, viande au choix, poulet ou agenau

Tous nos fruits et légumes sont prioritairement issus du jardin, de saison et locaux
Fait avec amour et passion de transmettre du plaisir par les saveurs

Prix nets, service compris



À LA BULLE VERTE

LE MENU



DESSERT

Tarte citron 4,5€

Tarte citron fondante, au bel équilibre entre fraîcheur, douceur et acidité

Coulant chocolat 5€

Gâteau au chocolat au cœur coulant, servi chaud pour les amateurs de pur réconfort

Snickers maison 4,5€

Barre gourmande maison au chocolat, caramel, cacahuètes et cœur fondant

Boule de riz gluant à la coco 5€

Boulettes moelleuses de riz gluant frites à la noix de coco, enrobées de sésame

Cupcake citron-pavot 4€

Petit gâteau moelleux au citron et graines de pavot, avec son nappage irrésistible

Charlotte chocolat 6€

Charlotte au chocolat fondante et généreuse de ma grand mère

Yaourt façon tatin 3,5€

Yaourt onctueux aux pommes façon tatin, délicatement caramélisé

Glace maison 2 boules 3,5€

Deux boules de glace maison, préparées selon les inspirations du moment

Gaufre liégeoise 5€

Véritable gaufre liégeoise, moelleuse, beurrée et délicatement caramélisée qui ressemble à une brioche

Banoffe pie 5€

Dessert anglais ultra gourmand mêlant banane, caramel, biscuit et crème

Carott cake 5€

Gâteau moelleux à la carotte et aux épices douces, léger et subtilement parfumé

Malaiyo 5€

Spécialité indienne de Varanasi ultra légère, une mousse lactée délicatement parfumée au safran, à la cardamome et à la rose





Perles de lune au sésame noir tang yuan 6€

Boulettes de riz gluant fourrées au sésame noir, servies dans une infusion chaude au gingembre

Prix nets, service compris

À LA BULLE VERTE

AU MENU
pour les enfants



LE MENU PITCHOUN 9,5€

Pour les moins de 8 ans

Au choix :

Mini croziflette ou 2 nems croustillants au porc

Et en dessert :

Crème chocolat maison ou 2 boules de glace maison ou dessert maison du moment







Tous nos fruits et légumes sont prioritairement issus du jardin, de saison et locaux

Fait avec amour et passion de transmettre du plaisir par les saveurs

Prix nets, service compris