

MÉZZÉS – MEZZE

Pain Hallah, condiments zhoug, dukkah et labneh aux olives Kalamata 28

Challah bread, zhoug, dukkah and labneh with Kalamata olives

Houmous (pois chiche, crème de sésame) 19

Hummus (chickpeas, sesame cream)

Tzatziki de concombre 19

Cucumber Tzatziki

Matbucha (tomate, poivron, ail, piment) 21

Matbucha (tomato, pepper, garlic, chilli)

Itch (taboulé arménien) 18

Armenian tabbouleh

Rikakat à la feta AOP Diakoumis et miel 23

AOP Diakoumis feta rikakat with honey

Yaourt Grec à la poutargue, foccacia au romarin 32

Greek yogurt with bottarga, rosemary focaccia

Asperges croustillantes, crème aux herbes fraîches 26

Crispy asparagus, fresh herb cream

ENTRÉES – STARTERS

Salade grecque et sa feta AOP Diakoumis 27

Greek salad and AOP Diakoumis feta

Salade de crevettes, avocat, pamplemousse, noix de cajou et sauce miel, harissa à la rose 29

Shrimp salad with avocado, grapefruit, cashew nuts, and rose harissa honey dressing

Salade de ventrèche de thon, olives Kalamata, vinaigrette au citron beldi et mayonnaise

à l'harissa à la rose 31

Tuna belly, Kalamata olives, preserved lemon vinaigrette and rose harissa mayonnaise

Choux-fleur rôti au miel et épices 23

Roasted cauliflower with honey and spices

Tartare de daurade royale au citron vert 28

Sea bream tartare with lime



POISSONS ET CRUSTACÉS FISH & SEAFOOD

Mi-cuit de thon à la plancha, vierge d'olives aux pignons de pin, riz à la coriandre et citron vert 38

Seared tuna steak, olive oil with pine nuts, coriander and lime rice

Linguine aux gambas sauvages, ail et tomates cerises 39

Linguine with wild prawns, garlic, and cherry tomatoes

Tentacule de poulpe mariné aux herbes et citron, purée de carotte au cumin 39

Marinated octopus tentacle with herbs and lemon

and cumin mashed carrot

VIANDES – MEATS

Keftedes de boeuf et agneau, sauce tomate origan et yaourt grec, semoule aux fruits secs 36

Beef and lamb keftedes, tomato oregano sauce and Greek yogurt, couscous with dried fruits

Schnitzel de poulet au paprika fumé, aioli à l'ail rôti, salade coleslaw 34

Smoked paprika chicken schnitzel, roasted garlic aioli, coleslaw salad

Gigot d'agneau confit, son jus au miel et épices, Freekeh 39

Slow-cooked lamb leg, honey and spice jus, Freekeh

Noix d'entrecôte Angus au zaatar, crème aux herbes fraîches, pommes grenaille à l'origan 42

Angus ribeye with za'atar, fresh herb cream, oasted baby potatoes with oregano

GARNITURES – SIDES 12

Riz à la coriandre et citron vert

Coriander and lime rice

Pommes de terre grenaille à l'origan

Roasted potatoes with smoked origano

Semoule aux fruits secs

Semolina with dried fruits

Purée de carottes au cumin

Carrot purée with cumin

Tian de légumes au zaatar

Vegetables tian with zaatar

Salade de laitue romaine et pickles d'oignon rouge

Romaine lettuce, red onion pickles

DESSERTS

Yaourt à la grecque, granola croustillant aux dattes et miel 16

Greek yogurt, crunchy granola, dates and honey

Finger au chocolat, noisettes et amandes torréfiées 18

Chocolate bar, roasted hazelnuts and almonds

Tarte au citron revisitée, mousse combava et glace yaourt 16

Deconstructed lemon pie, combava mousse and yogurt ice cream

Pavlova aux fruits rouges 18

Red berry Pavlova

Cheesecake à la fleur d'oranger, fruits secs et sirop de miel 16

Orange blossom cheesecake, dried fruits and honey syrup

Fruits givrés Maison Sorbeti

Citron jaune 19 - **Fruits de la passion** 25

Homemade Sorbeti Frozen Fruits Lemon sorbet - Passion fruit sorbet

À PARTAGER – TO SHARE

Assiette de pastèque 35

Watermelon plate

Assiette de fruits frais 48

Fresh fruits plate

Fruits givrés Maison Sorbeti

Mangue 70 - **Noix de coco** 70

Homemade Sorbeti Frozen Fruits

Mango - Coconut

INDIE HOUSE COCKTAILS*

PLAYAMIGOS 19

Tequila Don Julio Blanco, soda pamplemousse, jus de citron vert, miel d'agave

INDIE 19

Gin Tanqueray, eau de concombre, basilic, jus de citron jaune, ginger beer

PABLO 19

Tequila Altos Reposado infusée au piment, jus de citron vert, agave, coriandre

LA SAUVAGEONNE 19

Rhum Eminente 3 ans, passion, sirop banane-vanille maison

PASTIS 12-12 SOUR 17

Pastis 12-12, Suze, jus de citron vert, sirop d'orgeat, Aquafaba

COCKTAILS SIGNATURE*

LE NAMI 22

Rhum ambré Havana 7 ans, jus d'ananas, crème de coco, lait, matcha et glace pilée

SIROCO 22

Mezcal Del Maguey de La Vida, jus de pastèque fraîche, jus de citron vert, pimientos

LE KALI 24

Vodka Belvédère, jus de fraise, jus de citron vert, menthe fraîche

MOCKTAILS*

HOUSE LEMONADE 13

Eau de concombre, basilic, jus de citron jaune, sirop de sucre, ginger beer

ORANGE GLOW 14

Orange, carotte, gingembre

FRESH GREEN 14

Pomme verte, concombre, citron vert

LE LYLA DETOX 15

Orange, betterave ou l'UBE, gingembre

L'ORIGINAL THÉ GLACÉ

Thé vert parfumé, pêche, menthe
Verre 12
Jug 1L à partager 40

SO FRESH 13

Jus de fruits pressés au choix
Ananas, orange, citron, pamplemousse ou pasqtèque

BIÈRE

Heineken Pression

25cl 7

50cl 14

Noam 34cl 10

Heineken 0% 33cl 10

SANGRIA 2L

Blanche ou Rouge 75

Pétillante 96

SODA & JUS

Coca-Cola, Coca zéro 7

Fuze Tea, Orangina, Sprite 7

Three Cents Pink Grappefruit 7

Fentimans 8

Ginger beer ou Tonic

Perrier 33cl 7

PAGO 7

Pomme, fraise ou tomate

Red Bull 8

NOS EAUX 80cl

Evian 75cl 10

Badoit Verte 75cl 10

CAFETERIA

Expresso*, Déca 4,5

Double Expresso* 6

Noisette* 5

Cappuccino* 6

Frappuccino* 8

Latté Macchiato* 6

Café Latté* 6

Thé, Infusion 8

*possible en décaféiné

APÉRITIF verre 4cl

Pastis 12 6

Pastis 51 6

Ricard 6

Suze 8

Americano 12

Carpano 10

Bianco, Classico ou Bottanic Bitter

Lillet 14

Tonic Blanc

Italicus Spritz 22

Aperol Spritz 14

Chandon Garden Spritz 16

SPIRITUEUX

TEQUILA shot 2cl shot verre bouteille

Altos Reposado 12 14

Volcan Blanco 12 14 220

Don Julio

Blanco 12 14 220

Reposado 15 18 290

1942 39 49 650

Adicción

Reposado 25 35 550

MEZCAL shot 2cl

Del Maguey Vida 12 15 220

Casamigos Espadín 25

SAKÉ verre 10cl

Heavensake

Junmai Ginjo 21 175

VODKA verre 4cl

Ketel One 12 15 210

Belvedere 15 18 310

GIN verre 4cl

Tanqueray 15 220

Tanqueray Ten 21 350

Monkey 47 32

Seventy One 32 550

RHUM verre 4cl

Eminente 3 ans 12 15 210

Eminente 7 ans 14 17 260

Havana 7 ans 17 260

Zacapa 23 19 24 390

WHISKY verre 4cl

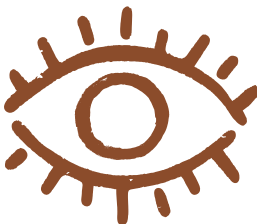
J&B 15

Chivas XV 19

Johnnie Walker Black Label 19

Whistlepig 25

Bulleit Bourbon 18



SÉLECTION AU VERRE

CHAMPAGNE & PET'NAT

Rosé Pétillant Naturel, Provence, « Au Petit Jour », Château Carpe Diem 12cl 14
Champagne Malard, Brut 19

VINS BLANCS

2024 IGP Méditerranée, « Méditerranée », Peyrassol 9
2023 Vouvray, Empreinte », Vignoble Alain Robert 11
2022 Ventoux, « Château de Bacchus », Claret-Tournier 13
2023 Mâcon-Villages, Domaine Coteaux de Margots 15

VINS ROSÉS

2024 Côtes-de-Provence, « Prestige », Château des Marres 9
2024 Côtes-de-Provence, « Prestige », Minuty 12

VINS ROUGES

2021 Ventoux, « Chapelle de Bacchus », Claret-Tournier 11
2019 Castillon Côtes de Bordeaux, Château La Brande 14

NO LOW

12cl 75cl
Thé Rouge Effervescent, Acala Red 11 45
Rosé Effervescent, « Uzume », Muri x Anne Sophie Pic 13 75
Thé Blanc Népal, « Jaspire », Les Grands Jardins, « Le thé à la manière du vin » 14 85

CHAMPAGNES & BULLES

PET'NAT

Rosé Pétillant Naturel, Provence, « Au Petit Jour », Château Carpe Diem 75cl 150cl 75

CHAMPAGNES

Malard Brut 170
Veuve Clicquot Brut 190 410
Veuve Clicquot Rosé 240
Perrier-Jouët Blanc de Blancs 350
Dom Pérignon Brut 650

VINS

VINS BLANCS

2024 Bourgogne, « Frissons », Domaine Gautheron 68
2018 Chassagne-Montrachet, « Houillères », Olivier Leflaive 350
2023 Vouvray sec, « Empreinte », Vignoble Alain Robert 61
2022 Sancerre, « Chavignol », Domaine Delaporte 105
2024 IGP Méditerranée, « Méditerranée », Peyrassol 61
2024 Côtes-de-Provence, « Cœur Blanc », Domaine Rinaudo 95
2024 Côtes-de-Provence, Clos de Capelune, Château Saint-Maur Cru Classé 130

VINS ROSÉS

2024 IGP Méditerranée, « Méditerranée », Peyrassol 59
2024 Côtes-de-Provence, « Toison d'Or », Château de Pampelonne 63
2024 Côtes-de-Provence, Château Peyrassol 63 145
2024 Côtes-de-Provence, « Grande Réserve », Domaine de la Rouillère 75
2024 Côtes-de-Provence, « Rose et Or », Château Minuty 85 180

VINS ROUGES

2023 Bourgogne Pinot Noir, Domaine Coteaux de Margots 65
2019 Castillon Côtes de Bordeaux, Château La Brande 61
2024 Vin de France, Provence, « Méli Mellow », Fondugues-Pradugues 59

* Tous nos cocktails, mocktails, thés glacés et citronnades sont préparés à base de fruits frais