

PLATS

Réalisé sur place, notre cuisine se présente à vous de manière simple, légère, herbacée et goûteuse. À consommer en plein air ou chez vous, nous nous efforçons de travailler - avec équilibre - des matières premières de qualité et de saison.

SAVEURS MÉDITERRANÉENNES

TAPAS DU MONDE A PARTAGER

- **Rings de calamars - 5€**
frits à la romaine

Servis avec concassé de tomates, herbes, citron

- **Samoussa au Curry (3 pièces) - 5€**
- **Croquetas de Morue (4 pièces) - 5€**
Légères de morue et pomme de terre,
sauce aux herbes ou sauce yaourt

- **Houmous - 4€**

- **Tzatziki - 4€**

Fromage grec, comcombre & herbes

- **Baba ganoush - 4€**
Caviar d'aubergine fumée

- **Tapenade - 4€**

Au piment d'espelette ou au basilic

PLAT DU JOUR - 13€

NOS BOLS CRÉTOIS - 11€

Lentilles en salade ou boulgour à la tomates, véritable feta, tagliatelles de légumes croquants vapeur, crudités et salade, herbes & graines, huile d'olive bio et citron.

NOS SANDWICHS 360 - 6,50€

Yaourt grec au comcombre et à la menthe, tomates séchées, olive kalamata, crudités, légumes à la vapeur et salade, caviar d'aubergines, graines & herbes, huile d'olive bio et citron.

- **SAUMON MARINÉ AUX BAIES, HERBES ET AMETH**
- **KEFTA DE BOEUF MAISON AUX HERBES ET AMANDE**
- **TENDRE FILET DE POULET AU ROMARIN ET CITRON**
- **FALAFEL**

Supplément mix de frites de pommes de terres et patates douces - 2,50€

WEEK-END AFRICAIN (VENDREDI ET SAMEDI) : DEMANDEZ LES PLATS DU JOUR - 13€

SIDE

- **Cornet de frites - 3,5€**
Mix pomme de terre & patate douce

DOUCEURS

- **Yaourt à la grecque - 4€**
Miel de thym crétois, graines

- **Véritable Pastel de Nata - 2,5€**
La pièce - **Avec café - 3,5€**

DESSERT DU JOUR - 4€

GLACES

- **Glaces naturelles persanes - 4€**
Pots individuels
Rose / Pistache / Datte / Citron noir

EN MANGEANT, LE 360 VOUS PROPOSE...

COCKTAILS INTEMPORELS

- **Ti Punch** rhum agricole, citron vert, sucre cassonade 5€
- **Ti Punch « à la fanfant »** : rhum agricole, gingembre, miel, citron vert 5€
- **Ginger Fire**, punch gingembre à l'africaine 6€
- **Daïkiri rhum blanc**, citron vert, sirop de sucre de canne 10€
- **Maï Thai rhum blanc**, rhum brun, cointreau, citron vert, sirop orgeat 10€
- **La Mule de Moscou vodka**, ginger Beer, citron jaune, bitter 10€
- **Le Russe noir vodka**, khalua 10€
- **Pisco Sour pisco**, sucre de canne liquide, citron jaune, blanc d'oeuf, Angostura bitter 10€
- **Manhattan Rye Whisky**, Martini rouge, bitters 10€
- **Old Fashioned** New-Orleans bourbon, sucre blanc, dash perrier, Peychaud bitters, agrumes 10€
- **Caïpirihna do brazil** cachaça, citron vert, sucre blanc 10€
- **Negroni gin**, campari, martini rouge, tranche d'orange, zeste citron jaune 10€
- **Spritz** aperol, prosecco, perrier, orange 10€
- **Gin & Tonic 360** gin Beefeater, dash absinthe, eau de tonic, concombre, zeste citron jaune 10€
- **Mimosa Champagne** champagne brut, jus d'orange, cointreau, zeste citron jaune 10€

NOS SPIRITUEUX (4c1)

EAUX DE VIE DU MONDE

- **Mexique** : Mezcal Bruxo 8€
- **Perou** : Pisco Macchu 8€
- **Tunisie** : Boukha 8€
- **Brésil** : Cachaça Jareiro 8€

RHUMS

- **Havana 3 ans** 6€
- **Havana Especial** 8€
- **Havana 7 ans** 10€
- **Martinique** : 3 Rivières Rhum Agricole blanc « canne brûlées » 10€
- **Martinique** : 3 Rivières Rhum Agricole vieux « Ocean » 13€
- **Martinique** : H.S.E Rhum Agricole vieux 10€
- **Martinique** : J.M VSOP 12€

GIN

- **Beefeater Original** 8€
- **Plymouth** 10€

WHISKY

- **Irlande** : Jameson 10€
- **Japon** : Nikka from the Barrel (Japon) 12€
- **U.S.A** : Bulleit Rye 10€
- **U.S.A** : Maker's Mark bourbon (US) 13€
- **U.S.A** : Four Roses bourbon 8€
- **Ecosse** : Aberlour 12€
- **Ecosse** : Talisker 12€

VODKA

- **Absolut** 8€

TEQUILA

- **Altos tequila blanca** 8€
- **Altos tequila reposado** 11€

EAUX DE VIE FRANÇAISES / DIGESTIFS

- **Absinthe** 10€
- **Calvados** 10€
- **Cognac Martell VSOP** 12€
- **Ricard / Pastis 51** 3,5€

PRIX T.T.C

BOISSONS

BIÈRES:

PRESSIONS

25 c1 - 50 c1

• Grolsch , blonde	3€	5€
• Baptist , blanche	3,5€	6€
• La Parisienne « La Titi » I.P.A.	4€	7€
• Délirium Tremens , triple blonde	4€	7€
• « La Myrha » , pale ale, Brasserie de la Goutte d'Or	4€	7€
• Picon bière	4€	7€

BOUTEILLES (33c1) - 6€

- **« Château Rouge »**, Bière rousse, Brasserie de la Goutte d'Or.
- **« La Chapelle »**, Bière de blé au Chaï, Brasserie de la Goutte d'Or.
- **« Ernestine » IPA**, Brasserie de la Goutte d'Or.
- **Poiré Gingembre (bio)**, Appie Cidre - 5€
- **Cidre Extra brut (bio)**, Appie Cidre - 5€

Tous nos vins sélectionnés sont labellisés Bio, Demeter ou « nature ». Nous travaillons avec des artisans vigneron respectueux de la vigne de sa culture à son assemblage.
Demandez-nous nos références du moment et les jours de dégustations.

VINS D'ICI:

ROUGE

v. - bt.

Pichet : Côtes du Rhône , « Les Galets », Vignerons d'Estézargues	4€	50c1.14€
• Valençay de Loire , « Cuvée Vieille vigne », Domaine André Fouassier, 2017	6€	26€
• Beaujolais , « Les quatre saisons », Domaine Chasselay, 2018	6€	26€
• Brouilly ou Morgon , « cuvée tradition », Domaine Georges Descombes, 2018	7€	32€
• IGP Hérault , « Satellite », Domaine Yann Le Bouler, 2018	6€	26€
• Bordeaux , « Château La Haie », François Décombe, 2014	7€	28€
• Bourgogne , « Cuvée Nature », Domaine Billard & fils, 2018	8€	36€

BLANC

v. - bt.

Pichet : V.D.F pays de Loire , « Je t'aime mais j'ai soif », Domaine Le Fay D'Homme, Vincent Caillé, 2018	4€	50c1.14€
• IGP Coteaux de Béziers , « Les amandiers », Domaine Guillaume Chamboredon, 2018	6€	26€
• Mâcon village , « La fouguese », Domaine Viticole Alexis De Benoist, 2018	6€	28€
• IGP Herault , « Sattelite » Marsanne Roussane, Yann Le Boulet, 2018	6€	28€
• Alsace Bergheim Sylvaner , Domaine Sylvie Spielmann, 2016	7€	29€
• Moelleux Jurançon , « Harmonie », Domaine Bordenave	7€	29€

ROSÉ

v. - bt.

Pichet : IGP Coteaux de Béziers , « Belle Rose », Domaine Guillaume Chamboredon, 2018....	4€	50c1.14€
• Côtes de Provence , « Éléance », Château l'Evêché, 2018	6€	28€

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

v. - bt.

- **Champagne Déhu nature Coupe** **10€** **59€**
- **Champagne Perrier-Jouet Coupe** **14€** **85€**
- **Prosecco brut bio Coupe** : Tenute Arnaces, Giuseppe Campagnola **6€** **29€**

APERITIFS - 6€

- **Kir** : cassis, pêche, mûre, framboise...
- **Martini rouge**, blanc / Lillet
- **Porto rouge**
- **Suze / Aveze**
- **Amaretto**
- **Get 27/ 31**

SPECIALS - 8€

- **« Americanissimo »** [Campari/Aperol/Cynar], Martini rouge, orange, zeste citron, Perrier
- **« Fond de culotte » 360** : Avèze, liqueur cassis, zeste citron jaune
- **L'eau du Japon** : Saké, Ume Shu, feuille de shizo

COCKTAILS SANS ALCOOL - 6€

- **Andalouse** : pamplemousse / eau de tonic / citron jaune / sirop de sureau / Branche de thym
- **Transibérien** : jus de pomme / citron vert / limonade / lamelle concombre / menthe
- **Red America** : eau de tonic / jus de cranberry / citron vert / romarin frais
- **Côte d'or** : Café frappé, sirop de fève tonka

SOFTS - 4€

- **Thé glacé TENSAÏ bio** : Thé noir gingembre / Thé vert citron, fleur de sureau / Thé matcha menthe poivrée / Thé blanc myrtille
- **Club Maté** : Maté pétillant
- **Limonade Mona bio** : citron & citron vert
- **UMA** : Ginger beer bio / Tonic bio / Cola français bio / Limonade bio
- **Jus de fruits Granini - 3,5 € (25cl)**
ananas, abricot, banane, cranberry, goyave, fraise, orange, maracuja, pamplemousse, pomme, tomate...
- **Sirops Monin - 2 €**

EAUX

50cl - 1L

- **Evian** **2,5€** **4,5€**
- **Badoit** **2,5€** **4,5€**
- **Perrier - 3,5€ (33cl)**

NOS CAFÉS*

- **Costadoro**, Costa-Rica, mélange 100% Arabica bio - **1,5€**
- **« Un grain à Paris »** 100% Arabica bio Brulerie Paris XVIIIe - **2€**
- **Grand Crème** - **3,5**

THÉ ET INFUSIONS BIO

« La route des comptoirs »
commerce équitable - **3€**

*BARISTA : Nous pratiquons le café solidaire. Payez un café d'avance, vous ferez un heureux.

PRIX T.T.C