

Bikube.

CHEZ BIKUBE, NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS EN CIRCUIT COURT, FRAIS & DE SAISON.



FORMULES

Salade format entrée + pizza	15
Salade format entrée + pizza + dessert	21
Salade format plat + dessert	15

SALADES DU MOMENT

Format entrée 200g (6€) ou plat 400g (12€) hors formule

- ♥ 🌱 **LIBANAISE**
Semoule façon taboulé, yaourt Grec, menthe
- 🌱 **POIREAU AU TAHINI**
Poireau confit vinaigrette, concombre, noisettes, crème sésame & huile fumée maison Kalios
- ♥ 🌱 **HARICOTS VERTS CHORIZO NOISETTES**
Haricots verts, chorizo Ibérique & noisettes torréfiées
- 🌱 **FENOUIL & TRUITE**
Fenouil d'Ecully au curry, truite fraîche, noix, sauce blanche

PASTA

- ♥ **LINGUINES FRUTTI DI MARE** 15
Moules & palourdes, bouillon & persillade
- 🌱 **RAVIOLES FETA COURGE NOISETTES** 15
Pâte fraîche maison farcie à la courge, menthe, crème de feta

SUCRÉ

Disponible tout au long de la journée

- ♥ **BABKA PERDUE CRÈME MARRON** 7
Brioche à la crème de marron façon pain perdu
- TARTE CHOCOLAT CARAMEL** 6
Pâte sucrée cacao, caramel beurre salé, chocolat 72%.
- POIRE RICOTTA HYSOPE** 7
Crème ricotta parfumée à l'hysope, poire confite, sésame
- ♥ **CHOCOLAT MASCARPONE CAFÉ** 7
Biscuit café, crème mascarpone praliné noisette & cacao
- GLACE MAISON ANTOLIN** (1 boule) 2.50
Yaourt / Vanille / Chocolat / Pistache

PIZZA & PIADINA

- PANNUZO COURGE CHORIZO** 16
Crème de truffe, fior di latte, jambon blanc et roquette
- PIADINA TARTUFO** 14
Crème de courge, chorizo, noisettes torréfiées, grana
- 🌱 **GRANDE PART DE LA FORMAGGI** 15
Base crème, chèvre, mozzarella fior di latte, grana panado, feta & noix.

À COMPOSER SOIS-MÊME 18

- ♥ **GYROS PITA AU POULET GRILLÉ & POTATOES ZAATAR**
Pain gyros, poulet grillé, oignons, feta, sauce blanche

L'ASSIETTE 18

Du lundi au vendredi

Voir ardoise au comptoir

BIKUBE KIDS 12

- MINI PIZZA MARGHERITA**
1 boule de glace
1 sirop
Yaourt / Vanille / Chocolat / Pistache

Notre carte est valable du lundi au vendredi, de 12h à 14h.
Prix nets en euro, toutes taxes comprises.
Allergènes sur demande.

DÉJEUNER

MEZZE Assortiment de tous nos Mezzes : 18 €

✓ PATATAS BRAVAS	5	♥ TARTARE DE MAQUEREUX	7	♥ ✓ LABNEH LIBANAIS	6
Crème ricotta fumée, curry madras		Comme un ceviche, parfumé aux agrumes BIO et aux herbes		Fondue de poireaux, noix, zaatar	
♥ ✓ FEUILLETÉS CHÈVRE MIEL SÉSAME	6	SAMOUSSAS	6	✓ TZATZIKI TRADITIONNEL	5
Brick farcie à la feta et miel de fourvière à manger comme un finger		Boeuf aux épices kefta, yaourt Grec, menthe		Yaourt Grec, concombre, menthe	
CALAMAR FRITTI	9	ASSIETTE DE SPECK 70g	6	ASSIETTE DE COPPA 70g	6
Calamar en tempura, mayonnaise curry & persil		Jambon de parme, pain pita		Coppa, pain pita	

PIZZA & PIADINA

PIADINA TARTUFO	16
Crème de truffe, fior di latte, jambon blanc et roquette	
PANNUZO COURGE CHORIZO	14
Crème de courge, chorizo, noisettes torréfiées, grana	
✓ LA FORMAGGI	15
Base crème, chèvre, mozzarella fiore di latte, grana panado, feta & noix.	

SUCRÉ

Disponible tout au long de la journée

♥ BABKA PERDUE CRÈME MARRON	7
Brioche à la crème de marron façon pain perdu	
TARTE CHOCOLAT CARAMEL	6
Pâte sucrée cacao, caramel beurre salé, chocolat 72%.	
POIRE RICOTTA HYSOPE	7
Crème ricotta parfumée à l'hysope, poire confite, sésame	
♥ CHOCOLAT MASCARPONE CAFÉ	7
Biscuit café, crème mascarpone praliné noisette & cacao	
GLACE MAISON ANTOLIN (1 boule)	2.50
Yaourt / Vanille / Chocolat / Pistache	

BIKUBE KIDS

✓ MINI PIZZA MARGHERITA	12
1 boule de glace 1 sirop Yaourt / Vanille / Chocolat / Pistache	

♥ Les coups de cœur du chef Mounier
✓ Plats végétariens

Notre carte est valable du lundi au samedi, de 19h00 à 21h30.
Prix nets en euro, toutes taxes comprises.
Allergènes sur demande.

VIANDES

♥ GYROS PITA AU POULET GRILLÉ & POTATOES ZAATAR	18
Pain gyros, poulet grillé, oignons, feta, sauce blanche	
BAVETTE DE BOEUF SIMMENTAL (180g) SAUCE CHERMOULA	23
Frites au zaatar, sauce maghrébine relevée aux herbes et citron BIO	
TAJINE KEFTA	18
Boulettes de boeuf françaises aux épices kefta, légumes de saison marinés et confits au citron BIO	

POISSONS

♥ MILANAISE DE MAQUEREAU & PATATES DOUCES	19
Maquereau frit au panko & écrasé de patates aux accents méditerranéens	
LINGUINES - FRUTTI DI MARE	15
Moules de bouchot & palourdes, bouillon & persillade	

VÉGÉ

✓ RAVIOLES FETA COURGE NOISSETES	15
Pâte fraîche maison farcie à la courge, menthe, crème de feta	
♥ ✓ PATATE DOUCE CONFITE CRÈME D'AIL & NOISSETES	16
Notre végété vedette, enrobée de sésame et graines BIO locales, chèvre et miel de fourvière	

B. ROYAL

COUSCOUS SPÉCIAL BIKUBE 25€/Pers.
(Minimum 2 personnes)

Coucoucous avec 3 viandes : Poulet confit, boulettes kefta & merguez, garniture pois chiches au jus de légumes de saison, semoule

DÎNER

Bikube.

CHEZ BIKUBE, NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS EN CIRCUIT COURT, FRAIS & DE SAISON.



FORMULE

Buffet en libre-service (pains, viennoiseries, tartinables, œufs) avec boissons chaudes à volonté + 1 boisson froide au choix + 1 choix sucré + 1 choix salé.....**32€/pers**

SUCRÉ

PANCAKES PRALINÉ NOISETTE



GRANOLA MIEL CHOCOLAT

Yaourt grec, muesli au miel de fourvière et chocolat maison Weiss



BABKA PERDUE CRÈME MARRON

Brioche à la crème de marron façon pain perdu

TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Pâte sucrée cacao, caramel beurre salé, chocolat 72%.

POIRE RICOTTA HYSOPE

Crème ricotta parfumée à l'hysope, poire confite, sésame



CHOCOLAT MASCARPONE CAFÉ

Biscuit café, crème mascarpone praliné noisette & cacao

LE JUS DE MAMA 25 cl

MAMA

Pomme, Orange, Carotte, Ananas, Citron

GIN POWER

Ananas, Gingembre, Pomme

GOLDEN IMMUNITY

Pomme, Citron, Gingembre, Curcuma

BLOODY BOOST

Pomme, Betterave, Carotte, Citron

SALÉ



AVOCADO TOAST

Pain de campagne, ricotta, avocat, œuf poché, truite

PANCAKES SALÉS

Truite, ricotta fumée, avocat



RAVIOLES FETA COURGE NOISETTES

Pâte fraîche maison farcie à la courge, menthe, crème de feta

LINGUINES

Moules & palourdes, bouillon & persillade

CLUB BIKUBE

Poulet, bacon, salade, œufs, mayonnaise au curry



TZAZIKI TRADITIONNEL

Yaourt grecque, concombre, menthe, pain pita

CROISSANT BIKUBE

Ricotta, speck, avocat, noisette

L'ASSIETTE BIKUBE

Œuf au plat BIO plein air, merguez, bacon grillé.



OMELETTE

Omelette traditionnelle

BIKUBE KIDS

LINGUINES AU JAMBON & PARMESAN

1 sirop + 1 boule de glace & buffet en libre-service (pains, viennoiseries, tartinables)

15€

Samedi & Dimanche, de 11h30 à 15h00
Prix nets en euros, taxes et service compris
Allergènes sur demande

BRUNCH



Les coups de cœur du chef Mounier



Plats végétariens

Bikube.



CHEZ BIKUBE, NOUS PRIVILÉGIONS DES PRODUITS EN CIRCUIT COURT, FRAIS & DE SAISON.

SUCRÉ

7€



BABKA PERDUE CRÈME MARRON

Brioche à la crème de marron
façon pain perdu

TARTE CHOCOLAT CARAMEL

Pate sucrée cacao, caramel
beurre salé, chocolat 72%.

POIRE RICOTTA HYSOPE

Crème ricotta parfumée à l'hysope,
poire confitte, sésame



CHOCOLAT MASCARPONE CAFÉ

Biscuit café, crème mascarpone
praliné noisette & cacao

GLACE MAISON ANTOLIN

Yaourt / Vanille / Chocolat / Pistache

COOKIES

4€

SAVEUR DU MOMENT

GLACES & SORBETS

FRAISE

FRAMBOISE

CITRON DE SICILE

YAOURT BULGARE

VANILLE

CHOCOLAT

PISTACHES 2,50€/BOULE

CHOCOLATS & CAFÉS By MOKXA

FRAPPÉS

RISTRETTO / EXPRESSO / ALLONGÉ	2,50	
DOUBLE	4	6
LATTE	4,20	8
CAPPUCCINO	4,20	8
MACCHIATO	4,20	8
MATCHA	4,20	8
CHAÏ LATTE	4,20	8
CHOCOLAT CHAUD	4,20	8
LATTE SPECULOS BY JULIANO	5	8
Supp sirop : Vanille, Caramel, Noisette	0,50	
Supp Viennois (chantilly)	0,80	



NOS COLORÉS 5 €

UBE LATTE BARISTA - Patate douce violette, Ube violet
& vanille Bourbon de Madagascar

BLUE LATTE BARISTA - Spiruline bleue, noix de coco &
sumac sauvage

PINK LATTE BARISTA - Bettrave & cacao cru

THÉS & TISANES BY CHABIOTHÉ

THÉ GINGEMBRE CITRON	3,20
THÉ VERT MENTHE BIO	3,20
THÉ VERT DÉTOX BIO	3,20
THÉ CHAÏ	3,20
THÉ EARL GREY	3,20
TISANE AYURVÉDIQUE	3,20
BISSAP DES BOIS BIO	3,20
ROOÏBOS CAPTOWN	3,20

De 14h00 à 19h00. Prix nets en euros, taxes et
service compris. Allergènes sur demande

GOÛTER

Bikube.

SOFTS

33cl

COCA COLA	4
COCA COLA ZERO	4
LE TONIC - SOCRATE BIO	4,50
KOMBUCHA NATURE BIO	4,50
ORANGE SANGUINE	4,50
FRUIT DE LA PASSION	4,50
THÉ MATÉ PÉTILLANT	4,50
THÉ VERT GINGEMBRE	4,50
THÉ ROUGE ROOÏBOS	4,50

25cl

LE GINGEMBRE BIO	4,50
DIABOLO	4,50

CAFÉS &

CHOCOLATS By MOKXA

FRAPPÉS

RISTRETTO / EXPRESSO / ALLONGÉ	2,50	
DOUBLE	4	6
LATTE	4,20	8
LATTE SPECULOS BY JULIANO	5	
CAPPUCCINO	4,20	8
MACCHIATO	4,20	8
MATCHA	4,20	8
CHAÏ LATTE	4,20	8
CHOCOLAT CHAUD	4,20	8

Supp sirop : Vanille, Caramel, Noisette 0,50

Supp Viennois (chantilly) 0,80

LE JUS DE MAMA 25cl

MAMA 4,50

Pomme, Orange, Carotte, Ananas, Citron

GIN POWER 4,50

Ananas, Gingembre, Pomme

GOLDEN IMMUNITY 4,50

Pomme, Citron, Gingembre, Curcuma

BLOODY BOOST 4,50

Pomme, Betterave, Carotte, Citron

EAUX 50cl 1l

EAU PLATE 3,50 6

VELLE MIN FROY

EAU PÉTILLANTE 3,50 6

VELLE MIN FROY

LES JOSÉPHINES - EAUX PÉTILLANTES 33cl 5

Citron & Rose - Myrtille & Tilleul - Mirabelle & Cannelle

Eau parfumée, pétillante aux extraits botaniques, 0 calories, 100% naturelle

EAU FILTRÉE À DISPOSITION GRATUITEMENT

THÉS & TISANES BY CHABIOTHÉ

THÉ GINGEMBRE CITRON 3,20

THÉ VERT MENTHE BIO 3,20

THÉ VERT DÉTOX BIO 3,20

THÉ CHAÏ 3,20

THÉ EARL GREY 3,20

TISANE AYURVÉDIQUE 3,20

BISSAP DES BOIS BIO 3,20

ROOÏBOS CAPTOWN 3,20

Prix nets en euros, services et toutes taxes compris.

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

Bikube.

COCKTAILS

SIGNATURES 14cl

COCKTAIL DU MOMENT (avec alcool) 15

Création du barman #Tom

LE COLIVING 14

Suze (1cl), cizano bianco (3cl) & pamplemousse pétillant

LE GREEN 14

Liqueur de thym (4cl), Ginger Beer, citron

LE YELLOW TONIC (sans alcool) 9.50

Osco l'Original, Tonic

LE PINK (sans alcool) 9.50

Osco Le Rouge Ardent, Ginger Beer

LES CLASSIQUES 14cl

MIMOSA 12

Champagne (10cl), jus d'orange

BELLINI 12

Prosecco (10cl), purée de pêche

MOSCOW MULE 12

Vodka (4cl), ginger beer, citron vert

APÉRITIFS 4cl

CINZANO ROSSO 6

CINZANO BIANCO 6

PASTIS BIO LAROCHE BÉNITE 6

LA MONTAGNETTE 9,50

Aperitif à base de vin blanc aromatisé lavande & framboise

DIGESTIFS 4cl

PLANTATION RUM - ORIGINAL DARK 12

PLANTATION RUM - STIGGINS'FANCY PINEAPPLE 14

XM 15 ANS (RHUM) 16

BOMBAY SAPPHIRE (GIN) 12

GIN CITADELLE - GIN DE FRANCE 14

PADDY (WHISKY) 12

WHISKY LAVERQ - SINGLE MALT 15

CHÂTEAU DE BORDENEUVE 3* 14

MERLET VSOP (COGNAC) 14

LIMONCELLO BIO 9,50

LIQUEUR DE MENTHE BIO 9,50

LIQUEUR DE VERVEINE BIO 9,50

LIQUEUR D'HYSOPE BIO 9,50

EAU DE VIE DE POIRE WILLIAMS 9,50

NOS SPONSORS 4cl

Ricard 5

Absolut - (Vodka) 12

MARTELL Cognac VSOP - (Cognac) 15

Beefeater London Dry Gin - (Gin) 9

Malfy Originale / Rosa / Lemon - (Gin) 9

Havana 3 ans - (Rhum) 9

Havana Especial - (Rhum) 12

Bumbu XO - (Rhum) 14

Jameson IPA Edition - (Whisky) 12

Aberlour 10 ans - (Whisky) 14

Chivas 12 ans - (Whisky) 14

NOS SPRITZ 16cl

BIKUBE SPRITZ 12

Vin et orange (4cl), prosecco (6cl), eau pétillante

ITALICUS SPRITZ 12

Italicus (4cl), prosecco (6cl), eau pétillante

LIMONCELLO SPRITZ 12

Limoncello (4cl), prosecco (6cl), eau pétillante

ST-GERMAIN SPRITZ 12

St-Germain (4cl), prosecco (6cl), eau pétillante

LILLET SPRITZ 12

Lillet rosé (4cl), prosecco (6cl), eau pétillante

BIÈRES

BOUTEILLES BIO 33cl

LA BLONDE DU PILAT (4,5°) 4,50

LA SAINT JULIEN - BLANCHE (4,5°) 4,50

LA KORNAK - IPA (5,9°) 4,50

IPA SANS ALCOOL 4

PRESSION BIO 25cl 50cl

LA BLONDE DU PILAT (4,5°) 4,50 8

PANACHÉ / MONACO / TANGO 5 8

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, service et toutes taxes compris.

L'alcool, c'est avec un bon repas ! Nous servons les boissons alcoolisées uniquement à l'heure des repas et dans le cadre d'un repas 12h00-14h00 & 19h00-21h30. Merci de partager ce moment gourmand avec nous !

BOISSONS

Bikube.

BLANC

	12cl	75cl
IL PUMO - IGP SALENTO - SAN MARZANNO (Italie)	6	26
TETRAMYTHOS - RODITIS NATUR (Grèce) - BIO	/	32
SARRIS - PANAORIS (Grèce)	/	45
IGP MACÉDOINE, BLANC DE COTEAUX - CUVÉE AMPHORE (Grèce)	/	65
MOELLEUX-XVIII SAINT-LUC	6	32
VIRE-CLESSE-VERIZET	/	72

ROUGE

	12cl	75cl
NACA - SAN MARZANO (Puglia-Italie) - BIO	6	26
PARAJES DEL VALLE - MOUASTRELL (Espagne) - BIO	/	29
AOP NAOUSSA - TERRE ET CIEL (Grèce)	/	64

ROSÉ

	12cl	17cl Piscine	75cl
DOMAINE HIVERNATY	6	8	34
SYMPHONIE ROSÉ CRU CLASSÉ CÔTE DE PROVENCE	/	/	79

PÉTILLANT

	10cl	15cl Piscine	75cl
<< BRUTTO >> CATARRATTO, ALDO VIOLA			
PÉTILLANT NATUREL - BIO	8	9.50	39
CHAMPAGNE RICHARD ROYER	14	15.50	79

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets en euros, services et toutes taxes compris.*

*L'alcool, c'est avec un bon repas ! Nous servons les boissons alcoolisées uniquement
à l'heure des repas et dans le cadre d'un repas 12h00-14h00 & 19h00-21h30.
Merci de partager ce moment gourmand avec nous !*

CARTE DES VINS